学校給食調理業務委託仕様書

1. 件名　　茨木市立彩都西小学校学校調理業務委託

2. 履行場所　　茨木市立彩都西小学校（所在地　茨木市彩都あさぎ五丁目８番１号）

3. 履行期間　　令和９年４月１日～令和12年３月31日

4. 給食の対象者及び調理日数並びに食数
　給食の対象者は児童及び教職員等とし、調理日数は約195日、予定食数は約800食である。
　食数は、週単位で指示する。ただし、食数変更がある場合は日単位で指示する。
　上記給食の対象者のほか、必要に応じて保護者対象の試食会、家庭・地域や他校等の連携・交流を目的とした交流給食等については、指示により食数に加算して実施するものとする。また、災害時に対する食事の提供に係る調理業務については、別途協議するものとする。

5. 業務内容
　受託者は、文部科学省が制定する「学校給食衛生管理の基準」、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」及び委託者が規定する「調理業務等作業基準他」（別冊１）等を順守し、次の給食業務を行う。
(1) 食材の検収及び保管
　食材を「調理業務等作業基準他」（別冊１）及び「給食物資検収簿」（様式９）に従って検収し、適温で保管する。
(2) 調理
　茨木市教育委員会が提供した食材を使用し、「調理業務指示書」（様式１）及び「アレルギー除去食チェック表（給食場用）」（様式２）、「茨木市学校給食等における食物アレルギー対応マニュアル」（別冊２）に従い調理する。
(3) 配膳及び回収
　ア　学校が指定した時間に調理した給食をクラスごとに配缶し、指定した場所に給食を配膳し、給食終了後はこれを回収する。牛乳及び食器類についても、指定した時間及び場所に配膳し、給食終了後はこれを回収する。
　イ　ランチルーム及び多目的室等使用時の配膳については、別途指示があれば配膳等を行う。
(4) 食器具及び調理器具の洗浄、消毒及び保管
　「調理業務等作業基準他」に従って行う。
(5) 施設、設備の清掃及び点検
　ア　日常清掃及び点検
　　日々、施設設備の整理整頓及び清掃、点検を行い、その結果を「調理業務等完了確認書」（様式14）に記入し、校長に報告する。また、ひと月の業務終了後は「完了届」（様式15）に記入し校長に提出する。
　イ　長期休業中
　　長期休業（春、夏、冬）中は、給食終了後及び給食開始前の数日を、日常業務や定期的業務で実施することができない清掃、点検及び消毒を行う日とし、計画を校長に文書で報告する。結果については、「調理業務等完了確認書」（様式14）で報告する。
　　また、上記以外で別途教育委員会より指示する給食施設の清掃や点検の際には立ち会うこと。
(6) 残さい及びゴミの処理
　「調理業務等作業基準他」及び「主な調理機械類等の取り扱い説明書綴」（別冊３）に従って行う。
(7) 小学校給食の取り組み（食教育、ふれあい給食等）への協力
(8) (1)～(7)に付帯する業務

6. 業務の指示
　受託者は、別表１により指示した内容により業務を行う。

7. 調理従事者及び責任者
(1)　調理員の配置は、食数で文部科学省の基準及び本市の配置以上とする。ただし、校外学習等や特定の日において、食数の減少や特別の事情がある場合はその限りでないが、予め、学校と十分調整を行った上で配置すること。
(2)　食物アレルギー及び二次調理等個別対応食への対応が十分な人数を配置すること。

(3)　ドライシステムの調理場において、ドライ使用で調理することへの対応が十分な人数を配置すること。
(4) エレベーターでの配膳、下膳への対応が十分な人数を配置すること。
(5)　児童の給食活動時に、調理場のカウンターで食缶等の手渡しが出来ること。
(6)　調理に従事する者のうち、１人以上は常勤雇用者として、学校給食施設で２年以上の経験を有し、かつ、調理師の有資格者であること。
(7)　調理に従事する者のうち、１人以上は常勤雇用者として、特定給食施設で１年以上の経験を有し、かつ、栄養士の有資格者であること。
(8)　調理に従事する者のうち、(6)、(7)以外の調理従事者のうち、１人以上は調理師又は栄養士の有資格者であること。
(9)　(6)、(7)の人数に加えて予定食数が500食以上の場合は、１人は、受託者が常勤的に雇用しているものとする。予定食数が500食未満の場合は、常勤雇用でなくともよい。
(10) 業務責任者
　　(6)、(7)の有資格者のうち１人を、業務遂行上の受託者としての責任を負うべき責任者に定め、学校との連絡調整の任に当たらせること。
(11) 業務副責任者
　　(6)、(7)の有資格者のうち１人を、業務遂行上の受託者としての責任を負うべき業務副責任者に定め、業務責任者に事故があるとき、又は欠けたときはその任に当たらせること。
(12) 調理従事者の報告
　　調理に従事する者をあらかじめ教育委員会及び校長に「調理従事者報告書」（様式３）によって届出を行うこと。
(13) 調理従事者の変更
　　調理に従事する者を変更しようとするときは、「調理従事者変更報告書」（様式４）により、速やかに教育委員会及び校長に届出を行うこと。ただし、休暇などによる代替者については「調理従事者代替届」（様式５）により校長に報告すること。

8.　施設、設備、器具類の使用
(1)　調理業務は学校に備え付けられた施設、設備、器具類を使用して行うこと。
(2)　給食調理場の施設については、受託者に無償で使用を許可する。調理場に備え付けられた設備、器具類は無償で貸与する。
(3)　備え付けの設備、器具類は別表３「茨木市立彩都西小学校給食施設及び調理用設備器具一覧表」のとおりとする。
(4)　施設、設備、器具類（磁器食器を含む。）が故障・破損した場合は、校長に報告し、その指示に従うものとする。なお、受託者の責め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。

9.　受託者が負担する経費
　次に掲げる経費は受託者の負担とする。ただし、児童及び教職員等が使用するもの並びに、必要とするものを除く。
(1)　調理従事者の健康管理に要する経費
　健康診断料、検便委託料等
(2)　調理従事者が業務を遂行するのに必要な被服等に要する経費
　作業衣（上衣、下衣）・帽子・マスク・靴・個人用調理ゴム手袋（天然ゴム）・前掛け（上・下処理等用）・軍手・爪ブラシ・作業衣クリーニング代等
(3)　調理をするために必要な器具類
　包丁・まな板・しゃくし・泡たて器・ザル・スパテラ・たらい・計量カップ等
(4)　清掃、日常点検に必要な用具類及び消耗品類の経費
　モップ・デッキブラシ・ほうき・雑巾・ちりとり・バケツ・ごみ袋等
　設備器具手入れ用品（機械油、グリス、研磨剤等）
(5)　雑貨、文具類等
　救急医薬品（消毒薬、絆創膏、ハンドクリーム等）・筆記用具（ペン、鉛筆、消しゴム、ノート等）・用紙類・コピー代・調理従事者給食費・茶器・お茶・トイレットペーパー等
(6)　電話等通信機器に係る経費
　電話を引き込む場合、これに伴う経費及び通話料等
(7)　日々消耗するものについて受託者の負担が適当と認められるもの
　洗浄用具類（たわし、スポンジ等）・使い捨て手袋・ペーパータオル・保存食用袋・手洗い用石けん・手指消毒用薬剤・洗濯用洗剤等
(8)　その他

調理従事者の福利厚生のために使用する備品の調達及び維持管理費等

10. 安全・衛生管理
(1) 衛生管理は、厚生労働省が制定する「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び、文部科学省が制定する「学校給食衛生管理の基準」に準拠して行うこと。
(2) 受託者は、関係法令に基づき食品衛生責任者を定め、食品の安全・衛生管理に留意するとともに、調理業務等が衛生的に行われるよう、調理従事者の衛生教育に努めること。
(3) 受託者は、関係法令に基づき火元責任者を定め、調理場の防災に留意すること。
(4) 調理従事者の衛生管理
ア 調理従事者に対し、健康診断を定期的に行うほか、常に調理従事者の健康状態に注意し、異常を認めた場合は、速やかに受診させること。
イ 新規採用職員を業務に従事させる場合は、従事する前２週間までに健康診断及び検便（赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌（Ｏ－26、Ｏ－157、Ｏ－111を含む））を実施し、結果を確認すること。
ウ 調理従事者に対して、一定の間隔をおき、一か月２回以上の検便（赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌）を行うこと。
エ 調理従事者がノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合、「学校給食衛生管理の基準」により、適切な処置をとること。
(5) 食材の取扱い
食材の取扱いについては「調理業務等作業基準他」及び「大量調理の手引き」（別冊４）及び「主な調理機械類の取り扱い説明書綴」に従って行うこと。
(6) 施設、設備、器具類の管理
施設、設備、器具類の管理については「調理業務等作業基準他」及び「主な調理機械類の取り扱い説明書綴」に従って行うこと。
(7) 調理場は作業ごとに区分して使用し、作業後には、毎日、適切な方法で清掃及び消毒を行い、清潔の保持に努めること。
(8) 残さい及びゴミ等の処理
残さい及びゴミ等の処理は「調理業務等作業基準他」及び「主な調理機械類等の取り扱い説明書綴」に従って行うこと。
(9) 保存食等の管理
保存食用食材、保存食、検食及び展示食については「調理業務等作業基準他」に従って行うこと。
(10) 立入検査
ア 受託者は、独自の責任において立ち入り検査を行い、その結果を報告すること。
イ 教育委員会、保健所、茨木市薬剤師会等の立ち入り検査が行われる場合は協力すること。
(11) 事故報告等
ア 検収の結果、食材に異常があった場合は、校長及び教育委員会に連絡し、その指示に従うこと。なお、連絡した内容については、速やかに「事故報告書」（様式17）により報告すること。ただし、作業前に良品との交換が完了した場合はこの限りでない。
イ その他、業務を履行する上で突発的な事故により、指示書どおりに履行できない場合は、校長及び教育委員会に連絡し、その指示に従うこと。
なお、連絡した内容は、速やかに「事故報告書」により報告すること。

11. 研修等
(1) 調理従事者が学校給食の調理の役割を十分に理解するとともに、調理及び食品の取扱い等が安全・衛生かつ適正に行われるよう研修を実施し、資質の向上に努めること。新規採用者については、必ず衛生研修等を実施後、現場で作業させること。
また、人権啓発の推進に努めるため、年１回以上人権研修を実施すること。
(2) 研修は研修計画に基づいて実施し、実施後は速やかに実施報告書を提出のこと。
(3) 教育委員会が実施する研修で、学校給食を実施するに必要とする研修については、協議の上、調理従事者を参加させること。
(4) 注意事項等の徹底を図るため朝礼等に必ず調理従事者に業務確認をさせること。

12. 報告等
受託者は、別表２に掲げる事項について、教育委員会及び校長に報告を行うこと。

13. 提案内容の遵守

受託者は、評価基準書において提案内容を仕様書に規定したものとみなす項目（職員配置、巡回指導体制、環境への配慮、緊急時・災害時対応）を遵守するものとする。

14. その他

この仕様書は業務の大要を示すもので、この仕様書に定めのない事項については、誠意を持って対応すること。

別表１

業　務　内　容	指　示　日	様　式
調理業務指示書（アレルギー調理指示書含む）	前月末	様式１
アレルギー除去食チェック表（給食場用）	前週末	様式２
調理業務等作業基準他	契約年度当初	別冊１
茨木市学校給食等における食物アレルギー対応マニュアル	契約年度当初	別冊２
主な調理機械類等の取り扱い説明書綴	契約年度当初	別冊３
大量調理の手引き	契約年度当初	別冊４

別表２

報　告　書	提　出	様　式	学　校	教育委員会
調理従事者報告書	受託開始まで	様式３	写　し	原　本
調理従事者変更報告書	変更の都度	様式４	写　し	原　本
調理従事者代替届	代替実施の都度	様式５	原　本	×
健康診断結果報告書	実施後速やかに	様式６	写　し	原　本
検便結果報告書	実施後速やかに	様式７	写　し	原　本
学校給食日常点検票（個票含む）	日　々	様式８	原　本	×
給食物資検収簿	日　々	様式９	原　本	×
作業動線図	日　々	－	原　本	×
作業工程表	日　々	様式10	原　本	×
調味料等在庫点検表	毎週記入	様式11	原　本	×
学校給食用物資在庫報告書	月初め（５日まで）	様式12	写　し	原　本
搬入ノート	納入業者記入	様式13	原　本	×
調理業務等完了確認書	日　々	様式14	写　し	原　本
完了届	履行の翌月	様式15	写　し	原　本
そ族害虫駆除簿	実施後速やかに	様式16	原　本	×
事故報告書	対応後速やかに	様式17	写　し	原　本
機械・器具類の点検簿	使用ごと／毎月記入	様式18	原　本	×
研修実施報告書	実施後速やかに	－	写　し	原　本
長期休暇の清掃等実施計画書	長期休業期間開始まで	－	写　し	原　本
立ち入り検査結果報告	実施後速やかに	－	写　し	原　本

※受託者側の保管する書類等の保存年限は、当該年度終了後１年とする

別表３　茨木市立彩都西小学校給食施設及び調理用設備器具一覧表

備品番号	品名	規格	取得日付	保管場所	納入業者
74586	食器食缶消毒保管庫	ＭＣＷＫ－20	H16.2.26	給食室	中西製作所
74587	食器食缶消毒保管庫	ＭＣＷＫ－30	H16.2.26	給食室	中西製作所
74588	食器食缶消毒保管庫	ＭＣＷ－40	H16.2.26	給食室	中西製作所
74589	食器食缶消毒保管庫	ＭＣＷ－50	H16.2.26	給食室	中西製作所
74590	包丁まな板殺菌庫	包丁まな板殺菌庫ＫＴ－53H型	H16.3.25	給食室	王子テック
74591	包丁まな板殺菌庫	包丁まな板殺菌庫ＫＴ－52H型	H16.3.25	給食室	王子テック
74592	食器食缶消毒保管庫	ＭＣＷ－40	H18.9.14	給食室	中西製作所
74593	食器食缶消毒保管庫	ＭＣＷ－30	H20.1.24	給食室	中西製作所
74594	球根皮むき機	Ｐ－47D受シンク付	H16.2.16	給食室	アイホー
74595	野菜裁断機	かぼちゃカッターＫＣ－５	H16.3.25	給食室	いずみ商事
74596	野菜裁断機	マイコンスライサーＭＳＩ－04（ドライ）	H19.4.6	給食室	中西製作所
74597	ミキサー	ロボクープＲ－３Ｂ	H19.4.9	給食室	王子テック
74598	回転釜	ＡＧＳ－150ＩＢ－ＦＣ	H16.2.16	給食室	エース厨房機器
74599	回転釜	ＡＧＳ－150ＩＢ－ＦＣ	H16.2.16	給食室	エース厨房機器
74604	冷蔵庫	東芝ＲＧＣ－Ｐ2501ＦＵＧ	H16.3.3	給食室	後藤電気商会
74606	シンク	背立て付2700×750×850	H16.2.17	給食室	アサヒ技研
74607	シンク	2700×900×850	H16.2.17	給食室	アサヒ技研
74608	シンク	作業台付3600×900×850	H16.2.17	給食室	アサヒ技研
74609	シンク	背立て付2700×750×850	H16.2.17	給食室	アサヒ技研
74610	シンク	背立て付2700×900×850	H16.2.17	給食室	アサヒ技研
74612	給食場用大型扇風機	ＳＦ－45ＭＳ－１Ｖ	H16.3.25	給食室	王子テック
74615	調理台	1200×900×850	H16.2.17	給食室	アサヒ技研
74616	調理台	900×750×850	H16.2.17	給食室	アサヒ技研
74617	作業台	コンロ台	H16.3.26	給食室	中西製作所
74618	ワゴン式作業台	移動台ドライ仕様600×1200×８	H16.3.26	給食室	アサヒ技研
74619	ワゴン式作業台	移動台ドライ仕様600×1200×８	H16.3.26	給食室	アサヒ技研
74620	ワゴン式作業台	移動ドライ仕様900×900×800	H16.3.26	給食室	アサヒ技研
74621	ワゴン式作業台	移動ドライ仕様900×900×800	H16.3.26	給食室	アサヒ技研
74622	運搬車	廊下用運搬車960×660×825	H16.3.31	給食室	日本調理機

74623	運搬車	廊下用運搬車960×660×825	H16.3.31	給食室	日本調理機
74627	運搬車	給食用コンテナ1000×850×130	H16.4.8	給食室	アイホー
74629	ワゴン式作業台	昇降式運搬車ＧＬＨ－150ＳＵＳ－Ａ特	H19.5.1	給食室	アイホー
74630	運搬車	Ｌ２－96Ｌ特	H19.5.1	給食室	アイホー
74631	運搬車	Ｌ２－96Ｌ特	H19.5.1	給食室	アイホー
74632	運搬車	Ｌ２－96Ｌ特	H19.5.1	給食室	アイホー
74633	運搬車	Ｌ２－96Ｌ特	H19.5.1	給食室	アイホー
74634	運搬車	Ｌ２－96Ｌ特	H19.5.1	給食室	アイホー
74635	運搬車	Ｌ２－96Ｌ特	H19.5.1	給食室	アイホー
74636	運搬車	Ｌ２－96Ｌ特	H19.5.1	給食室	アイホー
74637	運搬車	Ｌ２－96Ｌ特	H19.5.1	給食室	アイホー
74638	運搬車	Ｌ２－96Ｌ特	H19.5.1	給食室	アイホー
74639	更衣ロッカー	ＳＬＫ－３	H16.3.23	給食室	三浦金庫店
74640	更衣ロッカー	ＳＬＫ－３	H19.4.3	給食室	三浦金庫店
74641	移動式水槽	ドライ仕様600×600×700	H16.3.26	給食室	アサヒ技研
74642	移動式水槽	ドライ仕様600×600×700	H16.3.26	給食室	アサヒ技研
74643	移動式水槽	ドライ仕様600×600×700	H16.3.26	給食室	アサヒ技研
74644	移動式水槽	ドライ仕様600×600×700	H16.3.26	給食室	アサヒ技研
74645	移動式水槽	ドライ仕様850×850×850	H16.3.26	給食室	アサヒ技研
74646	移動式水槽	ドライ仕様850×850×850	H16.3.26	給食室	アサヒ技研
74647	移動式水槽	ドライ仕様850×850×850	H16.3.26	給食室	アサヒ技研
74660	整理棚	185＊45＊2104段	H16.3.26	給食室	みなと商事
74661	整理棚	185＊45＊2104段	H16.3.26	給食室	みなと商事
74662	整理棚	185＊45＊2104段	H16.3.26	給食室	みなと商事
74663	整理棚	サイドアップエレクターシェルフW121	H17.7.4	給食室	いずみ商事
74664	エアシャワー	ＰＣＪ－80ＳＣＩＳＮＴ	H16.2.17	給食室	アサヒ技研
74665	自動消毒器	サーモタイプ	H16.3.25	給食室	アルボース
74666	ガスレンジ	ＯＺ70Ｋ	H16.3.26	給食室	中西製作所
74667	スパテラスタンド	不明	H16.4.12	給食室	王子テック
74668	スパテラスタンド	不明	H16.4.12	給食室	王子テック
74719	ワゴン式作業台	1000×700×655	H20.3.31	給食室	協和技研メンテナンス㈱
74720	ワゴン式作業台	1000×700×655	H20.3.31	給食室	協和技研メンテナンス㈱
98367	冷蔵庫	東芝GR-38NC	H20.3.13	給食室	マツナガ電器
101186	回転釜	ＡＧＳ－151ＩＢ－ＡＬ	H20.8.8	給食室	㈱エース厨房機器製作所
102692	食器食缶消毒保管庫	MCWK-60-e	H21.2.13	給食室	㈱中西製作所大阪支店
102717	ホワイトボード	ウチダ6-190-5036	H21.2.24	給食室	みなと商事
102762	台車	スタッキングカート STK-500	H21.3.18	給食室	㈱中西製作所大阪支店
102763	台車	スタッキングカート STK-500	H21.3.18	給食室	㈱中西製作所大阪支店
102764	台車	スタッキングカート STK-500	H21.3.18	給食室	㈱中西製作所大阪支店

104593	洗浄機	グリーストラップ浄化装置	H21.10.14	給食室	㈱ユニック
109689	配膳台	ステンレス配膳棚 1680×700×1570m/m	H22.4.16	給食室	王子テック㈱大阪営業所
109690	配膳台	ステンレス配膳棚 1680×700×1570m/m	H22.4.16	給食室	王子テック㈱大阪営業所
109695	台車	スタッキングカート STK-500	H22.4.8	給食室	㈱中西製作所　大阪支店
109696	台車	スタッキングカート STK-500	H22.4.8	給食室	㈱中西製作所　大阪支店
109697	台車	スタッキングカート STK-500	H22.4.8	給食室	㈱中西製作所　大阪支店
112695	ワゴン	配缶用ワゴン 700×1000×650mm	H23.4.1	給食室	王子テック㈱大阪営業所
112696	ワゴン	配缶用ワゴン 700×1000×650mm	H23.4.1	給食室	王子テック㈱大阪営業所
112697	ワゴン	配缶用ワゴン 700×1000×650mm	H23.4.1	給食室	王子テック㈱大阪営業所
119874	給湯器	大阪ガス　タフジェット32号	H25.9.20	給食室	山階産業㈱
119875	給湯器	大阪ガス　タフジェット32号	H25.9.20	給食室	山階産業㈱
127282	ワゴン式作業台	移動台 日本調理機 W1200×D600×H700	H28.10.2	給食室	日本調理機㈱
127622	自動台秤	ＤＰ－6700ｋ	H29.1.27	給食室	㈱中西製作所
131507	食器洗浄機	アイホーＷＴＲ２－５ＬＧ	H30.6.18	給食室	エースフィールド㈱
131940	移動式水槽	移動式水槽 1000×600×850	H30.12.19	給食室	㈱ＡＯキッチンサプラ
134960	給湯器	リンナイガス給湯器　RUX-A1616W-E 13A	R2.2.25	給食室	㈱美沢設備工建
141249	牛乳保冷庫	ビーエム株式会社　IB-W30	R2.2.25	給食室	エースフィールド㈱
141251	検食用冷凍庫	ホシザキ HF-63CAT-KS 蒸発装置付	R4.1.14	給食室	エースフィールド㈱
142777	集塵機	集塵機(乾湿両用) マキタ 490 32L	R4.5.31	給食室	㈱いずみ商事
142923	電気洗濯機	洗濯機 東芝 AW-5GA1 5.5kg	R4.5.26	給食室	新堂電気工業㈱
143991	ガスレンジ	スチコンオーブンiCombi Pro20-2/1G特	R5.3.24	給食室	エースフィールド㈱
149045	フライヤー	ガスフライヤー　FGSHT-180-2-CBG 2槽	R5.12.22	給食室	（株)ＡＯキッチンサプ
159091	回転釜	服部工業　AGS-150IB　アルミ製　ドライ仕様	R7.7.22	給食室	エースフィールド㈱
159092	回転釜	服部工業　AGS-150IB　アルミ製　ドライ仕様	R7.7.22	給食室	エースフィールド㈱
186278	冷蔵庫	業務用冷蔵庫 ホシザキ HR-150B	R7.11.26	給食室	伊勢崎電気工業所