

## 別紙1

### 小郡市学校給食調理等業務委託仕様書

#### 1 業務委託名

小郡市学校給食等調理業務

#### 2 履行場所及び基本食数

| 区分 | 学校名      | 所在地             | 調理食数     |
|----|----------|-----------------|----------|
| ①  | 小郡小学校    | 小郡市小坂井288番地     | 817食/日   |
| ②  | 三国小学校    | 小郡市力武1012番地     | 1,060食/日 |
| ③  | 東野小学校    | 小郡市小郡2409番地4    | 330食/日   |
| ④  | のぞみが丘小学校 | 小郡市希みが丘五丁目2番地17 | 637食/日   |

※調理食数は令和4年5月1日現在の食数であり、児童（アレルギー対応児童数を含む）と教職員数を合計したものである。

#### 3 履行期間

令和5年4月1日から令和8年3月31日までの3年間

（契約日から令和5年3月31日までに、履行準備行為を実施するものとする。なお、履行準備行為の開始時期は市と協議の上決定する。）

#### 4 履行日数

- (1) 業務委託履行日数は、年間220日程度とする。
- (2) 履行日数のうち、給食実施日は年間195日程度とし、給食実施日以外の日は学期毎の給食開始前と終了後の清掃及び施設設備の点検、並びに市が実施する研修等とする。但し、年間の給食実施日は学校行事等の関係で変動する場合がある。

#### 5 業務内容及び区分

- (1) 委託業務内容は以下のとおりとする。
  - ① 業務遂行管理業務
  - ② 食材等の検収・保管および保存食管理業務
  - ③ 学校給食調理業務
  - ④ 給食施設・厨房機器等及び消耗品使用管理業務
  - ⑤ 前各号に付帯する業務
- (2) 業務の区分は、別表1「業務区分表」のとおりとする。
- (3) 業務実施にあたっては、「大型調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）及び「学校給食衛生管理基準」「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I、Part II」（文部科学省）その他関連法令、学校給食調理従事者関連マニュアルを遵守するとともに、市の指示・指導に従うこと。

#### 6 調理業務従事者の勤務時間

調理業務従事者の勤務時間は、本業務を適切に遂行するために必要な時間とする。

但し、労働関係法令等を遵守のうえ、学校開庁時間を著しく逸脱した勤務時間としないこと。

#### 7 調理業務従事者の配置

受託者は、給食調理等業務が学校教育の一環であることを考慮し、調理業務従事者の経験を有するなど、学校給食調理業務を十分に実施できる者を配置するように努めるものとする。

- (1) 調理業務従事者の配置人数は、以下の基準に示す人数以上とし、配置人数のうち常勤の調理業務従事者を下記の表中「左のうち常勤職員数」の人数以上配置するものとする。

また、調理従事者は、全員受託者が直接雇用する職員でなければならない。

| 区分 | 履行場所     | 基準となる配置人数 | 左のうち常勤職員数 |
|----|----------|-----------|-----------|
| ①  | 小郡小学校    | 9人        | 3人        |
| ②  | 三国小学校    | 11人       | 3人        |
| ③  | 東野小学校    | 5人        | 2人        |
| ④  | のぞみが丘小学校 | 8人        | 3人        |

- (2) 責任者等の配置

- ① 受託者は、業務の履行にあたり、各履行場所において、常勤の調理業務従事者のうちから責任者を1名及び副責任者を1名以上定めなければならない。
- ② 責任者及び副責任者は、特別な事情がない限り、履行期間を通じて同一履行場所において業務に従事しなければならない。
- ③ やむを得ず変更する場合は、当事者間で十分に業務の引継ぎを行い、業務に支障のないようにしなければならない。

- (3) 責任者の資格・職務

- ① 責任者は、受託者が直接雇用する常勤職員で栄養士法（昭和22年法律第245号）に規定する栄養士もしくは調理師法（昭和33年法律第147号）に規定する調理師の資格を有し、学校給食調理業務の経験が2年以上ある者とする。
- ② 責任者は、調理業務従事者の指揮監督及び学校との連絡調整を行う。そのため、業務中は学校との連絡調整ができるように常に所在を明らかにしなければならない。
- ③ 責任者は、火元・防火責任者として、給食施設の火気の使用に関する管理・監督を行うものとする。

- (4) 副責任者の資格・職務

- ① 副責任者は、受託者が直接雇用する常勤職員で栄養士もしくは調理師の資格を有し、学校給食調理業務の経験が1年以上ある者とする。
- ② 副責任者は、責任者を補佐し、責任者が不在のときは、その任務を代行する。

- (5) その他の調理業務従事者

- ① 上記(3)(4)以外の調理業務従事者は、受託者が直接雇用する常勤職員とするが、やむを得ない場合は常勤でない職員を充てることのできるものとする。
- ② 業務区分①、②、④においては、上記(3)(4)以外の調理業務従事者のうち、1名以上は常勤職員で栄養士もしくは調理師の資格を有する者とする。
- ③ 常勤でない調理業務従事者を充てる場合は、受託者は小郡市に居住するものを積極的に雇用するものとする。

- (6) アレルギー対応食を調理することが可能な調理業務従事者は、栄養士もしくは調理師の

資格を有し、学校給食調理業務においてアレルギー対応食の調理経験を有する者とする。

#### 8 調理業務従事者の研修

- (1) 受託者は、安全衛生や調理技術に関する研修、教育研修、資格取得研修等を行い調理業務従事者の資質の向上に努めなければならない。
- (2) 受託者が自ら実施する研修とは別に市等が行う研修等に調理業務従事者を参加させなければならない。(年間4回程度を実施予定)

#### 9 施設設備及び調理器具等

- (1) 施設設備及び調理器具等の使用
  - ① 業務は各履行場所に備え付けられた施設設備、器具等(別紙3-1~3-4「調理機器等の貸与一覧」を参照)を使用して行うこと。
  - ② 市は施設設備及び調理器具等を受託者に貸与するのとし、それに係る費用は無償とする。
  - ③ 目的外の使用は一切禁止し、市及び学校が使用を求める場合はそれに協力すること。
- (2) 施設設備及び調理器具等の管理及び破損等
  - ① 受託者は、貸与を受けた施設設備及び調理器具類を適切に保守管理すること。
  - ② 受託者は、施設設備及び調理器具類を破損した場合、市に報告し、その指示に従うこと。
  - ③ 受託者は、施設設備及び調理器具類の破損が受託者の席に帰すべき事由によって発生した場合、当該破損によって生じた損害を賠償し、原状に回復させること。
- (3) 施設設備及び調理器具等以外の経費負担  
施設設備及び調理器具等以外で調理業務に関する市と受託者の経費負担については、別表2「経費負担区分」のとおりとする。

#### 10 省エネルギー・省資源への対応

受託者は、施設設備の使用及び業務の実施にあたっては、節電節水等の省エネルギー・省資源をはじめ、廃棄物やごみの削減に努めなければならない。

#### 11 安全・衛生管理

- (1) 受託者は、関係法令等に基づき食品の安全衛生管理に留意するとともに、給食の調理・配膳等が衛生的に行われるよう、調理業務従事者の安全・衛生教育に努めること。
- (2) 調理業務従事者の健康管理及び施設設備、長期愚答の衛生管理は「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「学校給食衛生管理基準」を遵守のうえ行うこと。
- (3) 受託者は、調理業務従事者に対し健康診断を定期的に行うほか、常に調理業務従事者の健康状態に注意し、異常を認めた場合は速やかに医療機関を受診させること。
- (4) 調理業務従事者に対して一定の間隔をおいて1か月2回以上の検便(腸管出血性大腸菌0-26・0-111・0-157・赤痢菌・サルモネラ菌)を行うこと。  
また、10月から3月の間は、1か月1回以上のノロウイルス高感度検査を行うこと。
- (5) 履行期間において新規採用の職員を業務に従事させる場合は、従事する2週間前以内に健康診断、検便を実施し、その結果を確認すること。
- (6) 保健所及び市等により行われる施設の立ち入り検査等に応じ、立ち会うこと。

## 1.2 異物混入の防止

受託者は、異物混入等の事故が起きないように食材の納入時の立会いと研修を徹底して行うなど衛生管理を徹底し、学校給食日常点検票に基づき点検を実施するとともに、作業開始前後に器具等の破損箇所や破損のおそれがないこと等を十分に確認しなければならない。

## 1.3 労働災害事故等

- (1) 受託者は、業務の履行にあたり、調理業務従事者に労働災害事故等が発生した場合は、受託者の責任において処理しなければならない。
- (2) 労働災害事故等が発生した場合、受託者は再発防止に努めなければならない。

## 1.4 学校行事、会議等への協力

学校給食の意義や特色を踏まえ、学校の食育活動に積極的に協力すること。また、市及び学校から会議や学校行事等への出席を求められた場合は、協力すること。

## 1.5 業務管理に係る報告

- (1) 受託者は、下記に掲げる報告書を市に対して提出しなければならない。

| 報告書の種類           | 様式  | 提出期限等                    | 備考  |
|------------------|-----|--------------------------|---|
| 調理業務従事者報告書       | 様式ア | 業務開始前まで                  | 添付書類<br>①栄養士・調理師免許状（写し）<br>②健康診断結果（直近のもの）<br>③検便検査結果（直近のもの） |
| 調理業務従事者変更報告書     | 様式イ | 従事者の変更の都度速やかに            | 添付書類は上記に準ずる。<br>但し、変更後の調理業務従事者に係るもののみ添付すること。                |
| 常勤者職務経歴書         | 様式ウ | 様式ア、イに添付すること             | 責任者・副責任者・その他の常勤の調理業務従事者について提出すること。                          |
| 業務完了報告書          | 様式エ | 業務実施翌月の10日まで             | 調理業務、調理以外の業務、研修等の日数を明らかにすること。                               |
| 事故発生報告書          | 様式オ | 事故発生後速やかに                | 学校給食運営に影響を及ぼす事故が発生した場合は、速やかに市へ一報を入れること。                     |
| 腸内細菌検査結果報告書      | —   | 当月分実施完了後速やかに             | 検査機関からの報告書の写しを提出すること。                                       |
| ノロウイルス高感度検査結果報告書 | —   | 当月分実施完了後速やかに<br>(10月～3月) | 検査機関からの報告書の写しを提出すること  |

- (2) 市が業務の確実な履行を確認するため、上記(1)以外の報告書の提出を求めた場合は、受託者は市の指示により報告書を作成し、期限までに報告書を提出しなければならない。

#### 1.6 損害賠償責任等

- (1) 受託者は、本業務の実施にあたり、食中毒や事故等の発生時の対応として、調理等業務開始日までに「生産物賠償責任保険」に加入しなければならない。
- (2) 受託者は、次に掲げる事項に該当し、その結果、市に損害を与えたときは、市に損害賠償を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、施設設備及び備品を損壊、紛失又は遺棄したとき。
  - ③ 受託者は、受託者に起因する事故等の発生により、給食対象学校・施設に給食を提供できなくなった場合は、市にその損害を賠償しなければならない。

#### 1.7 業務の引き継ぎ

受託者は、履行期間の終了に際し、市又は市が指定するものに対し、本業務の引き継ぎ等を行わなければならない。引き継ぎに当たっては、市が必要と認める場合には、履行期間の終了に先立ち、受託者に対して市又は市が認める者による視察を申し出ることができるものとする。

受託者においては、これらの申し出を受けた場合、合理的な理由のある場合を除いてその申し出に応じなければならない。

#### 1.8 留意事項

- (1) 受託者は調理業務従事者に対して、業務上知りえた秘密を他に漏らさないよう指導するなど適切な対応を行わなければならない。
- (2) 市は、受託者に対して、契約書及び仕様書に示す業務に従事させることが不適切であると判断した場合は、適切な対応を行うように改善措置を申し出ることができる。なお、受託者は、申し出に対して協議し、改善措置を講じなければならない。
- (3) 調理業務従事者の学校敷地内における駐車場所は、市及び学校長が指定する場所とし、指定場所以外に駐車することはできない。

#### 1.9 疑義

この仕様書に定めのない事項及び変更せざる得ない事項については、市と協議し決定した事項に従うこと。また、受託者特定のために提出された提案書、プロポーザル審査における回答を厳守すること。