特 記 仕 様 書 （センター方式）

**第１章 総則**

１ 本仕様書は、長生村学校給食調理等業務委託に適用する。

**第２章 基本事項**

１ 委託業務名 　　　長生村学校給食調理等業務委託

２ 業務委託期間 　　令和８年８月１日から～令和１０年７月３１日

３ 履行場所・施設概要等

|  |  |
| --- | --- |
| 施設名 | （仮称）長生村学校給食センター |
| 所在地 | 長生村宮成１５５７番地１外 |
| 供用開始 | 令和８年９月（予定） |
| 構　　造 | 鉄骨造２階建て |
| 延床面積 | １，４７２.６４㎡ |
| 運営方法 | ドライ方式（電気・ガス・蒸気） |
| 受配校数 | 中学校１校・小学校３校 |
| 最大食数 | １，０００食 |
| コンテナ台数 | １２台（長生中４台・一松小２台・八積小３台・高根小３台） |
| 年間調理日数 | ２００日程度 |
| 使用予定食器 | PEN樹脂製食器 |

４調理食数及びコンテナ数

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 学校名 | 所在地 | 食数 | クラス数 | コンテナ台数 |
| 一松小学校 | 長生村一松丁５７３ | １４５ | ８ | ２ |
| 八積小学校 | 長生村金田２６６０ | ２３３ | １０ | ３ |
| 高根小学校 | 長生村本郷１２９７ | ２２４ | ９ | ３ |
| 長生中学校 | 長生村岩沼１６３４ | ３７２ | １３ | ４ |
| 給食センター |  | ２４ |  |  |
| 合　　計 | ９９８ | ４０ | １２ |

(仮称)長生村学校給食センター建設事業基本計画より抜粋

※参考　令和６年度８９０食程度

５ 業務実施日及び業務時間

（１）事業実施日は各学期の授業実施期間及び学期毎の給食開始前と給食終了後及び村が指定する日の指定設備等の清掃及び点検日。

（２）調理場の使用時間は原則７時から１７時３０分までとする。

　　なお、準備等により調整が必要な場合はこの限りではない。

６ 施設・設備等の使用

 （１）事業者は村の所有する施設、設備、器具等を使用する。その際は、受託事業者として注意義務をもって使用する。また、被災運用を除き、目的外の使用は禁止する。

（２）施設の使用に際して異常の有無を確認し、破損等を発見した場合は直ちに施設管理者に報告しその指示に従うこと。また破損の原因が事業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。

（３）施設、設備・機器類のうち村が用意するものは別紙厨房機器一覧のとおりとし、これらについて故障などが発生した場合は、直ちに村に報告し、その指示に従うものとする.

７　事業者の業務範囲

（１）食器具類の収納

（２）食材料の検収

（３）調理業務

（４）配缶業務

（５）施設・設備の清掃及び点検業務

（６）衛生管理業務

（７）施設管理等に要する消耗品の調達等業務

（８）配送・回収業務

（９）前各号に附帯する業務

８　設備、備品等

委託業務の処理に当たり、各調理施設に備付けの備品等については、無償貸与

とする。

９　関係法令等の遵守

学校給食法、食品衛生法、労働基準法等の労働関係法令及びその他関連法規等

並びに学校給食衛生管理の基準（文部科学省）、大量調理施設衛生管理マニュ

アル（厚生労働省）、その他関連要綱等を遵守すること。

10　安全衛生管理の徹底

安全衛生管理を目的とした研修及び衛生管理指導等を実施すること。

11　給食内容の充実と学校行事等への協力

内容に富んだ給食を提供するため、リクエスト給食やセレクト給食、郷土料理

などの献立があること。また、意義や特色を踏まえ、対象校等の食育活動に積

極的に協力するとともに、学校訪問や給食試食会等が実施される場合について

も、必要な協力を行うこと。

12　立入検査等の協力

保健所や村の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。また、施設見学者への対応についても協力すること。

13　災害発生時の協力

災害が発生し、炊き出し等が必要となった場合には、村の指示のもと協力して

対応に当たること。

14　給食時間変更の対応

学校行事等のため、給食時間の変更がある場合は、適切に対応すること。

**第３章 実施体制**

１ 業務責任者等

事業者は、調理等に従事する者として、次の者を配置すること。

なお、これらの従事者については、本村の人材を積極的に採用するとともに、

継続的な雇用に努めること。

調理業務従事者のうち、業務責任者1名、及び業務副責任者1名以上を選任す

るものとする。また、食品衛生責任者1名を選任するものとする。

食品衛生責任者は、業務責任者、又は業務副責任者を兼ねることができる。

(1) 業務責任者

業務責任者は、受注者の常勤の正規社員で調理師若しくは栄養士の資格を有し、学校給食調理業務等の集団給食で2年以上従事した経験を有する者、又は発注者がこれと同等と認めるものとする。

(2)業務副責任者

業務副責任者は、受注者の常勤の正規社員で調理師若しくは栄養士の資格を有

し、学校給食調理業務等の集団給食で1年以上従事した経験を有する者、又は

発注者がこれと同等と認めるものとする。

 (2) 調理業務従事者

調理従事者の配置数は、業務を適正に遂行するために必要な人数を配置する

こと。雇用にあたっては、学校給食の専門的な知識及び集団調理業務に従事

した経験を有する者を積極的に採用すること。

(3) 配送回収業務従事者

　　配送車両（３ｔワイドセミロングボディ）について、当該車両以上の大きさ

　　の車両を使用しての実務経験のある者、または運転技術を有する者で、配送

回収業務に必要な人員を配置する。

なお、調理業務従事者と兼ねることができる。

２ 選任報告書

事業者は、選任した業務責任者、業務副責任者、食品衛生責任者、及びその

他の調理業務従事者について、業務開始前までに、業務責任者選任報告書を

村に提出すること。また、責任者を変更する場合は、速やかに報告をするこ

と。

３ 業務従事者の報告

(1) 事業者は、業務開始前までに、調理従事者報告書を村に提出すること。

(2) 提出された調理従事者報告書等を確認し、村が従事者として不適当と思われ

　　る者については、交替を求めることができるものとする。

(3) 業務従事者を変更する場合は、従事前に速やかに報告をすること。

４ 業務従事者等の教育・研修等

調理、食品の取扱い等が円滑に行われるよう定期的に研修を行い、業務従事

者の資質向上に努めるとともに、業務従事者を新たに採用した場合は、初任

者研修を必ず実施すること。

**第４章 業務区分**

１ 村が行う業務の範囲

村が行う業務の範囲は，次のとおりとする。

(1) 献立の作成

(2) 食材の調達

(3) 調理の指示及び検食

(4) 児童生徒の栄養管理及び栄養指導

(5) 施設設備等の保守業務

(6) 学校給食費の徴収

(7) 配送車の手配（リース契約）

２ 事業者への提示

村は、業務内容に応じて、下記のとおり事業者へ提示する。

|  |  |
| --- | --- |
| 区 分  | 提示時期  |
| 学校給食実施計画  | 年度当初  |
| 学校給食献立予定（月間）  | 前月末５日前  |
| 調理業務指示（アレルギー対応食指示書を含む） | 前々週まで  |

３ 給食実施食数等の指示

村は、当該年度及び各月の予定給食数について、年度当初及び当該月の前月20日

まで 事業者に示す。予定給食数に変更がある場合は、提供日の3日前（休日等を除く。）までに、事業者に対してその内容を示し、以降変更しない。ただし、学級閉鎖、臨時休校等緊急やむを得ない事情がある場合は、提供日の前日においても、給食実施食数の変更を指示する場合がある。

４ 事業者が行う業務の範囲

(1) 調理業務（アレルギー除去・配食を含む）

ア 食材検収時の立会い及び運搬業務

(ｱ) 事業者は、食材の検収に立ち会い、検収後の食材を下処理室等に運搬し、

調理業務を開始すること。

(ｲ) 検収後の食材については、衛生的な保管及び取り扱い、数量等の管理を行

　　うこと。

イ 調理業務

1. 村が提示する「学校給食献立予定表」、「調理業務指示書」等に基づき、

「調理作業工程表」及び「調理作業導線図」により調理を行うこと。

(ｲ) 調理内容、給食時間又は調理数等に変更が生じた場合は、「調理業務変更

　　指示書」により栄養教諭（学校栄養士）と打ち合わせのうえ、調理作業を

行うこと。

(ｳ) 食種は、栄養教諭（学校栄養士）の指示により除去食等も行うものとする。

(ｴ) 調理した給食の完了検査は、配缶前に事業者の立会いのもと、栄養教諭

（学校栄養士）が行う。また、必要に応じて、調理中においても随時検査を

行うことができるものとする。

(ｵ) 毎日の原材料及び調理品を2週間保存することとし、採取及び破棄をした場

合、保存食採取記録表をもって、報告すること。

(ｶ) 調理された給食については、センター長又はその代理者の検食を受け、その

評価については、業務の参考とすること。

(ｷ) 電気、ガス、蒸気厨房機器・ドライ運用で実施すること。

(2) 配缶業務

調理した給食をクラスごとに食缶に分け、コンテナに積載すること。

(3) 食器、食缶、調理機器等の洗浄消毒業務

ア 各学校から返却された食器類、食器籠、食缶、スプーン、汁しゃくし、し

ゃもじ等を分別して洗浄し、各指定の消毒保管庫への格納作業を行うこと。

イ 食器等は、丁寧に取り扱い、洗浄後は、学校ごとに食器籠に入れ、専用の

消毒保管装置による消毒保管を行うこと。

ウ 食器等、各種調理設備等の洗浄に使用する洗浄剤等は、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。

(4) 残菜の処理業務

ア 残食は計量、記録すること。

イ 残菜及び厨芥は所定の場所に搬出し、容器やごみ置き場等を清潔に保つこと。

(5) 施設・設備の清掃及び点検業務

施設・設備の清掃、消毒、整理整頓、残留塩素の測定及び日常点検を行い

「日常点検票」（別表）に記録すること。

(6) 使用物品管理業務

ア 事業者は、貸与を受けた設備、調理機器等の維持管理を行うこととする。

イ 調理業務は、給食室に備えられた設備、機器等を使用すること。

ウ 事業者は、貸与を受けた設備、器具等を学校給食以外で使用してはならない。

エ 事業者は、業務の履行にあたり、給食室の設備、器具及び食品を事前に点検

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、村に報告し、

その指示に従うものとする。

オ 事業者は、貸与を受けた設備、器具等が破損した場合は、村に報告し、その

指示に従うものとする。また、受託者の責に帰すべき理由による場合は、そ

の損害を賠償するのものとする。

(7) 衛生管理業務

「学校給食衛生管理基準」・「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」

に基づき、調理従事者の健康管理、食品管理及び施設設備等の管理を行うこと。

ア 調理従事者の健康管理

(ｱ) 健康診断は、年１回以上の定期健康診断を実施すること。

(ｲ) 毎月2回の腸内細菌検査(赤痢菌、サルモネラ属菌及び腸管出血性大腸菌Ｏ

157)を行い、その結果を受注者に報告すること。なお、保菌者が出た場合は、

ベロ毒素等の有無などについて、追跡検査をすること。

　(ｳ)ノロウイルスに係る検査を10月～3月の期間において1回以上検査を実施すること。なお、保菌者が出た場合は追跡検査を実施すること。

(ｴ) その他の細菌、ウイルス等による感染（感染の疑いのある症状の発生を含

む。）が発生した場合は、必要に応じた検査をすること。

上記(ｱ)から(ｴ)までの検査の結果、衛生上支障のある者を業務に従事させては

ならない。従事者に衛生上支障のあること又は支障のあるおそれのあることが

判明した場合は、直ちに学校及び教育委員会に報告しなければならない。

イ 食品管理

 (ｱ) 食材料は、食品どうしの相互汚染や床面からの二次汚染に十分注意するとと

もに、専用の容器に移し替えてから使用する。また、下処理室より先にダンボ

ール等の梱包材を持ち込まない。

(ｲ) 納品された食材料を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類

等食品の分類毎に区分して専用の容器で保管し、原材料の相互汚染を防ぎ、下表により、冷蔵・冷凍設備に保管する。また、保管場所の衛生管理に十分留意する。

|  |  |
| --- | --- |
| 食　品　名 | 保　存　温　度 |
| 牛乳（調理用） | １０℃以下 |
| 種実類 | １５℃以下 |
| 豆腐 | １０℃以下 |
| 鮮魚介 | ５℃以下 |
| 食肉 | １０℃以下 |
| 冷凍食肉製品 | -１５℃以下 |
| 卵 | １０℃以下 |
| バター・クリーム | １０℃以下 |
| チーズ | １５℃以下 |
| 生鮮果実・野菜類 | １０℃前後 |
| 冷凍食品 | -１５℃以下 |

(ｳ) 使用水に関しては、調理作業前、作業中、及び作業終了後に外観、臭気、味

等について水質検査を行い、また遊離残留塩素が0.1ｍｇ／㍑以上であること

を確認し、記録すること。使用に不適な場合には、速やかに村に連絡する。

(ｴ) 献立毎に、調理作業の手順や担当者を示した調理作業工程表、各調理担当者の調理室内の作業動線を示した調理作業動線図を作成し、作業動線の交差がどこで生じ易いかを予め確認しておくこと。また、作業工程表及び作業動線図を村に提出する。

(ｵ) 調理従事者に対し、調理機械・器具類の汚染の防止、包丁・まな板類の食材

料別・処理別の使い分け等を徹底する。

(ｶ) 調理場における食品及び調理用器具類は、常に床面から60㎝以上の高さの

　置台の上に置く。

(ｷ) 食肉、魚介類は他の食品を汚染しないよう、専用の容器・調理用機器・器具

類で調理する。

(ｸ) 原材料、下処理後の非加熱食品、及び加熱処理後冷却する必要のある食品

は、それぞれ冷蔵庫等で保管する。

(ｹ) 不織布ダスター等を使用し消毒を行う。

(ｺ) エプロンや履物類は、汚染作業区域と非汚染作業区域に使い分けるとともに、保管の際は作業区分毎に保管する。

(ｻ) 食材の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。加熱調理においては中心部

が85℃で1分間以上加熱し、その温度と時間を記録する。

(ｼ) 冷蔵・冷凍保管する必要のある食品は常温放置しない。

(ｽ) 加熱調理後、冷却する必要のある食品は、食中毒菌等の発育

至適温度帯の時間を可能な限り短くするよう、冷却機等を用いて温度を下げ

る。この場合、加熱終了後、冷却開始時間及び冷却終了時の温度と時間を記

録し村に報告する。

(ｾ) 調理後の食品の適切な温度管理を行う。

ウ 施設設備等の管理

 (ｱ)施設・設備・器具等の安全・衛生管理の詳細については、「学校給食衛生管

理基準」に従い運用すること。

(ｲ) 作業区域は、汚染作業区域と非汚染作業区域とし、下表のとおり基準に沿っ

て使用する。

|  |  |
| --- | --- |
|  | 作　業　区　域 |
| 汚染作業区域 | 〔荷受室〕・原材料の受入れを行う場所〔検収室〕・原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所〔食品庫〕・食品の保管をする場所〔下処理室〕・食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所〔洗浄室〕・コンテナ、食器具類の洗浄を行う場所〔器具洗浄室〕・調理室等で使用した調理器具類の洗浄・保管を行う場所→汚染作業区域へ |
| 非汚染作業区域 | 〔調理室〕・食品の切断、加熱調理等を行う場所〔和え物室〕・加熱調理し冷却した物を和える場所〔コンテナープール〕・配食・配膳した食品をコンテナに収納･保管する場所 |

(8) 調理業務・施設管理等に要する消耗品の調達等業務

調理等業務に要する費用のうち、村が負担する経費以外の経費については、下

記のとおり、全て事業者が負担するものとする。

ア 調理、洗浄、清掃等に従事する際の白衣、帽子、靴、長靴、エプロン、使い

捨てマスク・手袋、ゴム手袋等被服類に係る経費及び洗濯による洗剤等の経

費

イ 調理に使用するラップ、アルミホイル、クッキングペーパー、

ペーパータオル等の消耗品類及び温度計・計量器類の電池等に係る経費

ウ 食材、食器及び器具洗浄に用いる洗剤、食器洗浄機用洗剤、クレンザー、漂

白剤等の薬剤類及びスポンジ、たわし、タオル等の洗浄用消耗品類に係る経

費

エ 衛生管理に必要なペーパータオル等の消耗品類に係る経費

オ 調理室等の清掃、洗浄、消毒に使用するモップ、デッキブラシ、ほうき、ち

　り取り等の清掃用具類に係る経費

カ 食品衛生上業務に必要な石鹸、ペーパータオル、爪ブラシ等の消耗品類並び

　に残留塩素測定器及び試薬に係る経費

キ 次亜塩素酸ナトリウム、消毒用アルコール等の消毒用薬品類に係る経費

ク 検収、調理、回収、洗浄の過程で生ずる生ゴミ、ダンボール、空き缶、空瓶

等の廃棄物処理に係る経費。なお、廃棄物の処理に係る経費には、必要なゴ

ミ袋代等の要する経費を含むものとする。

ケ 調理等業務従事者の教育及び研修会、月２回以上の腸内細菌検査、ノロウイ

ルスに係る検査(10～3月の期間において1回以上検査)、年１回以上の健康診

断、消毒薬等の救急用品に要する経費

（9）配送・回収業務

　　ア 村が用意する配送車両（３ｔワイドセミロングボディ２台）で各小中学校の配膳室に安全かつ確実に配送し、また給食終了後は残菜とともに回収すること。

イ 配送ルート及び運搬・回収時刻については村と協議し決定すること。

ウ 業務終了後、配送車は毎日清掃、洗浄、消毒を行い、常に衛生保持に努める

　こと。

　　エ 配送車両を他の目的に使用しないこと。

　　オ 交通規則を遵守し、安全運転に努めること。特に学校敷地内及び通学路にお

いて、児童生徒及び通行人等に最大限の注意を払い、事故防止に努めること。

　　カ 各学校の門扉の開閉は確実に行うこと。

　　キ 配送車両に対人賠償保険、対物賠償保険、車両保険に加入し、その加入保険

の写しを村に提出すること。

　　ク 配送・回収業務中事故が発生した場合、道路交通法に基づく適切な処置を実

施し、直ちに事故報告書を村に提出すること。

 (9) 長期休業中における清掃作業

ア 学年始休業日、夏期休業日、冬期休業日及び学年末休業日に施設及び設備の

　 清掃並びに食器、食缶、食器籠、調理作業用消耗品等の洗浄、消毒及び保管

を行うこと。

イ 休業中における清掃作業等は、作業内容等については事前に村と協議するこ

と。

(10) 巡回指導

事業者は、給食実施月に１回程度の巡回指導を行い、業務の履行状況の把握

又は指導するとともに、必要の都度村との連絡調整を行うこと。

(11) その他

　 上記（１）～（１１）に定めのない事項でこれらに付帯して必要と認められる

業務についても、指示に従い適切に対応するものとする。

**第５章 報告等**

１ 業務計画書

事業者は、次の各号に掲げる調理作業行程表等を作成し、当該各号に定める提出期限までに村に提出すること。

(1) 調理作業工程表 作業日の５日前

(2) 調理作業動線図 作業日の５日前

(3) 学校給食長期休業期間における清掃作業計画 作業日の１週間前

２ 業務報告書 各業務の内容については、次の表の左欄に掲げる報告書を作成し、

それぞれ同表の中欄 に定める提出期限までに、指定の書式で提出すること。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 報告書の種類 | 提出期限  | 提出部数  |
| 調理従事者報告書  | 給食開始前  | １部  |
| 調理従事者変更報告書  | 変更時  | １部  |
| 定期健康診断結果報告書  | 検査結果が出た後直ちに  | １部  |
| 腸内細菌検査結果報告書  | 検査結果が出た後直ちに  | １部  |
| 個人別健康観察記録報告書  | 毎日、業務終了後  | １部  |
| 研修実施報告書  | 実施後直ちに  | １部  |
| 学校給食日常点検報告書  | 毎日、業務終了後  | １部  |
| 機械器具点検報告書  | 毎日、業務終了後  | １部  |
| 調理作業等完了報告書  | 毎日、業務終了後  | １部  |
| 調理作業工程報告書  | 毎日、業務終了後  | １部  |
| 調理作業動線報告書  | 毎日、業務終了後  | １部  |
| 保存食記録票  | 廃棄後  | １部  |
| 残菜・下処理・可燃ごみ計量報告書  | 月末、業務終了後  | １部  |
| 害虫点検報告書  | 毎月１回以上、実施後直ちに  | １部  |
| 異物混入等報告書  | 発生後直ちに  | １部  |
| 委託業務完了報告書（月ごと）  | 当該月業務終了後直ちに  | １部  |

**第６章 費用の負担区分**

１ 村が負担する費用

調理業務等に要する費用のうち、光熱水費、燃料費、施設の維持管理に要する費

用等ついては、村が負担する。

２ 事業者が負担する費用

調理業務等に要する費用のうち事業者が使用する事務用消耗品、通信費、調理業

務等に使用する消耗品、業務の委託に当たり村が事業者に無償貸与する設備・備

品等以外の備品等の購入費、業務従事者の衛生管理等に関する研修費、調理用被

服費、調理用被服等の清潔保持に要する費用、調理従事者等の検便及び健康診断

料等については、事業者が負担するものとする（第４章４(8)参照）。

**第７章 損害賠償等に関すること**

１ 損害賠償責任

事業者は、次に掲げる事項に該当し、故意又は過失により、本村や第三者に損害

を与えた場合には、その損害を賠償しなければならない。

ア アレルギー対応食の誤配等の事故を起こしたとき

イ 異物混入や食中毒等による事故を起こしたとき

ウ 人体に有害な物質を給食に混入したとき

エ 施設設備、厨房機器及び調理機器等を損壊、紛失又は遺棄したとき

オ 配送・回収業務中に他者に損害を与えたとき

カ その他、事業者の責めに帰すべき理由により損害を与えたとき

２ 事業者の債務不履行の場合の措置

事業者の責めに帰すべき事由により債務不履行となった場合は、村は、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。この場合において、

事業者は、村が指定する事業者に速やかに業務を引き継ぐものとする。

**第８章 その他**

１ 秘密の保持

事業者及び業務従事者は、業務上知り得た情報を他に漏らしてはならない。

２ 仕様書に定めのない事項

本仕様書は、業務の大要を示すものであり、本仕様書に定めのない事項であって

も、本仕様書に付随する業務は、誠意を持って対応すること。また、業務を遂行

する上で疑義が生じた場合は、その都度村職員に確認し、その指示に従うこと。

なお、本業務に関し、協議が必要な事項については、村及び事業者が協議の上、

その対応を決定するものとする。