

# 府中町立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) 検収業務
- (4) 食材管理業務
- (5) 食器、食缶、調理機器・備品及び容器等の洗浄・消毒業務
- (6) 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
- (7) 残菜及び厨芥の処理業務
- (8) 給食調理場・設備の清掃及び点検業務
- (9) 使用物品管理業務
- (10) 衛生管理業務
- (11) 調理業務・施設管理業務等に要する消耗品の調達業務
- (12) 前各号に附帯する業務

### 3 委託場所の概要

#### 【Aグループ】

施設名	府中小学校	府中東小学校	府中北小学校
所在地	府中町本町二丁目 15番2号	府中町山田四丁目 4番1号	府中町清水ヶ丘 23番1号
建築年月日	昭和50年3月	昭和54年2月	昭和57年4月
延床面積	331.8㎡	225.0㎡	226.2㎡
調理場方式	ウエット施設（一部ドライ運用）		
予定食数	850食	390食	430食
※予定給食日数	195日		
調理内容	完全給食（米飯給食週3回）		

## 【Bグループ】

施設名	府中南小学校	府中中央小学校
所在地	府中町柳ヶ丘 51 番 25 号	府中町浜田二丁目 6 番 1 号
建築年月日	昭和 4 8 年 4 月	昭和 4 3 年 9 月
延床面積	2 9 4 . 0 m <sup>2</sup>	2 7 0 . 0 m <sup>2</sup>
調理場方式	ウエット施設（一部ドライ運用）	
予定食数	8 3 0 食	8 8 0 食
※予定給食日数	1 9 5 日	
調理内容	完全給食（米飯給食週 3 回）	

※ 予定業務日数は学校行事、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含み年間概ね 2 0 5 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については、借用書を町へ提出することにより、無償貸与とする。

### 5 委託期間

令和 9 年 4 月 1 日から令和 1 2 年 3 月 3 1 日まで（3 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係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の際に使用した資料及び研修を実施している様子が確認できる写真等を添付し、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等が生じた場合は、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こと。また、欠員が出た場合には、業務に支障がないよう速やかに対応すること。

#### (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4号）を教育委員会に提出すること。

#### (6) 調理等業務従事者の確保

委託事業者は、調理等業務従事者を新たに採用する場合は、年度当初から業務を円滑に実施するため、現在府中町内の小学校で勤務する非常勤の給食調理員のうち、委託先の学校への勤務を希望する者であって、学校給食調理業務に必要な知識及び技術を有すると認められる者について、優先的な採用に努めること。

## 第3 業務内容

業務分担については、別添1のとおりとする。

## 1 学校が行う業務

### 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3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、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省作成）及び、その他食品衛生及び公衆衛生に関する法令等を遵守することはもとより、学校給食法の趣旨を十分理解し、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省作成）に基づいて、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時間以内で児童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）配缶業務等

調理済み食品をクラス別に配缶する。なお、異物混入を防ぐため、児童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。なお、府中南小学校 第4校舎分については、リフトが使えないため階段等を使い運搬する。

### （4）洗浄・消毒業務

- ① 回収された食器類、食器かご、食缶、はし等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。

残菜の状況については、実施日の学級別に残食率を確認し報告すること。また、学校給食栄養報告（週報）等の調査時には協力すること。

#### (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。
- ③ 調理員手指細菌検査（検査実施時に業務従事している者全員分）及び調理器具細菌検査を年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55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	提出先	備考
健康観察個人別記録表	当該月業務終了後	学校	報告様式第2号
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	教育委員会	報告様式第4号 報告様式第5号
作業工程表	作業日の3日前	学校	報告様式第6号
調理作業動線図	作業日の3日前	学校	任意様式
温度管理表	毎日、業務終了後	学校	報告様式第7号
健康診断結果報告書	健診結果後、直ちに	教育委員会	報告様式第8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	教育委員会	報告様式第9号 (検査機関の証明書添付)
手指細菌検査 調理器具細菌検査	年2回、検査結果後	教育委員会	任意様式 (検査機関の証明書添付)
研修報告書	実施後直ちに	教育委員会	報告様式第10号
調理業務等完了報告書	毎日、業務終了後	学校	報告様式第11号
学校給食日常点検票	毎日、業務終了後	学校	報告様式第12号
保存食記録及び検収表	毎日、業務終了後	学校	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	教育委員会	報告様式第14号
異物混入等報告書	発生後直ちに	教育委員会	報告様式第15号

※ 提出部数は各1部とする。

## 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2・別添3のとおりとする。

### 1 町及び学校が負担する費用

調理・配食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

調理業務等被服類、個人衛生用品類、調理・配食業務に必要な物品、事務用消耗品費、救急用品、通信費、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費、調理従事者の衛生管理等に関する研修費、調理用被服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等

## 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（PL）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、「府中町立学校給食調理等委託業務募集要項」「第3 応募の条件」の「1 応募資格」の（1）①～③までの要件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）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。