

秋田県立秋田南高等学校中部給食調理等業務委託仕様書

1 件名

この仕様書は、秋田県立秋田南高等学校中部（以下、「学校」という。）における学校給食調理等の業務委託について仕様を定めるものである。

学校給食は教育活動の一環であることを認識し、この仕様に定めるところにより実施するものとする。

2 契約期間

令和8年4月1日から令和11年3月31日まで

3 履行場所

学校の調理場及びその附帯施設

4 履行日

学校給食を実施する日は、学校課業日（土曜日、日曜日、祝祭日及び長期休業日を除いた日。ただし、学校行事等の関係で振り替えする場合あり。）とする。給食日数は、年間180日程度とする。

また、長期休業毎の給食終了日後と給食開始日前に、清掃及び施設整備の点検を行うものとする。（年間12日程度）

5 食数（1日あたり予定数）

生徒 約240食、教職員 約20食 計 約260食

実際の食数は、栄養教諭又は学校栄養職員（以下、「栄養教諭等」という。）が指示する。

6 生徒の昼食時間

12時30分から13時05分まで

7 委託業務の内容

(1) 委託基本方針

- ① 文部科学省通知「学校給食衛生管理基準」等関係法令を遵守し、学校の給食に係る運営方針に沿って、その職務を忠実に実践すること。
- ② 学校が購入した学校給食用食品（以下、「食品」という。）を使用し、栄養教諭等が作成した献立に基づき的確に調理を行うこと。
- ③ 生徒が「安全・安心」で「楽しく」「おいしく」給食を食べることができるよう、栄養教諭等と協力し、調理すること。

(2) 調理

- ① 栄養教諭等が作成した献立表、調理指示書等（調理室手配表・調理作業工程表・作業動線図等）及び栄養教諭等の指示事項に基づき、調理すること。

- ② 食品の契約、発注、購入については、学校が責任をもって行うものとする。
- ③ 食品の納品には、調理責任者又はそれ以外の調理業務従事者が必ず立ち会い、「食材検収表」に記録すること。
- ④ 調理は当日調理とすること。調理する場合は献立表に示された食品の質、量を遵守し、特に味付けに留意して生徒の食欲をそそるように創意工夫をすること。
また、適切な温度管理を行い、生徒の盛り付け時間を勘案し、調理後２時間以内で給食できるよう努めること。
- ⑤ 調理後の食品は、蓋・ラップ等をし、衛生的に取り扱うこと。
- ⑥ 調理後の食品は、適温を保つために冷蔵庫・保温容器等に入れて保管すること。
- ⑦ 調理内容、給食時間又は食数等に変更が生じた場合は、変更後の調理指示書等により栄養教諭等と打合せのうえ、調理を行うこと。
- ⑧ 食物アレルギーのある生徒については、栄養教諭等の指示により除去食、代替食等の調理を行うこと。

(3) 食品の衛生

- ① 冷凍庫、冷蔵庫及び食品保管庫等に保存する食品は、設備の温度・湿度・保存の状況等を適切に保持し、腐敗防止に十分配慮すること。
- ② 使用する食品は、使用直前にも品質を再確認し、品質等に問題が生じた場合は、栄養教諭等と協議し事後対応を行うこと。

(4) 保存食

- ① 保存食は、原材料及び調理済み食品毎に保存すること。
- ② 原材料は、洗浄、消毒等を行わずに、購入した状態で食品ごとに５０ｇ程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、日付を記入し、保存食専用冷凍庫にマイナス２０度以下で２週間以上保存すること。
- ③ 調理済食品は、各献立５０ｇ程度ずつ、個別にビニール袋等清潔な容器に入れ、粗熱を取って密封し、日付を記入して、保存食専用冷凍庫にマイナス２０度以下で２週間以上保存すること。
- ④ 保存期限が過ぎたものは処分し、保存容器は洗浄、消毒すること。
- ⑤ 保存食専用冷凍庫は、清潔で衛生的に保持すること。

(5) 検食

- ① 検食数は毎食１食とし、これは調理数の内数とする。
- ② 検食は、所定の場所へ用意すること。検食の運搬及び下膳は、栄養教諭等が行うものとする。
- ③ 調理された給食は、校長又はその代理者の検食を受け、生徒への給食として不適合と判断された場合は直ちに代替の給食を調理すること。検食の評価内容は、業務の参考にすること。

(6) 配分及び運搬

- ① 調理済食品は、献立表に基づき、生徒の年齢や成長段階に配慮しながら適正に配分すること。
- ② 配分については、栄養教諭等の確認を受けること。
- ③ 使用食器は、事前に栄養教諭等と協議すること。

- ④ 配分は、素手で行わず清潔な器具（杓子等）や衛生手袋等を使用すること。
 - ⑤ 配分は、調理場及び配膳室内で行うこと。
 - ⑥ 運搬は、配膳室から管理・普通教室棟 2 階コモンスペースまでを受託者が行うこと。2 階コモンスペースから各教室までの運搬は、教職員及び生徒が行うものとする。
- (7) 下膳
- 下膳は、各教室から 2 階コモンスペースまでは教職員及び生徒が行うものとし、2 階コモンスペースから洗浄室までを受託者が行うこと。
- (8) 食器類、調理機器類の洗浄消毒保管
- ① 食器類は、破損しないよう丁寧に取扱うこと。
 - ② 食器類、トレイ、箸、スプーン、フォーク等の洗浄は、食事毎に行うこと。
 - ③ 食器はそれぞれに分類し、洗剤を混入したシンクへ浸漬した後、食器洗浄機で洗浄すること。
 - ④ 食器は、定期的に漂白すること。また、汚れが目立つ食器は、随時、洗浄漂白すること。
 - ⑤ トレーは、スポンジ等で 1 枚ずつ洗浄すること。
 - ⑥ 洗浄した食器類は、種類別に分類して食器保管籠に入れ、水切りして食器消毒保管庫に収納し、摂氏 85～90℃で 30～50 分程度消毒を行い、保管すること。
 - ⑦ 食器類等及び籠は、直接床に置かないこと。
 - ⑧ 包丁、まな板等は、殺菌庫で殺菌保管すること。
 - ⑨ 調理機器類は、可能な限り分解して丁寧に洗浄し、食器消毒保管庫で消毒保管すること。
 - ⑩ 感染症等予防のため、嘔吐物が付着した食器等は別に洗浄消毒し、食器消毒保管庫で保管すること。
- (9) 残食及び厨芥の処理
- ① 残食は、毎食汁を切って計量し、給食日誌に記録すること。
 - ② 残食及び厨芥は、所定の容器に入れ、指定したゴミ置き場へ搬出すること。廃棄物容器は除菌、防虫、防臭に努め、清潔で衛生的に保持すること。
- (10) 2 階コモンスペースの清掃及び消毒
- 2 階コモンスペースにある配膳台、床等の清掃及び消毒を行うこと。
- (11) 前各号の業務に付帯して、必要とする業務を行うこと。

8 業務の指示

委託業務は、学校の指示により行うこと。業務分担は、別紙 1「業務分担表」、経費負担は、別紙 2「経費負担区分表」のとおりとする。

9 調理責任者及び調理業務従事者

(1) 調理責任者

受託者は、調理業務従事者の中から、調理師又は栄養士（以下、「調理師等」とい

う。)の資格を有し、かつ特定給食等調理業務に3年以上の経験及び学校給食に係る業務管理、衛生管理及び設備管理等に関する総合的な専門知識を有する者を業務遂行上の責任を負うべき調理責任者として定め、業務に従事させること。

受託者及び調理責任者は、学校の管理者及び担当者等と随時協議し、業務の執行管理、施設設備の衛生管理及び調理業務従事者の人事、健康管理にあたること。

なお、受託者は、調理責任者に事故あるとき、上の条件に合致する者を代理者として置き、その任に従事させること。

(2) 調理業務従事者の配置及び報告

- ① 配置する調理業務従事者の配置数は、委託業務を確実に実施できる人数とすること。
- ② 受託者は、調理業務従事者の「業務分担及び職員配置表」及び「特定給食等調理業務に係る経歴書」を学校に提出すること。
- ③ 調理業務従事者を変更する場合は、事前に学校に報告し、「業務分担及び職員配置変更表」及び「特定給食等調理業務に係る経歴書」を提出すること。この場合、新たに調理業務に従事する者に対して事前に作業手順や安全衛生に関する研修（初任者研修）を実施し、業務の質を低下させないように配慮すること。
- ④ 調理業務従事者は、担当業務に精通するとともに、清潔かつ端正な服装を心がけること。
- ⑤ 受託者及び調理業務従事者は、生徒に係る情報及び業務上知り得た秘密を第三者に漏らしてはならない。この契約を解除したとき及び契約期間満了後においても同様とする。

10 施設設備器具等の使用

- (1) 給食調理等業務は、学校の調理場等で、備え付けられた設備、器具等を使用して行うこと。無償で貸付けする設備及び備品は、別紙3「貸付物品明細」のとおりとする。
- (2) 業務の履行にあたり、調理場等の施設、設備、器具等を事前に点検し、業務に支障をきたすと判断される瑕疵を発見した場合は直ちに学校に報告し、その指示に従うこと。
- (3) 受託者は、調理場等の施設、設備、器具等を給食調理等業務以外に使用してはならない。
- (4) 受託者は、調理場等の施設、設備、器具等が破損した場合は、学校に報告し、その指示に従うこと。また、受託者の責に帰すべき理由による場合は、その損害を賠償するものとする。

11 安全・衛生管理

受託者は、給食調理等業務にあたって関係法令に基づき食品の安全管理に留意するとともに、文部科学省通達「学校給食衛生管理基準」に従い、安全で衛生的な給食の提供に努めること。

また、当該職場の秩序を守り、火災、事故及び盗難等の防止並びに労働安全衛生に努めなければならない。

(1) 調理業務従事者の衛生教育

受託者は、食品の取扱い、調理、配分及び運搬、食器類洗浄消毒等が衛生的に行われるように、調理業務従事者の衛生教育に努めること。

(2) 調理業務従事者の健康管理・衛生管理

- ① 受託者は、調理業務従事者に対して年1回以上健康診断を行い、結果を速やかに学校に報告すること。
- ② 受託者は、調理業務従事者に対して、毎月2回以上（各回の間隔は、15日程度あけること）定期的に細菌検査（腸内細菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌）を行い、結果を速やかに学校に報告すること。
- ③ 年度中途において新規の調理業務従事者を業務に従事させる場合、上記①について遵守するとともに、2週間以内に行った細菌検査結果を「細菌検査結果報告書」により学校に事前に報告すること。
- ④ 受託者は、上の①、②の結果異常があると認められた場合のほか、下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚病等の感染症疾患で食品衛生上支障となる恐れがあると認められる者を、調理業務に従事させてはならない。また、その同居人に感染症又はその疑いがある場合は、その者を調理業務に従事させてはならない。
- ⑤ 調理業務従事者は、作業開始前に「個人別健康調査票」に記録を残すこと。
- ⑥ 調理業務従事者は、調理作業中、専用の調理衣上下、ヘアネット、帽子、マスク、エプロン、履き物等を着用し、作業に携わるとき以外は当該衣類等を着用しないこと。
- ⑦ 調理業務従事者は、常に身体、服装は衛生的であること。
- ⑧ エプロン、履き物等は、作業区分毎に用意し、色分けする等明確にして作業区分毎に分けて着用すること。
- ⑨ 手指の洗浄、消毒は、作業開始前、用便後、作業区域を移動するとき、食品に直接触れる作業をする前、生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類に触れた後、他の食品や器具等に触れるときに行うこと。
- ⑩ 調理場内では、調理業務以外の行為は行わないこと。
- ⑪ 調理業務従事者は、専用の便所を使用すること。使用する場合は、調理衣等を脱ぎ専用の履き物に履き替えること。

(3) 施設の衛生管理

- ① 調理業務関連区域は、毎回作業終了後に清掃及び整理整頓し、常に清潔で衛生的に保持すること。
- ② 調理場には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。
- ③ 調理場の床面はドライシステムであり、常に乾燥状態にして衛生的に保持すること。
- ④ 壁、ダクト等は定期的に清掃し、清潔で衛生的に保持すること。
- ⑤ 学校給食施設の鼠類、衛生害虫等の駆除は、学校が定期的に行う。駆除の実施日等については、事前に双方で協議する。床穴、壁、排水溝等に防鼠上問題が生じた場合又は鼠族等を発見した場合は、学校に報告すること。
- ⑥ グリーストラップ清掃は学校が定期的に行う。

⑦ 調理場内外の廃棄物容器は、除菌、防虫、防臭に努め、清潔で衛生的に保持すること。

⑧ 調理業務従事者は、長期休業毎に、学校が指定する清掃日に施設の清掃、調理機器類の洗浄消毒、点検、整理整頓の作業に従事し、業務の履行に支障がないよう努めること。

(4) 事故に対する処置等

事故発生のおそれのあるとき、又は事故が発生したときは、直ちに適切な処置をとるとともに、学校にその状況を報告し学校の指示を受けて速やかにその処置にあたらなければならない。

12 安全点検

(1) 設備、備品及び物品の管理

学校が貸与する設備器具等は、良好な管理のもとで使用すること。破損した場合及び修理、補充の必要が生じた場合は、直ちに学校に報告すること。

(2) 点検

① 調理場内の安全点検を、毎日作業開始時及び作業終了後に行うこと。

② 毎日調理機器類の保守点検を行うとともに、「機器・器具確認表」に記入すること。異常と思われる場合は、直ちに学校に報告すること。

13 巡回指導

受託者は、月1回程度の巡回により、調理業務従事者に対して契約書及び本仕様書並びに付随する基準及び要綱等に基づく業務の履行状況の把握又はその指導を行うとともに、必要に応じて学校との連絡調整を行うこと。

14 立入調査

受託者は、秋田県教育委員会、保健所及び学校薬剤師等の立入調査が行われる場合は積極的にこれに応じること。

15 研修等

受託者は、調理業務従事者に対して、給食は教育活動の一環であることを認識させるとともに、その目的を十分理解し、生徒の健康保持増進に資することができるように安全、衛生、調理技術に関する初任者研修、教育研修等を行い、衛生管理の高揚及び資質の向上を図るように努めること。また、県教育委員会等が行う研修会等には、調理業務従事者が積極的に参加できるように配慮すること。

16 その他

本仕様書に記載がない事項については、学校と十分に協議し、給食調理業務の円滑な運営が図られるよう誠実に業務運営に努めること。

業 務 分 担 表

区分	番号	業 務 内 容	分 担 区 分		実施時期等
			学 校	受託者	
栄 養 管 理	1	学校給食の運営の総括	○		
	2	学校給食運営委員会の開催及び運営	○	○	
	3	栄養基準量の設定	○		年度当初
	4	献立表の作成	○		前月末
	5	食数の指示及び管理	○		前月末
	6	嗜好調査、喫煙調査等の企画及び実施	○		
	7	残食調査（毎食）		○	当日
	8	検食の実施及び評価	○		
栄 養 指 導	1	生徒への栄養指導	○		
	2	栄養指導媒体作成	○		
	3	栄養指導記録作成及び保管	○		
調 理 作 業 管 理	1	日常点検票の作成	○		当日
	2	給食日誌の作成	○	○	当日
	3	調理指示書等（調理室手配表・調理作業工程表・作業動線図等）の作成	○	○	前日
	4	調理、分配及び運搬の実施	○	○	
	5	下膳の実施	○	○	
	6	食器類・器具類の洗浄及び消毒作業要領作成		○	年度当初
	7	食器類・器具類の洗浄、消毒及び保管		○	
	8	保存食の準備及び管理		○	
	9	管理点検記録の作成	○	○	当日
材 料 管 理	1	食品の契約、発注及び購入	○		
	2	食品の検収		○	
	3	食材検収表の作成	○	○	当日
	4	食品の保管及び在庫管理	○	○	
	5	食品の出納事務	○		
	6	食品の使用状況の確認	○		
施 設 等 管 理	1	給食施設・設備の設置、改修及び管理	○		
	2	給食施設及び設備の保守		○	
	3	調理器具・食器類の購入及び修繕	○		
	4	調理器具・食器類の保守及び管理		○	
	5	機器・器具確認表の作成		○	
	6	使用食器類の確認	○	○	

区分	番号	業 務 内 容	分 担 区 分		実施時期等
			学 校	受託者	
業務管理	1	勤務表の作成		○	前月末
	2	業務分担及び職員配置表の提出		○	年度当初
	3	業務分担及び職員配置変更表の提出		○	変更の都度
	4	特定給食等調理業務に係る経歴書の提出		○	年度当初及び変更の都度
衛生管理	1	衛生面の遵守事項の作成	○	○	年度当初
	2	食品の衛生管理		○	
	3	給食施設、設備、調理器具及び食器類の衛生管理		○	
	4	調理衣等の清潔保持状況等の確認		○	
	5	事故防止対策の策定		○	年度当初
	6	事故報告書		○	発生後直ちに
	7	食品納入業者に対する衛生管理の指示	○		
	8	衛生管理簿の作成		○	
研修	1	調理業務従事者に対する研修訓練（初任者研修を含む。）		○	
	2	研修実施報告		○	実施の都度
労働安全衛生	1	健康管理計画書の作成		○	年度当初
	2	健康診断の実施		○	
	3	健康診断結果の保管	○	○	
	4	細菌検査の定期実施		○	
	5	細菌検査結果の保管	○	○	
	6	事故防止対策の策定		○	年度当初
	7	事故報告書		○	発生後直ちに
事務管理	1	人事管理		○	
	2	関係官庁等に提出する給食関係書類等の確認、作成、提出及び保管	○		
	3	給食材料費の算定	○		
	4	食品納入業者の選定	○		
	5	支払事務	○		

経 費 負 担 区 分 表

学校における分担経費	受託者における分担経費
1 給食施設・設備の設置、改修及び修理	1 受託者職員の人件費
2 調理器具・食器類の購入	2 調理業務従事者の調理衣等購入及び洗濯
3 給食施設内の照明器具の購入	3 調理業務従事者の健康診断及び細菌検査
4 電気・水道・光熱費	4 食器洗剤・消毒剤等の購入
5 計量機器類の検査	5 使用消耗品（ラップ・ホイル等）の購入
6 グリーストラップ清掃	6 清掃用品（ふきん・スポンジ・タワシ等）の購入
7 給食材料の購入	7 受託者が使用する事務用品の購入
8 検食・保存食の購入	
9 廃棄物の収集運搬	

※ これ以外の経費については、学校と受託者で協議の上決定する。

貸 付 物 品 明 細

番号	分	類	品	名	規 格 ・ 品 質	数量	単位	備 考
1	厨房機器	設備	球根皮剥機		1040×690×959mm	1	台	P-48D
2	厨房機器	設備	衣類・シューズ殺菌庫		600×600×1740mm	2	台	CKB-60H特
3	厨房機器	設備	器具消毒保管機		900×950×1920mm	2	台	EWK-1004N
4	厨房機器	設備	冷凍冷蔵庫（1室冷凍）		750×650×1890mm	2	台	HRF-75ZT
5	厨房機器	設備	作業台		1800×600×850mm	1	台	TK-186BDB
6	厨房機器	設備	作業台		1100×600×850mm	1	台	TK-116BDB
7	厨房機器	設備	下処理用3槽シンク		1800×750×850mm	2	台	S3-187BDVB
8	厨房機器	設備	パススルー冷蔵庫		1800×850×1890mm	1	台	HR-180CZ-6G6G
9	厨房機器	設備	包丁・まな板消毒保管機		550×550×1920mm	1	台	ESK-254N
10	厨房機器	設備	検食用冷凍庫		625×650×1890mm	2	台	HF-63CZT-KS
11	厨房機器	設備	シェルフ		1821×766×1892mm	1	台	LMS1820×P1900
12	厨房機器	設備	シェルフ		1518×766×1892mm	1	台	LMS1520×P1900
13	厨房機器	設備	ガス式立体炊飯器		830×720×1355mm	2	台	RMG-103R
14	厨房機器	設備	コンビオープン		920×773×1700mm	1	台	ACO-100ES
15	厨房機器	設備	ガス揚物器		750×750×820mm	1	台	FG-751D
16	厨房機器	設備	2槽シンク		2400×750×850mm	1	台	S2-247DB-S2
17	厨房機器	設備	ステンレス製回転釜（ガス式）		1550×1130×845mm	3	台	AG2-21A(JB)
18	厨房機器	設備	真空低温冷却機		1150×965×1570mm	1	台	AVS-35BS
19	厨房機器	設備	冷蔵庫		900×800×1890mm	1	台	HR-90Z-ML
20	厨房機器	設備	水切台付1槽シンク		1500×750×850mm	1	台	PS1-157BDB
21	厨房機器	設備	1槽シンク		600×500×850mm	1	台	S1-65BDB
22	厨房機器	設備	作業台		600×500×850mm	1	台	TKD-65BSDB
23	厨房機器	設備	電気式食器消毒保管機		550×550×1920mm	1	台	ES-254KN
24	厨房機器	設備	オートサニテーション（2人用）		1450×500×850mm	2	台	HWS-145D特
25	厨房機器	設備	パン棚		1000×850×1950mm	1	台	DS-108GW
26	厨房機器	設備	パススルー牛乳保冷库		750×950×1950mm	1	台	MR-75X-LDLD
27	厨房機器	設備	2槽シンク		1800×750×850mm	1	台	S2-187BDB
28	厨房機器	設備	自動食器洗浄機		2650×850×1775mm	1	台	AEN2-2NC-TSM
29	厨房機器	設備	電気式食缶消毒保管機		3500×550×1860mm	1	台	ES-2004N特
30	厨房機器	設備	電気式食缶消毒保管機		900×550×1860mm	1	台	ES-504N特
31	厨房機器	設備	電気式食器消毒保管機		2190×950×1860mm	1	台	EW-2504N特
32	厨房機器	設備	衣類殺菌庫		600×600×1740mm	1	台	CKB-60H
33	厨房機器	設備	シューズ殺菌庫		600×600×1740mm	1	台	SKB-60H
34	厨房機器	設備	高速度ミキサー		945×465×1130mm	1	台	MX-46D
35	厨房機器	設備	洗米機		630×650×1190mm	1	台	DPR-30J
36	厨房機器	備品	移動検収台		1200×600×650mm	1	台	TK-126MSDVB-S
37	厨房機器	備品	防水型デジタル台はかり		350×605×795mm	1	台	DP-6700K
38	厨房機器	備品	防水型デジタル台はかり専用移動台		750×450×900mm	1	台	TK-74MP-S
39	厨房機器	備品	球根受け用L型運搬車		850×700×900mm	1	台	L1-87PDB
40	厨房機器	備品	スタックカート		800×645×810mm	3	台	STC-10
41	厨房機器	備品	移動式穴あき調理台		750×750×850mm	2	台	TK-77MDB特
42	厨房機器	備品	移動台		900×600×850mm	4	台	TK-96MSDB
43	厨房機器	備品	移動台		1200×750×850mm	2	台	TK-127MSDVB
44	厨房機器	備品	二段式食材運搬車		900×650×1000mm	3	台	PL-9602MDB
45	厨房機器	備品	移動盛付台		900×600×600mm	3	台	TK-96MDVB-S
46	厨房機器	備品	移動台		750×750×750mm	1	台	TK-77MDVB
47	厨房機器	備品	移動シンク		850×850×850mm	2	台	S1-88MDB
48	厨房機器	備品	包丁・まな板殺菌庫		500×500×1000mm	1	台	KT-52H
49	厨房機器	備品	卓上シーラー		500×120×350mm	1	台	FV-801
50	厨房機器	備品	卓上IH調理器		304×345×53mm	1	台	KZ-PH3S
51	厨房機器	備品	移動受台		850×600×735mm	1	台	TK-86MDB
52	配膳車	備品	給食用コンテナ（2クラス用）		1050×850×1550mm	5	台	SKC-特
53	配膳車	備品	給食用コンテナ（1クラス用）		1050×650×1550mm	1	台	SKC-特
54	調理器具	備品	野菜細断機		360×645×465mm	1	式	VC-4
55	調理器具	備品	スパテラストンドセット		容器270×400×620mm	2	個	ST-S
56	清掃用具	備品	掃除用具入れ		500×500×2000mm	3	個	DS-55C
57	清掃用具	備品	更衣ロッカー（3人用）		900×515×1790mm	2	個	8MY493-019