

## 田川市中学校給食調理等業務仕様書

### 1 委託業務の概要

田川市教育委員会（以下「教育委員会」という。）は、田川市立中学校においてランチボックス方式を導入し、全生徒に「温かい物は温かく、冷たい物は冷たい」給食の提供を目指している。そのため、給食調理と盛り付け、各学校への配送及び回収、食器類の洗浄及び保管、残菜及び厨芥の処理、その他これらに付随する業務を、調理事業者に委託する。

ランチボックス方式とは、調理事業者が調理した給食をランチボックス（弁当箱）に盛り付けした後、10℃以下に冷却し、速やかに各学校へ配送、各中学校の配膳室（調理室）においてスチーマー（スチーム・コンベクション）で再加熱した給食を生徒等へ提供するシステムである。

### 2 対象学校及び対象者

#### (1) 対象学校（学校位置図は別添のとおり。）

- ア 弓削田中学校：田川市大字弓削田1222番地
- イ 後藤寺中学校：田川市大黒町11番69号
- ウ 田川中学校：田川市大字糺1959番地
- エ 鎮西中学校：田川市大字伊田2024番地
- オ 伊田中学校：田川市大字夏吉197番地1
- カ 金川中学校：田川市大字糺258番地
- キ 中央中学校：田川市中央町3番71号

#### (2) 対象者数

対象者は猪位金中学校を除く上記田川市立中学校在学中の1年生、2年生、3年生及び教職員の合計約1,300名とする。

(平成28年5月1日現在)

中学校名	生徒数(人)	学級数	教職員数(人)	対象者数(人)
弓削田中学校	192	6	20	212
後藤寺中学校	184	6	19	203
田川中学校	135	5	21	156
鎮西中学校	160	6	21	181
伊田中学校	160	6	18	178
金川中学校	165	6	23	188
中央中学校	93	4	16	109
合計	1,089	39	138	1,227

### 3 給食実施日

給食提供の開始は平成29年4月(予定)からとし、給食実施日は土曜日、日曜日及び国民の祝日並びに長期休業日を除いた日のうちで、教育委員会が指示する日とする。実施回数は、年間183日程度とする。

### 4 委託期間

契約締結日から平成33年3月31日まで(平成29年4月から給食提供開始予定)ただし、この委託期間は市議会の議決により確定する。

### 5 給食の内容

本市中学校給食は全員喫食の完全給食(主食、副食及び牛乳)とする。ただし、牛乳については教育委員会において準備する。

### 6 受託者が行う主な業務

本委託業務において、受託者は、主に以下の業務を行う(業務の流れ)

- (1) 献立の作成は、受託者の栄養士が献立案を作成し、教育委員会の栄養教諭と調整の上、給食提供の2カ月前までに決定する。
- (2) アレルギー対応について、学校、給食提供日、食数、生徒氏名等を確認する。

- (3) 献立に従い必要な食材を発注し、受領、検収する。
- (4) 給食提供日当日に、主食、副食、汁物等を調理し、ランチボックスに主食、副食（温かい副食・冷たい副食別に）を盛り付け、汁物及びお替り用ごはんは保温食缶に給仕する。
- (5) 冷蔵車で決められた時間内に、田川市立中学校（7校）の各学校配膳室へ給食を配送する。
- (6) 各学校に配置した受託者の配膳員が、ランチボックスを受け取り、各学校配膳室に準備されたスチーマー（スチームコンベクション）で主食（ごはん）及び温かい副食の再加熱を行う。
- (7) 配膳員は、ランチボックス及び保温食缶を学級単位に仕分け、各学級の担当者（係）へ引き渡す。
- (8) 給食終了後、各学級の担当者（係）が運んでくるランチボックス等を学校配膳室で回収する。
- (9) 受託者は、給食当日に各学校の容器等を回収し、洗浄、消毒及び保管する。

なお、通常食にあわせて教育委員会と協議の上、アレルギー対応食も提供する。

※詳細は、本仕様書等を参考のこと。

## 7 業務委託内容

原則として、次の(1)から(9)の業務を委託する。

また、委託業務に係る作業については、食品衛生及び公衆衛生に関する法令並びに厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」、文部科学省「学校給食衛生管理基準」及び「田川市中学校給食衛生管理基準」を遵守して行うこと。

- (1) 食材の発注、受領・検収及び保管管理
- (2) 給食調理及びランチボックスへの盛り付け・保温食缶等への配缶
- (3) ランチボックス・保温食缶等の学級単位の仕分け
- (4) ランチボックス・保温食缶等の配送・管理及び回収
- (5) ランチボックス・保温食缶等の洗浄、消毒及び保管
- (6) 残菜の計量及び処理
- (7) 配膳室の日常管理及び清掃

- (8) 献立の作成及び市栄養教諭との協議、調整
- (9) その他(1)から(8)に必要な業務

## 8 受託者の負担する経費（委託料に係る経費）

以下に記すものについては受託者の負担とする。

- (1) 食材に要する経費
- (2) 業務従事者の健康管理に要する経費
- (3) 業務従事者の研修に要する経費
- (4) 献立の作成に関する経費
- (5) 薬剤類、薬品類の経費
- (6) 衛生管理、清掃、日常点検に必要な用具類と消耗品及び食品検査検体の経費
- (7) 配送・管理及び回収に要する経費
- (8) 配膳室の日常管理及び清掃に要する経費
- (9) 保存用検食に要する経費
- (10) 試食会、予備食、検食に要する経費
- (11) 教育委員会向けに発する通信に関する経費
- (12) その他、日々消耗する物品について、受託者の負担とすることが適当と認められる経費

## 9 教育委員会の負担する経費（委託料以外の経費）

以下に記すものについては委託者である教育委員会の負担とする。

- (1) 容器類、対象者の喫食に関して直接使用する消耗品等に要する経費
- (2) 飲用牛乳に関する経費
- (3) 学校説明会等に関する経費
- (4) 配膳室の整備に関する経費
- (5) 配膳室の水道・光熱費
- (6) 配膳室内の備品に関する経費
- (7) 受託者向けに発する通信に関する経費

## 10 献立業務

受託者は献立に関する業務を下記の項目を遵守し、実施すること。

- (1) 受託者の管理栄養士が献立（案）を作成し、教育委員会の栄養教諭と協議を行い、反映すること。
- (2) 温かい副食を取り入れた献立を実施すること。
- (3) アレルギー対応として当該生徒及びその保護者による献立確認を行うこととしているため、遅くとも2カ月前には作成すること。

## 11 食材の発注、受領、検収及び管理

受託者は食材の発注、受け入れ及び管理に関し、「田川市中学校給食衛生管理基準」を遵守すること。

- (1) 食材に関してはできる限り田川地区産及び福岡県産のものを使用すること。
- (2) 中国産の食材については、使用しないこと。
- (3) 学校給食法第11条第1項及び第2項の規定により、食材費に要する費用（1食当たり229円）は月単位で食材費に全て充当すること。
- (4) 食材の納入業者名、品名、産地、数量及び金額等を記録し、毎月教育委員会に提出すること。

## 12 調理・盛り付け

受託者は調理・盛り付けに関する業務を下記の項目を遵守し、実施すること。

- (1) 食品衛生及び公衆衛生に関する法令及び厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」、文部科学省「学校給食衛生管理基準」並びに「田川市中学校給食衛生管理基準」を遵守して行うこと。
- (2) 受託者の調理施設・設備は、委託業務に係る作業中は学校給食専用とすること。
- (3) 各学校の昼食時間を考慮し、適切な温度管理を行い、2時間以内に喫食できるように調理、盛り付け、配送に努めること。
- (4) 調理の詳細については、教育委員会が提示する調理業務指示書（以下「指示書」という。）に従って行うこと。
- (5) 不測の事態に対応するため、各校に予備食を用意すること。
- (6) トラブル発生時に備えて、学校給食に支障を来さないような体制がとれること。

### 13 アレルギー対応食

副食のアレルギー対応食の調理等は、アレルギー対応責任者を定めること。

また、特定原材料として表示義務のある7品目（卵、乳及び乳製品、小麦、えび、かに、そば、落花生）を除去したアレルギー対応食を最低1種類調理し、他の給食と区別して盛り付けること。なお、詳細については、教育委員会が提示する指示書等に基づき、調理すること。

### 14 配送・回収・洗浄

受託者は配送・回収・洗浄に関する業務を下記の項目を遵守し、実施すること。

(1) 配送時間は概ね次のとおりとする。

配送 当日11時00分から11時40分の間

回収 当日14時00分から15時00分の間

(2) 適正な温度管理ができる冷蔵車で中学校の配膳室まで、調理後2時間以内に喫食できるように配送に努めること。

(3) 配送用の車両は、委託業務に係る作業中は専用とし、委託業務以外の業務と兼用で使用してはならない。

(4) 配送の際は、事故等が生じないように細心の注意を払うこと。

(5) 学校の門扉の開閉及び校内通路等については、学校の指示に従うこと。

(6) 容器、食缶等は、徹底した衛生管理の下、清潔な状態で保管すること。

### 15 配膳室業務

受託者は、教育委員会が各学校に整備した配膳室の運営管理を、下記の項目を遵守し、実施すること。

(1) 田川市中学校給食衛生管理基準を遵守すること。

(2) 中学校ごとに配膳係員を配置すること。

(3) 配送されてきた給食を配膳室内で、喫食時間まで、主食、副食及び汁物を適温状態で提供できるよう、徹底した衛生管理のもと管理すること。

(4) アレルギー対応食については、十分に確認し、昼食開始時間までに学級単位に仕分けすること。

- (5) 生徒及び教職員への受け渡し前に検食用給食を、学校長又はその代理者まで配膳（給食時間の30分前に行うこと）及び下膳を行うこと。
- (6) 配膳室は常に清潔に努め、徹底した衛生管理を施し、清潔な状態を保っておくこと。
- (7) 配膳係員が配膳室を離れるときは、その都度必ず施錠を行うこと。
- (8) 受け渡し業務・場所については、学校側と協議をし、円滑に行うこと。
- (9) 備品等について、受託者の起因により破損・故障等が生じたときは、その修繕費等に要する経費は受託者の負担とする。

## 16 廃棄物の処理

受託者は、下記の項目を遵守し、廃棄物の処理を行うこと。

- (1) 業務により発生した廃棄物の処理は、受託者の責任において行うこと。
- (2) 調理業務に伴うゴミや残菜等の廃棄物は衛生的に処理すること。
- (3) 回収した残菜は調理場に持ち込まないこと。
- (4) 廃棄物の保管場所は、廃棄物の排出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないように管理すること。

## 17 説明会・試食会について

受託者は、中学校給食の準備期間及び開始後に実施する説明会・試食会等に関する協議に応じること。

## 18 責任者の設置

受託者は、下記のとおり責任者等の設置を行うこと。

- (1) 受託者は業務責任者1名及び副責任者1名を正規社員の中から選任して配置する。  
業務責任者は、委託業務が適正かつ円滑に行われるよう、調理従事者等の指揮監督を行うとともに、業務全般の責任を負う。
- (2) 調理従事者は、調理資格を有する正規社員を2名以上配置すること。
- (3) 受託者は、食品衛生責任者を配置し、その任に当たらせること。なお、業務責任者又は業務副責任者が食品衛生責任者を兼務することができる。
- (4) 受託者は、アレルギー対応食責任者を配置し、その任に当たらせること。アレルギー対応食責任者は調理従事者を兼ねることができるものとする。

- (5) 委託業務を円滑に進めるとともに、衛生管理の徹底を図るため、受託者は当該受託業務専任の栄養士を配置し、その任に当たらせること。

## 19 業務従事者の健康管理

受託者は、下記のとおり業務従事者の健康管理を行うこと。

- (1) 受託者は、業務従事者（配送業務従事者及び配膳係員を含む。以下、同じ。）に対して、年1回以上健康診断、毎月2回（年24回）以上検便による腸内細菌検査を行うこと。

なお、検査対象の細菌は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌（O-26、O-111、O-157）とする。

また、ノロウイルスによる感染性胃腸炎が疑われる場合は、随時ノロウイルスについての検便検査等を行い、業務に従事させないこと。

- (2) 受託者は、業務従事者一人ひとりの健康状態を毎朝確認し、個人別に記録を残すとともに、異常があると認められる場合は、調理業務等に従事させず、適切な処理を講じなければならない。

また、ノロウイルス等による感染性胃腸炎について、その家族の状況にも配慮すること。

## 20 立入検査

受託者は、教育委員会又は保健所等の立入検査が行われる場合、これに応じなければならない。上記検査の結果、教育委員会からの改善を求められた場合には、受託者は速やかに改善等の措置を講じること。

## 21 事故報告

食品事故等が発生した場合、受託者はその原因を速やかに調査し、教育委員会に連絡し、その対応を協議すること。

受託者は、別に定める報告書類を作成し、教育委員会に提出すること。併せてその副本を保管すること。



## 22 委託料の請求方法

- (1) 委託料は、食数が確定した後、算出して月ごとに請求するものとする。
- (2) 予備食、試食会用給食、保存用検食についても、委託料の対象とする。
- (3) その他については、契約事項の規定により協議する。

## 23 秘密の保持

受託者は、この業務の履行にあたり、個人情報保護に係る法及び田川市個人情報保護条例等を遵守しなければならない。業務委託契約期間が終了し、又は契約が解除された後においても同様とする。

## 24 大規模災害時の協力

受託者は、大規模災害発生時に本市が行う食料の供給に協力しなければならない。この場合において、詳細については本市及び受託者双方協議の上定めるものとする。

## 25 その他

- (1) 受託者は、検食者、対象者及び教育委員会の意見を真摯に受け止め、今後の業務に反映させるよう努めること。
- (2) 従業員の衛生管理研修等について、受託者は年間を通じて計画的に実施して意識の高揚に努めること。また記録に残し、報告すること。
- (3) この計画に定めのない事項又は疑義が生じた場合は、必要に応じて教育委員会、受託者双方の協議の上、これを定めるものとする。
- (4) 学校位置図は別添のとおり。配膳室は各中学校1階に1教室分（間口9m・奥行7m）を平成29年1月下旬までに整備予定である。
- (5) 平成29年3月までに、調理、盛り付け、配送、配膳対応、配膳及び回収等の確認のため、全対象校一斉のリハーサルを実施する予定である。なお、リハーサルに要する費用については教育委員会が負担する。