**宿毛市立学校給食センター調理業務委託仕様書**

１．業務委託内容

委託する業務内容は、次のとおりとする。

（１）調理（食物アレルギー等支援含む）業務

（２）食器、食缶、調理機器の洗浄・消毒・保管業務

（３）ボイラーの運転管理業務

（４）施設・設備の清掃業務

（５）厨房機器の点検管理業務

給食休業日（学年始休業日・夏季休業日・冬季休業日・学年末休業日）に厨房機器の点検管理業務

（６）衛生・安全管理業務

（７）使用物品管理業務

（８）ゴミの処理業務（幡多クーリンセンター）

（９）前各号に付帯する業務

２．委託契約予定期間

平成３１年４月１日から平成３４年３月３１日まで。（３年間）

３．履行場所及び調理食数等

別紙１のとおり

４．給食日及び日数

原則として月曜日から金曜日までの週５日とし、関係小・中学校の学年始休業日・夏季休業日・冬季休業日・学年末休業日及び学校行事を除いた約１９７日程度とする。

５．業務時間

原則として、午前８時００分から午後４時４５分までとする。

ただし、この時間以外に業務を行うこととなる時間（以下「時間外業務」という。）は、必要に応じ宿毛市立学校給食センター所長（以下「給食センター所長」という。）と協議することとする。

６．記録の整理等

業務ごとに宿毛市教育委員会の指定する業務日誌・衛生管理に関する記録等の各種簿冊等を備え付け記録する。

７．関係法令等の遵守

業務の遂行にあたっては、学校給食法及び学校給食法に基づく学校給食衛生管理基準並びに関係法令を遵守すること。

８．定例会議

円滑な学校給食の運営を図るため、受託者と宿毛市教育委員会は必要に応じ打ち合わせ会を行う。

９．調理業務

給食の調理に関する事項は次のとおりとする。

（１）調理は、給食センター所長の指定した「月別献立表」、「調理業務指示書」等に従い、給食センター所長の供与した食材料を使用して行い、関係栄養教諭又は学校栄養職員（以下「学校栄養管理者」という。）による検査を受け検食を配膳する。

（２）調理を行う日及び調理食数は、給食センター所長の指示に従うこと。

（３）食物アレルギー等の児童・生徒は、必要により除去、代替、刻みの調理をするものとする。

（４）調理従事者は、学校給食の目的を理解する者で、業務責任者、業務副責任者及びその他の従事者で構成し、宿毛市立学校給食センター（以下「給食センター」という。）において、調理等の業務を行う。

また、給食センター所長が業務遂行上不適格と認めるときには、速やかに当該調理従事者について必要な措置をとること。

（５）調理業務に従事させる者の数は、食数や献立等の調理業務に支障のない人数とすること。

（６）業務責任者は、給食センター内において、業務遂行上の責任者として調理従事者を指揮・監督し、給食センター所長等との連絡調整を行う。

（７）業務責任者は、栄養士又は調理師の資格を有し、学校給食調理業務経験が３年以上の者とする。

業務責任者は、受託者の正社員とする。

（８）業務副責任者は、業務責任者を補佐するとともに、業務責任者に事故のあるとき、又は、欠けたときは、その職務を代行する。

業務副責任者は、栄養士又は調理師の資格を有し、学校給食調理業務経験が３年以上の者とする。

（９）調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後２時間以内に給食ができるようにすること。

（10）副食は、クラス・種類ごとに数が異なるので、十分な確認を行って配缶すること。

（11）当日調理する食材料及び当日調理した食品は、それぞれ５０ｇを保存食として２週間保存用冷凍庫に保管すること。

（12）調理作業計画を立てるために、給食センター所長が提示する献立について、学校栄養管理者及び業務責任者による事前打ち合わせを行い、作業工程表を作成する。

事前打ち合わせは、献立計画を基に毎週末に１回行い、日々の献立については前日に作業工程等の確認を行う。

10．洗浄・消毒・保管業務

洗浄・消毒・保管に関する事項は次のとおりとする。

1. 調理に使用した器具及び学校から回収された食器・食缶等の洗浄を行うこと。
2. 洗浄された食器、食缶類を学校別、学級別に分けて数量確認のうえ、消毒保管す

ること。

11．ボイラーの運転管理業務

ボイラーの運転管理に関する事項は、次のとおりとし、ボイラーの管理資格（ボイラー取扱技能講習修了者含む）を有する者を配置すること。

（１）機種：日本サーモエナー（EQS －1001KS） １台

機種：タクマ（TWA －1000型） 　　　　　１台 計２台

（２）燃料：A重油使用（燃料経費は、学校給食センターの経費とする。）

（３）ボイラーの点検及び機械室の清掃は随時実行し、故障の予防及び性能の維持に努める。

（４）業務遂行中に機械の異常を認めた時は、直ちに必要な措置を講じて業務に支障を来たすことのないようにすること。

（５）機械の修理等を行う場合は、事前に給食センター所長の了解を求め、その要請に従うこと。

12．衛生・安全管理業務

衛生・安全管理に関する事項は、次のとおりとする。

（１）ウエットシステムの調理場における、ドライ方式の運用について、文部科学省、

厚生労働省の定める基準を遵守し、衛生管理に努めること。

（２）従事者の中から食品衛生責任者を定め、衛生保安に努めること。

（３）業務中に着用する制服は白衣とし、勤務中以外は着用しないこと。

（４）諸疾病の原因となるハエ、ねずみ、ゴキブリ等、衛生害虫の駆除に努めなければならない。

（５）従事者の日々の健康観察及び定期健康診断を年１回以上、腸内細菌検査を毎月２回以上、またノロウィルス検査も１０月から翌年３月まで毎月１回実施し、衛生安全の異常者の就労を禁止すること。

これに要する費用は、受託者の負担とする。

（６）業務責任者は、日常点検表（衛生管理チェックリスト）に基づき、点検して記録を給食センター所長に報告するものとする。

（７）残菜等のゴミについては、給食センター所長の要請に従い処理すること。

基本的には、残菜等の生ゴミやその他のゴミは、給食センター所長の指定する場所（幡多クリーンセンター）で廃棄する。

（８）給食センター施設及びすべての使用物件は、日常及び定期に清掃、整頓を行い、清潔の保持に努めること。

（９）退出の際は電気・ガス・水道等の元栓を閉鎖し火気その他異常の有無を確認し点検表を作成すること。

（10）保健所等の行う衛生点検に基づく指示事項は、速やかに改善すること。

（11）受託者は、学校給食の運営が安全かつ円滑に実施できるよう安全・衛生についての定期的な研修等を実施し、従事者の資質向上に努め、これに要する費用は、受託者の負担とする。

（12）食中毒の発生の疑い、異物混入その他委託業務に関して発生した問題の処理にあたるときは、業務責任者が教育委員会に直ちに報告し、その指示に従い対応する。

（13）学校給食法に基づく学校給食衛生管理基準に従って衛生管理マニュアルを作成し業務を行うこと。

（14）給食センター施設内を清掃し、衛生的な環境を維持すること。

（15）小・中学校の休業日(学年始休業日・夏季休業日・冬季休業日・学年末休業日)に調理用機械器具等の清掃、注油等の点検整備及び調理室、洗浄室、冷凍庫等の清掃、消毒、拭き取りを行う等厨房機器点検管理業務をすること。

13．食材料等

食材料に関する事項は次のとおりとする。

（１）業務に使用する食材料は、給食センター所長が供与したものとする。

（２）供与された食材料は、自己の責任において衛生的かつ安全に食品庫等へ格納し、適正に保管すること。

（３）供与された食材料の使用量及び残量は、給食センター所長に報告するものとする。

（４）回収された児童生徒等の残食量の計測を行い、給食センター所長に報告するものとする。

14．施設・設備の使用等

（１）業務の履行にあたっては、給食センター施設（公用車含む）とその付帯設備及び器具等を使用して行うものとする。

（２）受託者は、上記の施設、設備、器具等並びに消耗品類を委託業務以外に使用してはならない。

（３）受託者は、上記の施設、設備、器具等を破損した場合は、直ちに給食センター所長に報告し、その指示に従わなければならない。この場合、受託者の責めに帰すべき理由により当該破損が生じたときは、受託者がその損害を賠償する。

15．経費の負担区分

宿毛市と受託者との委託業務に関する経費の負担区分は次のとおりとする。

|  |  |
| --- | --- |
| 宿　　　毛　　　市 | 受　　　託　　　者 |
| ① 食材料費  ② 施設設備及び調理機器の購入・保守  ③ 光熱水費  ④ 食器・食缶類  ⑤ 被服類（使い捨て手袋、マスク等）  ⑥ その他調理業務等に必要とする洗剤、消毒液などの消耗品 | ① 調理員人件費（手当・社会保険料等含）  ② 保健衛生費（被服類・腸内細菌検査費・健康診断費含）※被服類（白衣、帽子、エプロン、調理靴等）  ③ 研修費  ④ 諸経費（損害保険料、通信費、送料等）  ⑤ 管理経費（①～④の総計×８％以内） |

16．損害賠償

受託者が業務の履行において、次の事項により宿毛市に損害を与えた場合、市は受託者に損害賠償を求めることができるものとする。

（１）万が一食中毒が発生し、これが受託者の責にあった場合。

（２）受託者の過失により、施設・設備を損壊、紛失または遺棄した場合。

17．その他

受託者は、宿毛市学校給食運営方針を理解するとともに、以下の取り組みに誠意を持って協力するものとする。

（１）地産地消の推進。（規格外農産物への対応）

（２）立入検査等への協力。

（３）会議・研修会への出席。

（４）食教育の推進。（施設見学対応、学校行事への参加など）

（５）被災時の炊き出し等への協力

（６）宿毛市等が主催するイベントへの協力

（７）その他、本仕様書に定めのない学校給食業務に付帯する取り組み。

別紙１

**履行場所及び調理食数等**

宿毛市立学校給食センター

（１）所 在 地　　　宿毛市坂ノ下７２６番地１

（２）構 造 等　　　鉄筋造平屋建て　１，０７２㎡

（３）建築年月　　　昭和５８年８月

（４）調理施設　　　ウエットシステム（ドライ運用）

（５）調理内容　　　週５回中　米飯給食　週４回、パン食　週１回（水）実施

（６）調理食数　　　約１，６５０食数

（７）配送学校数　　小学校８校、中学校５校、計１３校

（８）配送先

　【小学校】

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 学　校　名 | 住　　　　　　所 | 食　　数 |
| 小筑紫小学校 | 宿毛市小筑紫町小筑紫５０２番地８ | ６５ |
| 咸　陽小学校 | 宿毛市樺４０７番地４ | １９６ |
| 大　島小学校 | 宿毛市片島５番５４号 | １１５ |
| 宿　毛小学校 | 宿毛市桜町８番５号 | ３３８ |
| 松田川小学校 | 宿毛市和田２８１６番地１ | ４７ |
| 橋　上小学校 | 宿毛市橋上町橋上１１４４番地１ | ２３ |
| 平　田小学校 | 宿毛市平田町戸内４２８７番地 | ８１ |
| 山　奈小学校 | 宿毛市山奈町山田１９９９番地１ | １０６ |

【中学校】

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 学　校　名 | 住　　　　　　所 | 食　　数 |
| 小筑紫中学校 | 宿毛市小筑紫町小筑紫５０２番地８ | ３１ |
| 片　島中学校 | 宿毛市片島１５番地５６号 | １３８ |
| 宿　毛中学校 | 宿毛市桜町１８番１９号 | １７９ |
| 橋　上中学校 | 宿毛市橋上町奥奈路１０３番地 | １１ |
| 東　中学校 | 宿毛市平田町戸内２０７０番地 | ７５ |

【教職員ほか】

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 学　校　名 | 住　　　　　　所 | 食　　数 |
| 上記小中学校ほか |  | ２０５ |