

大子町学校給食炊飯業務委託仕様書

1 目的

本仕様書は、大子町立学校給食センターの炊飯業務を委託するにあたり、安全でおいしい米飯給食を確実に管内小中学校等へ提供できるようにするため、その履行に必要な事項を定めるものとする。

2 件名

大子町学校給食炊飯業務委託

3 委託期間

令和8年8月1日から令和11年7月31日まで

ただし、契約締結日から令和8年7月31日までは準備期間とする。

4 履行場所

大子町立学校給食センター防災対応型炊飯センター
(茨城県久慈郡大子町大字川山144番地2)

5 業務時間

給食実施日の炊飯業務等は、原則として午前8時から行うものとし、各業務の時間は次の項目に支障のないように調整すること。

(1) 炊飯業務

当該校の給食時間を考慮し調理すること。

(2) 洗浄業務

洗浄業務については、翌米飯給食実施日に支障がないようにすること。

6 委託対象及び食数

大子町立学校給食センターの管轄内の学校等(別紙1のとおり)の児童・生徒・園児及び教職員、センター職員並びに児童・生徒・園児の保護者等を対象とする。ただし、実食数は「炊飯業務等指示書」などにより1週間単位または、1日単位でその都度指示をする。

予定数 米飯食数

- ・小学校6校、中学校1校、幼稚園1園、高校1校、その他(センター)
- ・約900食/日(その他親子給食等)
- ・米飯給食回数約140回/年(年度ごとに回数提示)

7 業務内容

(1) 炊飯等

① 受託者(以下「乙」という。)は、大子町(以下「甲」という。)が作成した「献立」及び「炊飯業務指示書」等に基づき、甲と物資納入契約した食材業者の納入した食品で調理を行うこと。

② 炊飯する食材の受入に当たっては、甲の指示に従い、食材等の検収に立会い、搬入及

び保管業務、原材料の品質、数量等の確認及び報告を行うこと。

(2) 配食

- ① 炊飯した米飯を学校別、学級別に供給量を計量後に配食（弁当箱の盛付け作業を含む。）し、保温ケースに入れ、配送車輛の運転手と協力しながら配送車輛に積み込むこと。

(3) 食器具、調理器具等の洗浄・消毒・保管及び日常点検

- ① 回収した保温ケースを配送車輛の運転手と協力しながら車輛から降ろし、弁当箱は調理器具等と共に洗浄・消毒・保管作業を行うこと。
- ② 弁当箱について異常（破損）がないか確認し、員数についても点検を行うこと。

(4) 残飯の処理

- ① 残飯は、所定の場所に搬出処理したうえ、業者による収集状況を確認し、集積場所を常に清潔に保つこと。

(5) 厨房機器、炊飯施設、設備の清掃及び日常点検

- ① 厨房機器、炊飯施設、設備の清掃、整理整頓及び日常点検を毎日行うこと。
- ② 厨房機器等に異常がある場合は、速やかに甲に報告し軽微な修理は乙が行うこと。
- ③ 調理用設備機械等は、常に正常に稼動するように維持管理を行うこと。

(6) その他

- ① 室内温度、湿度の測定と記録（毎日）
- ② 使用水の測定（残留塩素）と記録（毎日）
- ③ 食材の荷受及び検収・記録（納品時毎回実施）
- ④ 炊飯作業に関する諸帳簿の記録（給食時毎回実施）
- ⑤ 在庫品の点検・整理及び記録を行い、甲に報告する
- ⑥ 施設、設備、消耗品の補充及び修繕の打合せと立会い
- ⑦ 弁当箱、器具等の破損状況の把握と記録
- ⑧ 誤配時の対応

(7) その他付帯する業務

燃料及びその他関連するものについて、運転終了後、甲に報告すること。

8 炊飯従事者の配置

炊飯従事者の雇用に当たっては、大子町に居住する人材を優先的に採用するよう配慮すること。

(1) 炊飯従事者

- ① 炊飯に従事する者の数は、業務上支障をきたさない人数を配置することとする。また施設の状況等を勘案し炊飯業務に支障のない人員を確保すること。
- ② 乙は、炊飯に従事する者を「炊飯従事者届出書」、「炊飯従事者等変更届出書」及び「調理業務に関わる経歴書（様式任意）」により報告すること。
- ③ 新たに業務に従事する者に対しては、事前に作業手順や安全衛生に関する研修を実施すること。

(2) 業務責任者（1名）

栄養士又は調理師の資格を有し、調理業務に3年以上従事した者とする。業務責任者は常勤の者とし、炊飯業務に関する指示について権限を持つものとする。

(3) 業務副責任者（1名）

- ① 調理師の資格を有し、調理業務に2年以上従事した者とする。業務副責任者は常勤の者とし、業務責任者を補佐する者として定め、業務責任者に事故ある時は、その任にあたらせること。
- ② 何らかの事情で業務責任者及び業務副責任者が炊飯現場に赴くことが出来ない場合は、同等の資格を持つ者を臨時に配置すること。

9 作業基準及び衛生基準

- ① 炊飯業務に当たっては、文部科学省「学校給食衛生管理基準」、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守し、炊飯業務を行うものとする。
- ② 甲の指示及び関係法令等並びに関係省庁の通知等

10 献立及び米飯食数等に関する指示

- (1) 甲は、献立及び米飯食数等に関して次により、乙に指示する。

内 容	指示時期	様 式
年間給食運営計画、給食指導年間計画等	年度当初	受託後明示する
炊飯予定指示書（材料表）	前月中旬	〃
給食献立予定表、検収簿	前月下旬	〃
月別児童・生徒・園児・職員数一覧表	前月中旬	〃
炊飯作業指示書	前週	〃
炊飯業務等変更指示書	変更都度	〃
児童・生徒・園児・職員数変更表	変更都度	〃

※ 様式は必要に応じて変更する場合がある。

- (2) 乙は（1）により献立及び米飯食数等の指示を受けた場合は、炊飯作業計画書（調理作業工程表、調理作業動線図）を策定し、甲の確認を受けなければならない。なお、実施後、計画内容等に変更が生じた場合は、実際の内容を記入すること。
- (3) 甲は炊飯業務等指示書の内容に追加又は変更がある場合は、炊飯業務等変更指示書によりその都度乙に指示する。

11 施設、設備、器具等の使用

- (1) 甲は、乙に対して炊飯施設を無償で使用させ、電気、ガス、水道等は甲が設置、提供する。また、この施設の使用に当たっては、学校給食の炊飯以外の使用は禁止する。ただし、甲の指示による場合はこの限りでない。
- (2) 乙は、施設、設備及び器具等が破損した場合は、速やかに甲に報告し、その指示に従うこと。また乙の責に帰すべき理由による場合は、その損害を賠償すること。
- (3) 経費負担区分は、別紙2のとおりとする。なお、負担区分が明確でないものは、双方協議のうえ、応分の負担をする。

※ 防災対応型炊飯センターの厨房機器、備品一覧は、別紙3のとおり。

12 衛生、健康管理

- (1) 安全衛生管理体制の整備

乙は、安全衛生管理体制を整備し、炊飯従事者の安全の確保と健康の保持に努めるため食

品衛生責任者1名を置くこと。食品衛生責任者は、次に掲げる任務を責任の基に管理する。また、食品衛生責任者は常勤の者とし、業務責任者又は業務副責任者を兼ねることができるものとする。

- ① 施設の衛生管理
 - ② 取り扱い食品及び食品添加物の点検
 - ③ 炊飯従事員の食品衛生上の管理と教育（業務開始前の健康チェック）
 - ④ その他食品衛生に関する事項
- (2) 炊飯従事者の衛生管理
- ① 乙は、学校給食センターに係る者及び炊飯業務従事者全員に対し、定期的（月2回以上）に腸内細菌検査（検査項目：赤痢菌、サルモネラ菌、チフス菌、パラチフス菌、O-157）を行い、その結果報告書を甲に提出すること。
 - ② 乙は、下痢、発熱、咳、外傷、皮膚病等伝染病疾患で食品衛生上支障がある者を炊飯業務に従事させてはならない。また、新規採用の職員を業務に従事させる場合には、衛生教育を行うこととし、従事する1か月以内に健康診断、及び2週間以内の腸内細菌検査を行わなければならない。
 - ③ 乙は、炊飯従事者等が長期休暇又は海外旅行後に業務に復帰する場合は、腸内細菌検査の結果に異常がないことを確認すること。
 - ④ 健康診断は、年1回以上の定期健康診断を実施し、定期健康診断結果報告書を甲に提出すること。
 - ⑤ 学校給食センターにおいては、敷地及び施設内での喫煙を禁止とする。また、更衣室及び休憩室以外への私物の持ち込みやその他食品衛生上支障となる行為をしてはならない。
- (3) 食品の取り扱い
- ① 食品の検収に立会い、納入された食品は直ちに所定の場所に保管する。
 - ② 炊飯後の米飯は、床面から60センチメートル以上の衛生的な場所に置くこと。
 - ③ 給食に使用する弁当箱は、完全消毒したものを使用すること。
 - ④ 精米の在庫管理を適正に行うこと。
- (4) 施設管理
- ① 食材搬入用プラットフォーム、炊飯室、洗浄室、運搬・回収用プラットフォーム等は、毎日清掃消毒し、常に整理整頓を行うこと。
 - ② 腰壁、扉、床等は常に清潔乾燥を保つよう清掃すること。
 - ③ 排水溝の塵芥等は常に除去し清潔に保つこと。
 - ④ 手洗い設備は、常に清潔に保ち、石鹸、爪ブラシ、消毒液を常備すること。
 - ⑤ 調理室には、関係者以外の者や動物等を入れないこと。
 - ⑥ 防虫設備がない出入り口は、解放したまま業務を行わないこと。
 - ⑦ 休憩室、更衣室、トイレは常に清潔を保つこと。
 - ⑧ 長期休業の期間中の前後数日間及び甲の指定する日を清掃、点検、整理整頓にあて、業務の履行に支障がないようにすること。
- (5) 設備、器具等の管理
- ① 使用する前に必ず洗浄及び消毒を行い、使用後についても必ず洗浄及び消毒を行い十分に乾燥させること。

- ② 炊飯機器及び弁当箱等に使用する洗剤は、人的・環境面で安全な規定濃度で使用し、適切に保管すること。
 - ③ 清掃用具等は、用途別に区別して使用し、使用後は洗浄乾燥させ必要に応じて消毒を行い専用の場所に保管すること。
 - ④ 炊飯機器類及び弁当箱等の在庫管理を定期的に行うこと。
- (6) 残飯及び施設等の廃棄物処理
- ① 残飯及び施設等の廃棄物は、所定の袋に入れ汚液、汚臭が漏れないように処理すること。
 - ② 廃棄物は、所定の場所に置き、その周辺は常に清潔にすること。
- (7) 保存食
- ① 原材料は、品目毎に採取し、保存容器（ビニール袋）を密封したあと、検収室に提出すること。
 - ② 「保存食確認表」は、必ず記入すること。

1.3 給食実施日以外の業務内容

- (1) 弁当箱等の洗浄
弁当箱等は、長期休業ごとに1回以上の洗浄作業を行うこと。
- (2) 点検整備
炊飯用機械及び器具類の清掃・注油等の点検整備は、長期休業ごとに1回以上行うこと。
- (3) 炊飯室等の清掃
- ① 炊飯室、洗浄室等の腰壁等は、長期休業ごとに1回以上清掃、拭き取りを行うこと。
 - ② 残飯置場は清掃を行い、常に清潔に保つこと。

1.4 業務委託の継続が困難となった場合の措置

- (1) 乙の債務不履行の場合
乙の責めに帰すべき事由により債務不履行、又はその懸念が生じた場合には、甲は、乙に対して修復勧告し、一定期間内に修復策及びその実施を求めることができる。乙が当該期間内に修復をすることができなかつたときは、甲は、契約の解除及びこれにより生じた損害賠償を請求することができる。
- (2) 甲の債務不履行
- ① 甲の責めに帰すべき事由により業務の継続が困難となった時は、乙は契約を解除できる。
 - ② 前号の場合において、乙が契約を解除した場合、乙は甲に対し、これにより生じた損害賠償を請求できる。
- (3) 当事者の責めに帰すことのできない事由により継続が困難となった場合
不可抗力又は、乙の責めに帰すことができない事由により業務の継続が困難となった場合、甲及び乙双方により業務継続の可否について協議する。なお、一定期間内に協議が調わないときは、相手方に対する事前の通知により、甲又は乙は、契約を解除できる。

1.5 本委託事業の実施状況の監視

甲は、業務委託契約に基づき提供される業務内容を確認するため、本委託事業の実施状況について、定期又は随時監視を行う。

1.6 諸届

乙は、食品衛生法第55条の規定による営業許可等の必要な許認可を取得し、業務開始2週間前までに営業許可書の写しを甲に提出すること。

1.7 災害時における対応について

- (1) 災害時においては、業務責任者は施設設備等の被害状況を確認し、甲に報告しなければならない。
- (2) 大規模災害等により、学校給食センターにおいて炊き出し等が必要となった場合には、甲と連携して協力すること。
- (3) 乙は、甲が求める防災訓練等への協力を行うこと。

1.8 事務の引継ぎ

契約期間の満了又は契約の解除により、乙が当事者でなくなる場合には、乙は業務の一切の引継ぎを甲が定める期間に確実にいき、甲の運営に支障がないよう対処しなければならない。

1.9 その他

- (1) 乙及び業務従事者は、業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。
- (2) 光熱水費等の節減に努めること。
- (3) 履行開始前までに施設内の消毒を実施すること。
- (4) 履行準備期間中の経費は、乙の負担とする。
- (5) 本仕様書に記載のない事項については、必要に応じて甲乙協議して決定する。

2.0 所管課

大子町教育委員会事務局 学校給食センター
〒319-3556 茨城県久慈郡大子町大字川山144番地2
電話番号 0295-72-0649
ファクシミリ番号 0295-79-0038
電子メール kyuusyoku@town.daigo.lg.jp

(別紙1)

大子町立学校給食センター管轄学校等一覧表

米飯提供管轄学校等

	学 校 名	住 所	電 話
1	だいが小学校	大子町大字大子 460 番地	(72) 0044
2	依上小学校	〃 下金沢 217 番地 1	(72) 8549
3	袋田小学校	〃 袋田 1457 番地 1	(72) 3218
4	さはら小学校	〃 左貫 1990 番地 3	(78) 0009
5	上小川小学校	〃 頃藤 5017 番地 2	(74) 0029
6	生瀬小学校	〃 高柴 1974 番地	(76) 0004
7	大子中学校	〃 池田 1648 番地	(72) 0158
8	大子幼稚園	〃 大子 442 番地	(72) 0627
9	大子清流高校	〃 大子 224 番地	(72) 0079

(別紙2) 大子町学校給食炊飯業務委託仕様書の11の(3)にかかる経費の負担区分について

項目	種類	内容	負担区分	
			委託者	受託者
施設・設備類		施設・設備、厨房機器及び付帯設備	○	
厨房備品類		移動台、作業台、シンク、計量はかり、炊飯釜、保温箱、残留塩素測定器、米保管用棚、洗濯機、乾燥機、掃除用具入れ等	○	
施設・設備維持管理費		施設・設備、厨房機器、厨房備品及び付帯設備等の修繕、設備の定期点検・保守、病虫害駆除等	○	
光熱水費等		電気、ガス、水道等の料金	○	
厨房消耗品	調理器具類	しゃもじ等		○
	食器具類	弁当箱	○	
	設備付属消耗品	蛍光灯、殺菌灯等	○	
	洗浄用消耗品	漂白剤、洗剤、たわし、スポンジ、ゴム手袋等		○
	清掃用消耗品	ゴミ用ポリ袋、デッキブラシ、モップ、ほうき、ちりとり、ゴミ箱、ホース、雑巾、タオル、バケツ、水切りワイパー、床用洗剤等		○
	消毒・衛生用消耗品	液体石鹸、消毒用アルコール、ペーパータオル、次亜塩素酸ナトリウム、防虫剤、殺虫剤、爪ブラシ、使い捨てマスク等		○
	調理用消耗品	使い捨て手袋、ポリ袋、ビニール袋、キッチンペーパー等		○
	水質検査に使用する消耗品	残留塩素測定器用試薬		○
	日常点検に使用する消耗品	機械油、グリス、軍手等		○
事務用品・消耗品	事務消耗品	茶器、お茶、ポット、筆記用具、救急薬品、シェルフ、トイレ用洗剤、トイレレットペーパー、清掃用具等		○
	事務備品	テーブル、椅子、冷蔵庫、更衣室ロッカー等	○	
業務従事者用被服類		作業着上・下衣、帽子、調理靴、上履き等		○
廃棄物処理費		残菜、段ボール、金属ゴミ等	○	
従事者人件費等		人件費、福利厚生費、社会保険・労働保険、保健衛生費等		○
細菌検査		月2回(赤痢菌・サルモネラ菌・チフス菌・パラチフス菌・腸管出血性大腸菌O-157)、必要に応じノロウイルス		○
食材検査		放射能検査	○	
運営経費		営業諸経費		○
食材費		給食の食材費	○	
開業準備費		開業準備期間における各種の研修、訓練や試行等に係る諸経費		○

(別紙3) 防災対応型炊飯センター厨房機器、備品一覧

備品一覧		数量
納米庫・洗米室	計量装置付納米庫	1
	自動式電動水圧洗米機	1
	1槽シンク	1
	ステンレスエレクターシェルフ(1518×613×1587)	1
	ステンレスエレクターシェルフ(1212×613×1587)	1
	移動台	1
	掃除用具入れ	1
炊飯室・カートプール	自動中型充填機	1
	振り分け台	1
	ライスフレンド(低放射タイプ)	1
	ローラーコンベヤー式	1
	蓋締めコンベヤ	1
	移動台(1200×750×750)	2
	移動台(1500×900×850)	1
	2槽シンク	1
	炊飯釜カート	2
	移動台(900×750×850)	1
	炊飯釜	25
	自動反転ほぐし機	1
	2連式卓上盛付け機	1
	掃除用具入れ	2
	移動式カウンター台	1
	デリバリー用コンテナ(大)	30
	デリバリー用コンテナ(小)	35
トリアングルキャリアペール用	1	
洗浄室	移動シンク	4
	3槽シンク	1
	作業台	1
	自動食器・食缶洗浄機	1
	移動台	1
	トラックインタイプ電気式消毒保管機(2260×1450×2150)	1
	ユニキャリアー	18
	トラックインタイプ電気式消毒保管機(1180×1450×2150)	1
	掃除用具入れ	1
前室・配達員前室	オートサニテーション	3
	衣類殺菌庫	2
	シューズ殺菌庫	2

備品一覧		数量
休憩室	会議用テーブル	1
	オフィスチェア	6
	冷蔵庫	1
更衣室	ロッカー（3人用）	2
	ロッカー（2人用）	1
その他	洗濯機	1
	衣類乾燥機	1
	シューズラック	2
	デジタル残留塩素テスター	1