

仕 様 書

1 業務名称

小浜市立中学校給食調理業務

2 履行場所等

(1) 小浜市立小浜中学校

①所在地：小浜市雲浜2丁目1-1

②令和8年度給食対象予定人数367名（生徒332名／教職員35名）

③方式等：自校式炊飯方式

(2) 小浜市立小浜第二中学校

①所在地：小浜市後瀬町8-10

②令和8年度給食対象予定人数422名（生徒387名／教職員35名）

③方式等：自校式炊飯方式

3 履行期間

令和8年4月1日から令和11年3月31日まで（3年間）

4 基本条件

委託料は、下記（1）～（6）の各項目の実施にかかる経費とする。

（1）委託する業務の分担区分については別紙のとおりとする。

（2）給食実施回数は190日程度とする。ただし、変更する場合があるものとする。

（3）土、日曜日および休日の学校行事等で給食を提供すべき日については、給食業務を実施すること。

（4）契約期間内の給食開始日までに、小浜市教育委員会（以下「市教委」という。）および当該学校との事前協議、受託者の従業員研修、当該学校の給食施設の確認および設備の試運転、市教委が指定する各種書類の提出等を行うこと。ただし、その際における光熱水費を除く経費については、受託者の負担とする。

（5）1日あたりの予定食数は「2 履行場所等」の「令和8年度給食対象予定人数」とする。ただし、変更となる場合がある。

（6）委託業務の実施にあたっては、市教委が作成した別添「小浜市学校給食衛生管理マニュアル」（以下「市マニュアル」という。）に基づき実施すること。

なお、改訂となった場合においてもその都度対応すること。

5 委託する業務の内容

小浜市が委託する業務は、原則として別紙「業務の分担区分」のとおりとし、以下の事項を遵守すること。

（1）給食管理

①受託者は、調理された給食については、当該学校長またはその代行者が行う検査のため、配膳・下膳を行い、その評価を受けなければならない。なお、評価については業務の参考とし、万一異常があった場合においては、当該学校長の指示に従い迅速に対応するとともに、市教委に報告すること。

- ②日常点検票を確認し、当該学校の担当栄養教諭・栄養職員および当該学校長による承認を毎日受けること。
- ③給食調理業務に係る書類等の作成および報告については、市教委および当該学校が指定する期限までに行うこと。
- ④アレルギー除去食については、当該学校と十分に協議し、対象となる生徒に対する確かつきめ細かな対応を行うこと。
- ⑤市教委および当該学校が給食実施のために開催する各種会議には、必要に応じて受託者の調理業務責任者または衛生管理業務責任者が出席すること。
- ⑥受託者の調理業務責任者および衛生管理業務責任者は、市教委が開催する３者会議（市教委、学校、受託者）に出席すること。
- ⑦その他、当該学校に対しては誠意と柔軟性をもって協力すること。

（２）調理作業管理

- ①作業工程表および作業動線図を作成し、それらおよび指示書に基づいて調理作業を実施すること。
- ②調理後喫食までの時間は、最大２時間以内とすること。
- ③配缶・配膳・返却については、校時に従った上で定められた場所で行うとともに、生徒の安全確認も併せて行うこと。
- ④当日の食数の変更および急な給食時間の変更については、市教委および当該学校と協議の上、迅速かつ的確に対応すること。また、献立変更等による業務変更についても同様とすること。
- ⑤業務終了後は、当該学校長に対して業務完了報告（日常点検票、検収簿、給食日誌等の提出）を行い、承認を受けるとともに、翌業務日の当該校時を確認すること。
- ⑥提供する給食を教職員および生徒に引き渡すまでは必ず立ち会い、安全を確保すること。
- ⑦給食を通じて、生徒および教職員とコミュニケーションを図り、良好な関係を築くこと。
- ⑧調理作業については、別途月ごとに示す指示書のとおりとする。

（３）食材管理

- ①給食費の徴収、食材の支払いは当該学校が行うものとする。
- ②納入される食材の検収については、受託者の調理業務責任者または衛生管理業務責任者が検収簿に基づき、責任をもって行うこと。
- ③受託者の過失により食材等の損失があった場合については、市教委の指示に従い弁済すること。

（４）業務管理

- ①受託者は、受託者の従業員名簿（有資格者にあたっては、その資格登録番号と取得日を名簿に記載すること。）を市教委および当該学校に提出すること。
- ②受託者の従業員の欠員および交代等については、その都度当該学校へ連絡すること。なお、交代要員については事前に市教委および当該学校に名簿を提出しておくこと。
- ③受託者は、毎月の業務が完了したときは業務実施報告書を作成し、翌月１０日までに市教委へ提出すること。

- ④異物混入等の調理事故および受託者の従業員の業務中における事故を防止するための対応策を講じること。
- ⑤異物混入等の調理事故および受託者の従業員の業務中における事故が発生した場合には、直ちに学校および市教委へ状況および対応策を報告し、再発防止策を講じること。
- ⑥不測の事態や災害等、様々なリスクに対する危機管理体制を確立すること。
- ⑦給食室の工事等により、清掃または立ち会い等が必要な場合は協力すること。
- ⑧市教委および当該学校からの指示事項が、迅速に受託者の従業員に伝達できる体制を確立すること。
- ⑨受託者の従業員から市教委および当該学校への迅速な連絡、報告体制を確立すること。

(5) 衛生管理

- ①衛生管理については、厚生労働省の定めた「大量調理施設衛生管理マニュアル」、(以下「厚生労働省マニュアル」という。)文部科学省の定めた「学校給食衛生管理基準」(以下「文部科学省基準」という。)および、市教委の定めた「市マニュアル」を適正かつ確実に遵守し、学校給食日常点検票の各項目に十分留意して、衛生管理の徹底を図ること。
- ②給食調理場は、作業後直ちに適切な方法で清掃および洗浄・消毒を行い、その他設備・備品、調理器具等においても同様とすること。また、給食施設内の排水溝、排水マスのごみ(厨芥等)は常に除去し清潔にしておくこと。給食施設の屋外排水マス(グリストラップを含む)についても定期的に清掃を行うこと。
- ③残飯およびその他廃棄物の処理等については、市教委および当該学校の指示に従い、適切に行うこと。
- ④作業区分ごとの衛生管理を確立し、確認書等を作成すること。
- ⑤保存食については、受託者が適切に管理・保存し、提出等の必要が生じた場合は保健所の指示に従うこと。

(6) 研修等

- ①受託者は、受託者の従業員に学校給食における調理の役割を認識させるとともに、多様化する知識や技術習得、資質の向上を図るために、安全、衛生、調理技術、調理機器類の日常点検、管理、取り扱い等の研修を年1回以上行うとともに、定期的な指導を実施すること。
- ②受託者は、事前に研修実施計画書を市教委に提出するとともに、研修実施後は速やかに研修実施報告書を市教委に提出すること。
- ③若狭健康福祉センターおよび市教委の主催する衛生研修、調理実習等においても受託者の従業員を参加させること。

(7) 施設等の使用および管理

- ①ドライシステムを導入していない調理施設においても、ドライ運用を図ること。
※小浜中学校：ドライシステム一部導入(作業台、三槽シンク、回転窯1台、スチームコンベクション、冷却機)
小浜第二中学校：ドライシステム未導入
- ②給食調理室、食品庫、調理業務関連区域は毎日清掃を行うとともに、常に整理整頓を心掛け、調理用設備および機器類(以下「施設等」という。)の保守・管理については、使用前後に破損個所がないかを確認するなど細心の注意を払う

こと。また、天井、腰壁、扉、床等も常に清潔に保つように掃除を励行すること。

- ③受託者の責に帰すべき理由により施設等の破損等があった場合は、市教委の指示に従い弁済または原状回復すること。

(8) 安全衛生

- ①受託者の従業員の衛生管理については、「厚生労働省マニュアル」「文部科学省基準」および、「市マニュアル」等を遵守すること。
- ②受託者の従業員の健康診断は、労働安全衛生法等の法令に基づき実施すること。
- ③受託者の従業員の検便保菌検査（サルモネラ菌、赤痢菌、腸管出血性大腸菌）については1月あたり2回、ノロウイルス遺伝子検査については10月から3月の期間において1月あたり1回、また、二次検査等の必要性が生じた場合もその都度必要な検査に応じること。ただし、当該検査に必要な経費は市が負担するものとする。

6 従業員の配置

- (1) 調理業務に従事する人員は、業務遂行に必要な人員を確保し、従事する者は、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」に2年以上もしくは「集団給食」に3年以上従事した経験者を1名以上常勤で従事させること。また、市教委および当該学校と受託者との連絡・調整等を担当する者（以下「連絡・調整責任者」）を常勤で従事させること。
- (2) 原則として各中学校に調理員6名以上（上記（1）の人員を含む。）を配置すること。
- (3) 作業工程表および作業動線図等に基づき、各作業区分における作業工程を明確にした人員配置とすること。
- (4) 配置される受託者の従業員の名簿等関連書類については、市教委が指定する日までに提出すること。
- (5) 配置される受託者の従業員の人員数が、常に調理業務遂行に必要な配置人員数を満たす体制を確立すること。
- (6) 従業員の採用にあたっては、地元採用に努めること。

7 従業員の服務

- (1) 受託者の調理業務責任者は、本仕様書に基づいて業務が履行されるよう受託者の従業員の指揮監督を行うとともに、業務全般の責任を負うものとする。
- (2) 受託者の調理業務責任者は、業務履行中に事故等が発生しないよう細心の注意を払うものとする。
- (3) 受託者の衛生管理業務責任者は、衛生管理に関する指揮監督を行うとともに、受託者の調理業務責任者を補佐し、受託者の調理業務責任者不在の時はこれを代行するものとする。
- (4) 受託者の連絡・調整責任者は、市教委および学校と業務に関する連絡・調整を随時行えるようにすること。
- (5) 受託者の従業員は、業務中は相互間の言動に注意するだけでなく、生徒、教職員、来校者およびその他の関係者にも不快感を与えないよう努めること。
- (6) 受託者の従業員は、個人情報保護に関する法律（平成15年法律第57号）

および小浜市個人情報の保護に関する法律施行条例（令和５年小浜市条例第１６号）を遵守し、業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。

８ 長期休業中の業務

- （１）学年はじめ休業日 ４月１日から４月８日まで
- （２）夏季休業日 ７月２１日から８月２９日まで
- （３）冬季休業日 １２月２４日から１月７日まで
- （４）学年末休業日 ３月２５日から３月３１日まで

上記については原則給食を実施しないが、長期休業中は給食調理室内の換気、清掃および消毒、害虫防駆除、食器・調理器具等の洗浄および消毒を行うこと。給食再開前には、給食調理室内の洗浄および消毒を行い衛生管理の徹底を図り、給食再開に向けて万全を期すること。

９ 経費負担区分

（１）委託経費に含まれる経費

- ①人件費等：給与、通勤手当、住居手当、福利厚生費、健康診断料、中途採用者等の就業時保菌検査料 等
- ②被服費等：白衣等給食調理業務に必要な被服および調理場で使用する消耗品費等一式
- ③医薬品費：常備薬一式
- ④事務経費：通信運搬費、研修費、事務用品費、保険料等
- ⑤営業経費：委託業務全般に係る諸経費

（２）委託経費に含まれない経費

- ①設備、調理器具等に係る経費
- ②光熱水費
- ③食材費
- ④防鼠防虫駆除費および殺菌消毒費
- ⑤調理のための厨房小物等の経費
- ⑥食器および食缶類の購入、補充費
- ⑦検便保菌検査（月２回）および、ノロウイルス遺伝子検査（１０月から３月の期間において月１回）

１０ その他

- （１）本仕様書は、給食業務の概要を示すものであり、特に定めのない事項であっても仕様書に付随する業務については実施すること。
- （２）今後、本仕様書を変更する必要がある場合においては、市教委・当該学校・受託者の３者が協議したうえで変更するものとする。
- （３）受託者は、製造物責任法（平成６年法律第８５号）第３条に定める賠償責任を履行するため、生産物賠償責任保険に加入すること。
- （４）受託者は、電気、ガス、水を適正な管理のもとに使用し、その節減に努めること。光熱水費、その他市が負担する経費に関し著しい増加が認められた場合は、市教委は受託者に原因調査および措置改善について書面での報告を求めることが出来るものとする。

(5) 立入検査等の協力

保健所や市教委が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。

別紙

業務の分担区分

業務内容		市、学校	委託業者
献立作成	栄養教諭が献立作成委員会で協議のうえ献立を作成	○	
調理の指示	献立をもとに作業指示書を作成	○	
食材の発注	指示書に示された食材を発注		○
食材費の支払	納入された食材の食材費の納入業者への支払	○	
食材の検収	納入された食材の点検、食材の受領		○
食材の調理	指示書に基づく調理		○
調理物の検収	調理物の安全確認	○	○
給食の配缶、運搬	出来上がった給食を学級ごとの食缶に分け、牛乳、食器類とともに指定の場所へ運搬		○
調理機器・食器等の洗淨、保管	使用後の調理機器および調理器具、回収した食器類、食缶、器具等の洗淨・消毒、配膳用台ふきの洗淨		○
残菜処理	衛生管理マニュアルに基づく残菜処理		○
日常点検	衛生管理マニュアルに基づく日常点検		○
動線図、工程表、日誌の作成	日ごとの従事者の動線図、作業工程表、作業日誌の作成		○
施設設備等の清掃	調理施設、食品庫、休憩室、調理従事者用トイレなど、調理業務関連区域（屋外グリストラップを含む）の清掃および整理整頓		○
衛生管理指導	給食調理業務および施設設備等の衛生管理指導		○
従事者の健康管理	新規従事者の従事前における保菌検査およびノロウイルス検査、従事者の健康診断の実施		○
従事者の保菌検査結果の確認	従事者の保菌検査（月２回）およびノロウイルス検査（１０月～３月の期間中 月１回）の実施と、検査結果の確認	○	
施設設備等の維持管理	施設設備の維持管理、食器等の更新、調理場の殺菌消毒など	○	