

新庄市親子方式学校給食調理・配送業務委託仕様書

新庄市

目 次

第 1	基本事項・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1
第 2	実施体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	3
第 3	業務区分・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	4
第 4	届出・報告等・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	6
第 5	費用の負担区分・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	6
第 6	損害賠償等に関する事・・・・・・・・・・・・・・・・・・	7

新庄市親子方式学校給食調理・配送業務委託仕様書

第1 基本事項

1 委託業務名

新庄市親子方式学校給食調理・配送業務委託

2 委託業務内容

委託業務内容は、次のとおりとする。

- ① 施設・設備及び調理機器の維持管理業務
- ② 調理業務
- ③ 食材の検収及び管理業務
- ④ 調理品の管理業務
- ⑤ 食器、食缶、コンテナ等の洗浄業務
- ⑥ 調理器具等の洗浄・消毒業務
- ⑦ 調理場の清掃業務
- ⑧ 給食配送・食器等回収業務
- ⑨ 調理業務・施設管理等に要する消耗品の調達業務
- ⑩ 前各号に附帯する業務

3 職員の採用について

職員の採用については、地元住民を優先的に採用すること。

4 業務場所

令和7年度及び令和8年度

調理対象校

- ① 新庄小学校（所在地 新庄市城西町6番24号）
- ② 日新小学校（所在地 新庄市下金沢町16番4号）
- ③ 明倫学園（所在地 新庄市十日町2675番地の3）

配送対象校

- ① 新庄中学校（所在地 新庄市堀端町5番81号）
- ② 日新中学校（所在地 新庄市大字松本136番地）
- ③ 八向中学校（所在地 新庄市大字升形1647番地の24）
- ④ 升形小学校（所在地 新庄市大字升形800番地の9）
- ⑤ 本合海小学校（所在地 新庄市大字本合海128番地）

令和9年度以降（予定）

調理対象校

- ① 新庄小学校（所在地 新庄市城西町6番24号）
- ② 日新小学校（所在地 新庄市下金沢町16番4号）
- ③ 明倫学園（所在地 新庄市十日町2675番地の3）
- ④ 萩野学園（所在地 新庄市大字泉田字往還東398）

配送対象校

- ① 新庄中学校（所在地 新庄市堀端町５番８１号）
- ② 日新中学校（所在地 新庄市大字松本１３６番地）
- ③ 八向中学校（所在地 新庄市大字升形１６４７番地の２４）
- ④ 升形小学校（所在地 新庄市大字升形８００番地の９）
- ⑤ 本合海小学校（所在地 新庄市大字本合海１２８番地）

※令和９年度より萩野学園の調理業務を委託とする予定である。

５ 設備・備品等

業務の実施にあたり、各施設に備付けの厨房機器等については、無償貸与とする。

６ 業務委託期間

令和７年４月１日から令和１２年３月３１日までとする。

７ 対象校（提供校及び食数）

別紙１（要領に添付）のとおり

８ 業務可能時間

原則、午前８時から午後５時までとする。ただし、各種研修及び会議のほか特別な業務等
で必要がある場合は、市との協議により業務も可能とする。

９ 基本調理食数及び基本給食実施回数

（１）基本調理食数（推定数）

令和７年度	令和８年度	令和９年度	令和１０年度	令和１１年度
429,800	416,600	474,400	458,000	438,000

注）令和９年度より、萩野学園分を含む食数。

（２）基本給食実施回数（推定回数）

令和７年度	令和８年度	令和９年度	令和１０年度	令和１１年度
200	200	200	200	200

１０ 関係法令等の遵守

学校給食法、食品衛生法、労働基準法等の関係法令及びその他関連法規及び関連要綱等を
遵守すること。

１１ 安全衛生管理を目的とした研修・衛生管理指導等を実施すること。

１２ 学校行事等への協力

給食試食会等が実施される場合に協力すること。

１３ 立入検査等の協力

保健所や市の指定する者の立入検査があった場合は、当該検査の立会等に協力すること。
また、施設見学者等への対応についても市と協議の上、協力すること。

１４ 給食時間変更の対応

学校行事等のため、給食時間に変更があった場合は、適切に対応すること。

１５ バイキング給食や弁当給食等

バイキング給食や弁当給食等に必要な備品の配送と調理を行うこととする。

第2 実施体制

1 業務責任者等

事業者は、学校給食に関する業務であることを考慮し、業務に従事する者として、専門の知識を有し、かつ集団調理業務の実務経験を有する者を配置することに努めること。

なお、事業者は、総括責任者、調理責任者、施設管理責任者のいずれかに食品衛生責任者の資格を有する者を配置することとする。

また、総括責任者は、調理責任者または施設管理責任者のいずれかを兼務することができるものとする。

① 総括責任者

受託業務全般を総括して処理を行う総括責任者を1人配置すること。

総括責任者は、常勤の者とする。

② 調理責任者

調理・洗浄及びこれらに付随する業務等の処理を行う調理業務責任者を1人配置すること。

調理責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有すること。

調理責任者は、常勤の者とする。

③ 調理副責任者

調理責任者に事故があるとき、又は欠けたとき、その職務を代行する調理副責任者を1人以上配置すること。

調理副責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有すること。

調理副責任者は、常勤の者とする。

④ 調理業務従事者

調理業務に必要な人員を配置すること。

⑤ 施設管理責任者

施設・設備機器の点検・維持管理業務に従事する者を配置し、施設の維持管理に務めさせること。

⑥ 配送管理責任者

各小学校で調理した食材をコンテナに格納し各学校まで配送し所定の保管所に設置する。また、給食終了後、食器等を各中学校から回収し各小学校に配送する。

2 選任報告書

選任した総括責任者、調理責任者、調理副責任者、施設管理責任者（以下「責任者等」という。）について、業務を開始する2週間前までに選任報告書（別紙様式第1号）により市に報告すること。

また、変更する場合は、変更する日の2週間前まで市に報告すること。

3 業務従事者の報告

業務に従事させる者については、業務を開始する2週間前までに従事者報告書（別紙様式第2号）により市に報告すること。

4 業務従事者等の教育・研修

施設の維持管理、調理、食品の取り扱い、コンテナの配送等が円滑に行われるよう、定期的に研修を行い、資質向上に努めるとともに、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3 業務区分

本業務委託における新庄市と委託事業者の事業区分は、次のとおりとする。

1 新庄市が行う業務の範囲

① 献立作成等

市は、献立を作成し、献立及び食数並びに食器、食缶、食器かご等の種別及び使用数等について、下表のとおり業務内容に応じてそれぞれの提示時期に事業者に開示する。

種 類	提 示 時 期
学校給食実施予定食数	給食開始当初、年度当初及び当該月の前日20日まで
学校給食献立予定表（月間）	前月末5日前（土日・祝祭日を除く）
調理業務指示書	前々週（1週間毎）
調理業務変更指示書	3日前まで

② 給食実施食数等の指示

市は、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日までに事業者に示す。予定給食数に変更ある場合は、提供日の3日前（土日・祝祭日を除く）までに事業者はその内容を示し、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場合は、前日においても給食実施数の変更を指示する場合もある。

③ 食材の調達及び発注

学校は、献立、食数に応じて食材を調達及び発注する。

なお、保存用食材の管理については、事業者が責任をもって管理を行い、学校に報告する。

④ 設備機器の更新及び修繕

施設・設備及び調理機器等の適切な維持管理を行うため、市は施設・設備及び調理機器等の更新及び修繕を計画的に行うものとし、その内容は事業者と調整する。

更新及び修繕計画は、次年度の予算が確定した後に事業者に示し、実施時期等を調整する。

また、突発的に発生する施設、設備機器及び調理機器等の障害については、市が負担することとし、実施にあたっては事業者と十分に調整を行う。

2 事業者が実施する業務の範囲

平成21年文部科学省告示第64号により公布された「学校給食衛生管理基準」（以下「学校給食衛生管理基準」という。）により業務を実施すること。

① 施設、設備及び調理機器等の維持管理業務

事業者は、各小中義務教育学校の施設、設備及び調理機器等の使用及び維持管理を行うこととし、これらに要する消耗品費の費用は事業者が負担する。

② 食数の集計

ア 月末に、当月分の主食数を学校と照合する。

イ 月末に、当月分の牛乳数、調理乳、乳製品等の数量を学校と照合する。

ウ 月末に、給食人数報告書を作成し、学校と照合する。

③ 給食予定一覧表の作成

毎年2月下旬に、各学校に対して年間給食予定表の提出を求め、各月の給食予定数一覧表を作成し、学校に報告する。

④ 物資（食材）の受入

学校が発注した物資の受入れは、受入れ数量等を確認後、栄養教諭、学校栄養士または調理員に報告、確認を受けること。

また、在庫物資については、使用の2週間前を目安にチェックし、不足分は学校に

報告し、購入等を依頼し、消費期限が切れた物資については、随時チェックし、学校に報告し、破棄すること。

⑤ 代替食や除去食等の受付

学校から代替食や除去食等の指示があった場合には、その指示に従うこと。

⑥ バイキング給食や弁当給食等

バイキング給食や弁当給食等の実施に必要な食材以外の物品の管理と準備を行い、当日は、学校における調理等を行う調理員を派遣すること。

⑦ 調理業務等

事業者は、事前に「調理作業工程書」及び「調理作業動作図」を作成し、市へ提出し承諾を得るものとし、市が指示する「学校給食献立予定表」、「調理業務指示書」等に基づき、「調理作業工程書」及び「調理作業動作図」により調理を行うこと。

また、給食日誌を作成し、当日の業務終了までに市に提出すること。

⑧ 保存食

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は市へ報告する。（原材料、調理品の保存食採取表）

⑨ 配送業務等

調理品を配送対象校毎、クラス別に計量・配缶後、コンテナに入れ、配送車両まで運搬し、各校の所定の場所に設置する。給食終了後、各校より食器等をコンテナに入れ、配送車両まで運搬し、各校の所定の場所に設置する。

なお、調理品は可能な限り、調理後2時間以内の喫食ができるようにすること。

⑩ 洗浄、消毒業務等

ア 各小学校及び各中学校から返却された食器等を分別して洗浄し、各指定の消毒保管庫への格納作業及びコンテナの洗浄・整理作業を行うこと。

イ 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。

⑪ 残菜等処理業務

残菜、廃棄物等の処理については、市の指示に従い適切に行うこと。

⑫ 消耗品の調達と管理

施設・設備・調理機器等の維持管理等及び調理・配送に使用する消耗品等の調達と管理を行うこととし、設備・機器の消耗部分は、現在使用されているものを基本とし、変更する場合は事前に市と協議する。

調理器具等の計画的な更新は市が行うこととするが、軽微な消耗品については事業者が負担すること。

⑬ 衛生管理業務

従事者の健康管理、食品管理及び施設整備等の管理を行うこと。

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 検便は、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌に係る検査を月2回実施すること。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調査をすること。

ノロウィルスの検査は、10月から3月までの間に月1回実施するほか、地域内で発生した時等、適宜行うこと。

⑭ 長期休業中における清掃作業等

夏休み、冬休み、春休みの休業中においては、施設、設備の清掃及び食器、食缶、食器かご、トレイ等、調理作業用消耗品等の洗浄、消毒、保管を行うこと。

休業中における清掃作業等については、内容について事前に市と協議すること。

第4 届出・報告等

1 届出等

事業者は、食品衛生法第52条の規定による営業許可等必要な許認可を取得し、業務開始1か月前までに市に写しを提出すること。

2 事業計画書

事業者は、下記のとおり調理作業工程表等を作成し、提出期限までに提出すること。

- 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書・・・作業日の5日前

3 業務報告書

各業務内容については、下記のとおり報告書を作成し、提出期限までに指定の書式で提出すること。なお、個人情報を含むものは従業員の承諾を得ること。

報告書の種類	提出期限	提出部数
選任報告書	事業開始前	1部
選任変更報告書	変更時	1部
調理従事者報告書	事業開始前	1部
調理従事者変更報告書	変更時	1部
定期健康診断報告書	検査結果が出た後直ちに	1部
従事者の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
調理業務日誌	毎日業務終了後	1部
調理作業行程報告書	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
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（毎月）	当該月業務終了後直ちに	1部

第5 費用の負担区分

1 市及び学校が負担する費用

- ① 食材の購入費用
- ② 調理器具の計画的な買い換えに伴う費用
- ③ 施設及び設備・機器（調理機器を含む）の計画的な更新及び修繕の費用
- ④ 廃水施設等の維持管理費

2 事業者が負担する費用

- ① 調理業務等に使用する消耗品の購入費用（調理器具の単発的な買い換えを含む）
- ② 業務従事者の衛生管理等に関する研修費用
- ③ 被服費及び被服等の清潔を保持するための費用
- ④ 調理従事者等の細菌検査及び健康診断等の費用
- ⑤ 配送車の購入又はリース費用及び維持管理費
- ⑥ 換気扇等の施設の衛生を保持する費用
- ⑦ 市が事業者が無償貸与する設備、備品等以外の備品等の購入費

第6 損害賠償等に関すること

1 損害賠償責任

① 事業者は、業務委託の実施にあたり、食中毒や事故等の発生時の対応として、生産物賠償責任保険に加入すること。

② 次に掲げる事項に該当し、その結果市に損害を与えた時は、事業者は、市に損害賠償しなければならない。

ア 故意又は過失により食中毒の原因となる細菌その他人体に有害な物質を給食に混入したとき。

イ 故意又は過失により施設設備及び備品を損壊、紛失又は遺棄したとき。

2 履行保証人

履行保証人は、市が事業者の責めにより、事業の継続が困難であると判断した場合は、速やかに業務を引き継ぐものとする。この場合における委託料は、当該年度委託料総額から既に事業者に支払った費用及び事業中断により市が被った損害で事業者から賠償を受けていない額を減じた額とする。

選 任 報 告 書

新庄市長

宛

事業者

新庄市親子方式学校給食調理・配送業務委託事業仕様書の「第2実施体制」2の選任報告につきまして、下記のとおり報告します。

また、経歴につきましては、履歴書を添付します。

記

1. 総括責任者

2. 施設管理者

3. 調理責任者

4. 調理副責任者
