

府中町立中学校給食調理等委託業務要求水準書

第1 基本事項

1 委託業務名

府中町立中学校給食調理等委託業務

2 委託業務内容

委託業務内容は、次のとおりとする。

- (1) 調理業務
- (2) 配缶業務
- (3) 食器、食缶、調理機器・備品及び容器等の洗浄・消毒業務
- (4) 調理業務指示書等に基づく作業工程表及び作業動線図の作成業務
- (5) 残菜及び厨芥の処理業務
- (6) 給食調理場・設備の清掃及び点検業務
- (7) 使用物品管理業務
- (8) 衛生管理業務
- (9) 調理業務・施設管理業務等に要する消耗品の調達業務
- (10) 前各号に附帯する業務

3 委託場所の概要 (別添給食調理場図面)

施設名	府中中学校	府中緑ヶ丘中学校
所在地	府中町宮の町五丁目4番28号	府中町緑ヶ丘3番18号
建築年月日	昭和39年9月	昭和55年3月
延床面積	241㎡	252㎡
調理場方式	ウェット施設 (一部ドライ運用)	
予定食数	618食	794食
※予定給食日数	195日	
調理内容	完全給食 (米飯給食週3回)	

※ 予定給食日数 (年間195日程度) 及びこれに学校行事、物資等の搬入搬出、研修日、各学期給食開始前と終了後の清掃及び施設関係点検などに要する日数を加え、年間概ね210日とする。ただし、学校行事等により、日数は変更することがある。

4 給食施設・厨房設備等の無償貸与

業務の実施にあたり、給食施設及び各給食施設に備え付けの厨房設備等（別添2）については無償貸与とし、借用書（別添1）を提出すること。

5 委託期間

平成22年4月1日から平成23年3月31日まで（1年間）

6 業務時間

原則給食実施日の午前8時から午後5時までとする。ただし、学校行事等の特別な事由が生じた場合は、給食時間の変更について適切に対応すること。

7 関係法令等の遵守

学校給食法、食品衛生法、労働基準法及びその他の関連法令等を遵守すること。

8 研修

委託事業者は、調理等業務従事者の安全衛生管理や調理技術などの知識や技術の習得・資質の向上を図るため、定期的に研修会を実施し、終了後は速やかに研修報告書を提出すること。また、新たに調理等業務従事者を採用した場合は研修を行い、従事させること。

9 学校行事等への参加・協力

学校行事等により給食試食会等や食育活動が生じた場合は、学校に協力すること。

10 立入検査等への協力

保健所等検査機関、学校薬剤師及び町の指定する者の立入検査があった場合は、当該検査の立会い等に協力すること。

第2 実施体制

1 業務責任者等

委託事業者は、学校給食調理業務であることを考慮し、調理等業務に従事する者として、専門の知識を有し、かつ、集団給食調理業務に従事した経験のある者を配属する。

（1）業務責任者（1名）

業務責任者は、管理栄養士・栄養士又は調理師の資格を有し、学校給食若しくは「大量

調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省作成)に定められている「同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設」で3年以上の実務経験のある者又はそれと同等と認められる者で、常勤的な雇用者とする。

(2) 業務責任者の業務内容

業務責任者は、給食調理に係る業務管理、衛生管理、設備管理等に関する総合的な管理及び調理等業務従事者の指揮監督、並びに町及び学校との連絡調整を行う。

(3) 業務副責任者(1名)

業務責任者が欠けたときその職務を代行する業務副責任者を配置すること。業務副責任者は、栄養士もしくは調理師の資格又はそれと同様の資格を有する者で、学校給食若しくは「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省作成)に定められている「同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設」で1年以上の実務経験のある者又はそれと同等と認められる者で、常勤的な雇用者とする。

(4) 食品衛生責任者

選任された食品衛生責任者は、関係法令に基づき食品の安全衛生並びに給食業務が衛生的に行われるよう調理等業務従事者の指導教育に努めること。なお、食品衛生責任者は業務責任者、業務副責任者と兼ねることができる。

(5) 各業務責任者等の届出

選任した業務責任者、業務副責任者及び食品衛生責任者(以下「責任者」という。)及び調理等業務従事者について、業務を開始する2週間前までに業務従事者報告書(報告様式第3号)を学校長に提出すること。

第3 業務内容

業務分担については、別添3のとおりとする。

1 学校が行う業務

(1) 献立作成

学校は献立を作成し、次のとおり業務内容を指示する。

種類	提示時期	備考
学校給食年間実施予定表	年度当初	報告様式第1号
学校給食献立予定表(月間)	前月末7日前(土・日・祝日を除く。)	
調理業務指示書	調理1週間前毎	報告様式第2号
調理業務変更指示書	調理2日前(緊急の場合は当日)	

2 委託事業者が実施する調理業務等

委託事業者が実施する調理業務については、文部科学省通知による「学校給食衛生管理基準」（平成21年4月1日）及び「府中町給食衛生マニュアル」（平成21年10月改訂）により業務を実施するものとする。

(1) 施設、設備及び調理機器等の維持管理業務

委託事業者は、各中学校の施設、設備及び調理機器等の使用及び維持管理を行うこととし、これらに要する消耗品費は委託事業者が負担する。

(2) 調理業務等

- ① 調理業務指示書等に基づき「作業工程表」及び「作業動線図」を作成して提出する。
なお、内容に変更があった場合は修正し、調理業務終了後に再度提出する。
- ② 検収された食材を「作業工程表」「作業動線図」等に基づき調理する。また、アレルギー等の対応除去食の内容については、各学校との協議により業務を行う。
- ③ 調理済み食品は、調理後2時間以内で生徒の喫食ができるよう調理業務を行うよう努める。
- ④ 毎日の原材料及び調理品を2週間保存し、記録表により学校へ報告する。
- ⑤ 調理作業中に食材の異変、異物混入等に気づいた場合は、直ちに学校へ報告し、その指示に従う。委託事業者の責による食材等の損失については、学校長の指示に従い弁済する。

(3) 配膳業務等

調理済み食品をクラス別に配膳する。なお、異物混入を防ぐため、生徒へ渡すまで管理する。給食終了後は、各学校の所定の場所から回収する。

(4) 洗浄・消毒業務

- ① 回収された食器類、食器かご、食缶、スプーン及び調理器具の洗浄及び消毒を行う。
- ② 施設、設備及び機器の清掃、洗浄及び消毒を行う。

(5) 残菜等処理業務

調理に伴うごみや残菜は、適切に処理する。

(6) 衛生管理業務

「学校給食衛生管理基準」に基づき調理等業務従事者の健康管理、食品管理及び施設設備等の管理を行う。

- ① 年1回以上の定期健康診断を実施する。
- ② 検便は、赤痢菌、サルモネラ、腸チフス、パラチフス、腸管出血性大腸菌O-157の検査を月2回実施し、町に報告する。

(7) 長期休業中における清掃作業

夏休み、冬休み、春休みの休業中においては、施設、設備の清掃及び食器、食缶、食器かご、調理作業用消耗品等の洗浄、消毒、保管を行う。

第4 届出・報告等

1 届出

事業者は、食品衛生法第52条第1項による営業許可等必要な許認可を取得し、業務開始2週間前までに町に写しを提出すること。

2 業務計画・報告等

各種様式	提出期限	備考
業務従事者報告書 業務従事者変更報告書	事業開始前、変更時	報告様式第3号 報告様式第4号
作業記録表 作業工程表	作業日の3日前	報告様式第5号 報告様式第6号
調理作業動線図	作業日の3日前	
健康診断結果報告書	健診結果後、直ちに	報告様式第7号 (健診機関の証明書添付)
腸内細菌検査結果報告書	検査結果後、直ちに	報告様式第8号 (検査機関の証明書添付)
個人別健康観察報告書	毎日、業務終了後	
研修報告書	実施後直ちに	報告様式第9号
調理業務等完了報告書	毎日、業務終了後	報告様式第10号
学校給食日常点検表	毎日、業務終了後	報告様式第11号
保存食記録及び検収表	毎日、業務終了後	報告様式第12号
食材等在庫管理表	毎日、業務終了後	報告様式第13号
委託業務完了報告書(月毎)	当該月業務終了後	報告様式第14号
異物混入等報告書	発生後直ちに	報告様式第15号

※ 提出部数は各1部で学校へ提出

第5 費用の負担区分

町と委託事業者の経費分担については、別添4のとおりとする。

1 町及び学校が負担する費用

調理業務等に要する費用のうち、食材の購入費用、光熱水費、包丁、まな板、カゴ等の調理器具の買換え、施設及び設備の更新及び修繕費用

2 委託事業者が負担する費用

調理業務等に要する費用のうち、事務用消耗品費、通信費、調理用消耗品費(別添5)、業務委託に当たり町が委託事業者が無償で貸与する設備・備品以外の備品購入、調理従事者の衛生

管理等に関する研修費、調理用被服費、調理用被服費等の清潔保持に要する費用、調理従事者等の細菌検査及び健康診断費用

第6 損害賠償等に関すること

1 損害賠償責任

- (1) 委託事業者は、食中毒や事故発生等の対応として、製造物責任（P L）法に基づく生産物賠償責任保険に加入すること。
- (2) 委託事業者は次に掲げる事項に該当し、その結果町に損害を与えたときは、損害賠償しなければならない。
 - ① 故意又は過失により食中毒の原因となる細菌その他人体に有害な物質を学校給食に混入したとき。
 - ② 故意又は過失により施設備品を損壊、紛失又は遺棄したとき。

2 履行保証人

委託事業者は、「府中町立中学校給食調理等委託業務募集要項」に定める応募資格を満たしている履行保証人を立て、履行保証人は承諾書（兼履行保証人資格審査申請書）（別添6）を提出する。

履行保証人は、町が委託事業者の責めにより、事業の継続が困難であると判断した場合は、速やかに業務を引き継ぐものとする。この場合における委託料は、当該年度委託料総額から既に委託事業者に対して支払った費用及び事業中断により町が被った損害で委託事業者から賠償を受けていない額を減じた額とする。

借 用 書

府中町立中学校における学校給食調理等業務を受託するにあたり、給食施設及び厨房設備等(別添2)を次のとおり借用します。

(給食施設及び厨房設備等の借用)

第1条 給食施設及び厨房設備等は無償で借用します。

(給食施設及び厨房設備等の譲渡の禁止)

第2条 借用した給食施設及び厨房設備等については、譲渡等の処分行為をしません。

(給食施設及び厨房設備等の管理)

第3条 借用した給食施設及び厨房設備等については、善良な管理者の立場をもってこれを管理し、損傷又は破損が出た場合は速やかに届け出ます。

(借用期間)

第4条 借用期間は、平成22年4月1日から平成23年3月31日までとします。

(光熱水費の節減)

第5条 借用した給食施設及び厨房設備等の使用にあたっては、電気・水道・ガス等の光熱水費の節減に努めます。

平成 年 月 日

府中町教育委員会
教育長 土居 進一郎 様

事業者名
所在地
役職名
代表者氏名

印

府中町立中学校厨房設備等一覧

府中中学校			府中緑ヶ丘中学校		
品番	名 称	数量	品番	名 称	数量
1	冷蔵庫	2台	1	冷蔵庫	1台
2	コールドテーブル冷蔵庫	1台	2	検食用冷凍庫	1台
3	冷凍冷蔵庫	1台	3	冷凍庫（県給食会）	1台
4	牛乳冷蔵庫	1台	4	牛乳保冷库	1台
5	スチームコンベクションオープン	1台	5	スチームコンベクションオープン	1台
6	ガス回転釜	5台	6	ガス回転釜	5台
7	フードスライサー	1台	7	フードスライサー	1台
8	ピーラー	1台	8	ピーラー	1台
9	穴明調理台	1台	9	高速度ミキサー	1台
10	二槽シンク	4台	10	穴明調理台	2台
11	三槽シンク	1台	11	水切付二槽シンク	2台
12	傾斜付一槽シンク	2台	12	水切付二槽シンク	3台
13	パンラック	1台	13	二槽シンク	2台
14	移動台	7台	14	受けシンク	1台
15	水切移動台	4台	15	パンラック	2台
16	L型運搬車	3台	16	移動台	9台
17	作業台	3台	17	L字台車	6台
18	配膳ワゴン	11台	18	作業台	2台
19	食器洗浄機	2台	19	置き台	1台
20	消毒保管機	1台	20	配膳車	13台
21	食器消毒保管機	1台	21	食器洗浄機	1台
22	器具消毒保管機	1台	22	食缶洗浄機	1台
23	自動手指洗浄消毒器	2台	23	消毒保管機	5台
24	食器食缶類	1式	24	包丁消毒保管庫	1台
			25	自動手指洗浄消毒器	2台
			26	食器食缶類	1式

業務分担表

区分	業務内容	町・学校	事業者
給食管理	献立作成	○	
	栄養指導	○	
	給食数等必要な事項の連絡	○	
	給食調理指示書の作成	○	
	給食費管理業務	○	
	調理従事者の個人別健康観察報告書の記入		○
	調理従事者の個人別健康観察報告書の確認	○	
	月末物資在庫量確認	○	
	作業工程表、作業動線図の作成		○
	作業工程表、作業動線図の確認	○	
調理作業	調理業務（学校行事・アレルギー対策等含む）		○
	調理の検査（中間及び出来上がり検査）	○	
	配缶		○
	食器・調理用器具類等の洗浄・消毒		○
	給食の児童への引渡し及び回収		○
	保存食の保存（原材料及び調理済食品）		○
食材管理	食材の購入	○	
	食材の検収（2名で確認）		○
	食材の保管・在庫管理		○
残菜等の処理	給食の残食処理費	○	
	厨芥等の集積・処理費（野菜屑・調理ごみ等の事業用ごみ）	○	
	調理ごみの処理	○	
施設等の管理	給食施設の開錠・施錠（原則、学校で管理）	○	
	給食施設及び設備の点検・管理		○
	給食施設及び設備の保守・維持・修繕	○	
	使用物品等の管理		○
業務管理	調理従事者勤務の勤務管理		○
	調理従事者業務分担の決定		○
	調理従事者業務分担の確認	○	
衛生管理	食材の衛生管理		○
	調理従事者の衣服等の清潔保持		○
	学校給食日常点検表の記入（原則、学校栄養士で記入）	○	
	調理従事者の研修		○
	定期健康診断の実施及び報告		○
	定期健康診断の実施の確認	○	
	腸内細菌検査（月2回）の実施及び報告		○
	腸内細菌検査（月2回）の実施の確認	○	
	生産物賠償責任保険及び施設損害責任保険の加入		○
労働安全衛生	労災事故防止対策		○
	労災保険等の加入		○

経費分担表

項目	町・学校	業者	備考
設備・調理機器	○		修繕・維持管理・更新
光熱水費	○		水道代、ガス代、電気代、燃料代
食器及び食缶類	○		新規購入・補充
食材料	○		材料費
防鼠防虫駆除費	○		害虫駆除
厨芥処理	○		野菜屑及び調理ごみ(事業用ごみ)
残菜処理	○		給食の残菜
グリストラップ清掃		○	週1回清掃
グリストラップ産業廃棄物処理委託	○		年2回
ダクト清掃	○		夏季休業中(専門業者依頼)
営業許可申請等		○	
洗浄・消毒の洗剤・薬品費		○	学校の承認を得たもの
業者の人件費・法定福利費		○	業者従業員の給与等
業者の福利厚生費		○	業者従業員の福利厚生費等
業者の保健衛生費		○	腸内細菌検査・健診等
業者の被服・洗濯費		○	被服代・洗濯代
研修に関する経費		○	従業員研修費用
消耗品等		○	別添5
生産物賠償責任保険及び 施設損害責任保険の加入		○	
各種通信費		○	電話・FAX・パソコン等

委託業者負担用消耗品等一覧

項目	消耗品名等
調理業務等被服類	作業用白衣（上・下衣）
	帽子（髪の毛が完全に覆えるもの）
	調理用白長靴・短靴
	軍手
	上履き
	使い捨て手袋
	使い捨てマスク
	前掛け
	その他調理に必要な被服類
個人衛生用品類	石鹸
	薬用ハンド石鹸（抗菌・消毒）
	消毒用アルコール
	ペーパータオル
	爪ブラシ
	その他個人衛生に必要な物品
調理業務に必要な物品	ペーパータオル
	薬用ハンド石鹸（抗菌・消毒）
	消毒用アルコール
	ゴミ袋
	調理用使い捨て手袋
	耐熱手袋・軍手
	クレンザー
	次亜塩素ナトリウム（食材消毒可能なもの）
	食器・器具用洗剤
	レンジ用クリーナー
	トイレ用洗剤
	洗濯用洗剤
	中性洗剤
	残留塩素測定器及び試薬
	施設用洗剤及び消毒剤
	防虫・駆除剤等
その他調理に必要な物品	
事務用消耗品等	筆記用具等文房具類
	従業員用茶器・お茶・トイレットペーパー等
救急用品	救急薬品・用品等
	消毒薬・火傷薬等
通信費	FAX・電話機・パソコン等
	電話料等
その他	日々使用するもので、業者負担とすることが適当と認められるもの

<別添6>

平成 年 月 日

承諾書（兼履行保証人資格審査申請書）

府中町教育委員会

教育長 土居 進一郎 様

事業者名

所在地

役職名

代表者氏名

印

府中町立中学校給食調理等委託業務の募集要項に基づき、委託事業者_____の
履行保証人となることを承諾します。

つきましては、履行保証人の応募資格の審査を次の添付資料を添えて申請します。

◎添付書類

- ① 会社概要
- ② 貸借対照表及び損益計算書（直近2期分）
- ② 納税証明書（国税、地方税は市区町村の完納証明書）
- ④ 調理実績を有していることを証明する書類
契約書等の写し