

# 仕 様 書

- 1 件 名 兵庫県立東はりま特別支援学校 学校給食業務委託
- 2 契約期間 令和7年4月1日から令和8年3月31日まで
- 3 1日あたりの食数 約340食（児童・生徒320食、職員20食）  
※ただし、特別調理食（流動食、きざみ食、食物アレルギー等の対処食等の個別調理を必要とするもの40食程度を含む。）
- 4 実給食日数(予定) 189日
- 5 給食実施日 委託者の定める日及び時間（別表1・2）  
※ただし、学校行事の日程変更により給食日が変更になる場合があります。
- 6 給食時間 原則として、12時00分から12時50分まで
- 7 配膳及び下膳 (1)配膳  
組膳をして配膳車に積込む  
教室への配缶等があるときは学校対応  
(2)下膳  
学校対応
- 8 材料の納品 原則として、当日納品（ただし、一部前日納品等もある）
- 9 業務の内容  
(1) 学校給食が行われる日については、集団給食の調理業務に精通した管理栄養士1名及び調理師6名以上（以下、「管理栄養士」並びに「調理師」を調理従事者という）を配置すること。  
ただし、調理従事者が欠ける場合の応援従事者は、集団給食の調理業務経験者であれば、未資格者（1名）、栄養士（1名）でも良いこととするが、学校長に協議し許可を得ること。  
（勤務時間は別表2）  
(2) 委託者が給食物資として購入する食材等の検収、保存、管理を委託者の指示により行うこと。  
なお、関係帳簿については、「安全・衛生管理に関する留意事項」で指示する。  
(3) 委託者が作成した献立表に従い、加工、調理、供給を行うこと。  
(4) 給食施設、設備及び用具の清掃、整備及び管理を行うこと。（食器等の洗浄を含む）  
(5) 残菜及び業務従事中に発生したゴミは適正に処理すること。  
(6) 上記(1)から(5)に付帯する必要な業務を行うこと。
- 10 配膳数等の通知  
委託者は給食計画に基づき、配膳数等を前月末日までに通知する。
- 11 食材等の調達  
食材等の調達は、委託者の責任において行う。  
原則として、搬入時間は8時00分から15時30分の間とする。
- 12 食材等の管理について  
委託者は、食品の管理について受託者を指導管理する。（別途、「安全・衛生管理に関する留意事項」で指示する）

### 13 献立表、作業工程表及び作業動線図

献立表は委託者が作成する。作業工程表及び作業動線図は委託者の指示により、受託者が作成する。なお、作成する衛生管理に関する事項は、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省策定）に準拠したものとする。

### 14 調理従事者及び業務責任者

(1) 受託者は、調理従事者の氏名、経歴等を書面により委託者に届け出ること。調理従事者を変更する場合も同様とする。

#### (2) 業務責任者

管理栄養士を業務責任者とし、学校との連絡調整の任に当たらせる。

#### (3) 業務責任代理者

業務責任代理者は、業務責任者が欠けたとき、その職務を代行する者で、受託者はその任に就かせる者の氏名を委託者に届け出ること。

### 15 調理従事者等の衛生管理

(1) 受託者は、調理従事者を業務に従事させる場合は、事前に健康診断及び検便を受けさせ（従事する日の1か月以内）、その結果を速やかに委託者に提出すること。

(2) 受託者は、調理従事者の健康状態に常に注意を払い、異常が認められる場合は、速やかに健康診断等を受診させるなど必要な処置を講ずること。

(3) 受託者は、調理従事者の健康状態に留意し、年1回以上の健康診断を受診させること。また、その結果を委託者に提出すること。

(4) 上記(1)による検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌及び腸管出血性大腸菌血清型 O157 の各項目について毎月2回以上（8月を含む）、10月から3月まではノロウイルスについて毎月1回以上実施すること。

(5) 受託者は、上記(1)～(4)の検査等の結果、食品衛生上支障のある者、もしくはその恐れのある者については、調理及びその関連業務に従事させてはいけない。

(6) その他、調理従事者の衛生管理については、別に定める「安全・衛生管理に関する留意事項」を遵守すること。

### 16 費用負担等について

(1) 調理業務は、学校の施設、設備及び用具を利用して行う。その際、使用料は無償とする。

(2) 業務実施上必要な消耗品（洗剤、消毒液、ゴミ袋等）は、すべて受託者負担とする。

(3) 業務実施上必要な光熱水費は、委託者負担とする。

(4) 調理従事者の休憩場所等は、委託者が提供する。

(5) グリストラップ清掃及び防鼠、ゴキブリ等の害虫駆除を、次のとおり実施することとし、すべて受託者負担とする。また、実施後は委託者に報告することとする。

ア グリストラップ清掃 年1回以上

イ 定期殺虫 年3回以上

ウ 防鼠忌避剤散布 年2回以上

エ 害虫駆除等定期点検 月1回以上

(6) 調理従事者等の日常的に勤務する者が自動車通勤する場合の民間駐車場等の賃借料は、受託者負担とする。（本校敷地内には駐車スペースを確保できない）

### 17 確認

受託者は、毎日、業務完了確認簿により履行状況の確認を受けるものとする。また、毎月、業務完了報告書を翌月の10日までに提出する。

### 18 研修

受託者は、業務が適切かつ円滑に行われるように適宜研修を実施し、調理従事者の技能及び資質の向上に努めるとともに、研修の実施状況を委託者に報告すること。また、兵庫県等が開催する研修会に参加するように配慮すること。

#### 19 調査等への協力

受託者は、委託者並びに文部科学省、兵庫県教育委員会等が学校給食に関して行う調査、報告等の実施に協力すること。（例：実態調査、食材点検等）

#### 20 報告

受託者は、各項に規定する報告書等を下記により委託者に提出すること。

報告書等の種類	提出期限	様式
業務完了確認簿	毎日	あり
業務完了届	翌月 10 日まで	あり
調理業務従事者届	年度当初	あり
調理業務従事者変更届	変更の都度	あり
検便結果報告書	年度当初及び実施の都度	あり（検査機関の報告書(写)でも可）
健康診断書	年度当初及び実施の都度	任意
研修状況報告書	実施の都度	任意

#### 21 委託料の支払い

- (1) 委託料は年額を 1 1 回均等分割払い（5 月から翌年 4 月まで実績月の翌月払い）とする。これは 8 月に給食日が 1 日もないことから 8 月実績分を支払対象から除外するためである。
- (2) 各月の支払いにおいて、円未満の端数が生じたときは最終月に精算して支払うこととする。
- (3) 支払いは、請求があったときから原則として 3 0 日以内に支払うものとする。

#### 22 その他

- (1) 契約締結の条件として、委託者の認める保証人を 1 名定めなければならない。保証人は、受託者において、万一契約履行上不都合があった場合、又は労働争議、火災、天変地異、その他の事情により、履行が不可能となった場合には、乙に代わって業務を履行することができる者である。
- (2) 受託者は、従業員の勤務態度について、常に注意を払うこと。特に社会人として許されない素行不良（無免許運転での通勤、飲酒をしての勤務等）については、厳しく対処するとともに委託者へ速やかに報告する義務を負う。
- (3) 本校は播磨町の避難所指定をうけており、避難所開設期間中は、避難所における食事の提供のため、炊き出し要請をされることがある。



別表2

## 勤務時間

- 1 管理栄養士(1名)  
1日 7時間以上勤務すること。
- 2 調理師(6名以上)  
8時30分～12時30分の間は必ず配置すること。その他に仕様書に定めた業務を行う時間を配置する。
- 3 その他  
学校行事や行事食の都合で、勤務時間を変更する必要があるときは、委託者と受託者の両方で協議することとし、変更することができるものとする。

(勤務時間参考例)

	8時	9時	10時	11時	12時	13時	14時	15時	16時
管理栄養士	■	■	■	■	■		■	■	■
調理師1		■	■	■	■		■		
調理師2		■	■	■	■		■		
調理師3		■	■	■	■		■		
調理師4		■	■	■	■		■		
調理師5		■	■	■	■		■		
調理師6		■	■	■	■		■		



業務完了確認簿

校長	栄養教諭	記入者

令和 年 月 日( ) 天気

兵庫県立東はりま特別支援学校

献立名	料理名		備考		調理従事者	氏名	入室時間	退室時間	備考
	主食		調理における工夫点				時 分	時 分	サポート要員
	主菜						時 分	時 分	
	副菜						時 分	時 分	
	副菜		残 量				時 分	時 分	
	汁物		小学部	kg			時 分	時 分	
	牛乳		中学部	kg			時 分	時 分	
	デザート		高等部	kg			時 分	時 分	
その他		合計	kg		時 分	時 分			
日常点検	食材の状態		良・不良	備考	退室時の確認	電気のスイッチ		備考	
	調理員の健康状態等		良・不良			ガスの元栓			
	調理器具、調理機器		良・不良			給湯のスイッチ			
	食器・食具・食缶の状態		良・不良			給水(水漏れなど)			
	調理室の清掃状態		良・不良			調理室の清掃			
	異物混入の状態		有・無			ごみの処理			
	そ族、昆虫の有無		有・無			冷暖房のスイッチ			
	その他		良・不良			施錠			
						その他	確認した場合は○を記入。		
食数等	区分	食 数		備考 食数について気付いた点を記入	特記事項	調理器具、食器の破損状況など日常業務で気づいた点			
	小学部	児童	職員			食	定期点検、衛生点検、異物混入、食器の汚れなど		
	中学部	生徒	職員			食	調理作業・調理内容について気付いた点		
	高等部	生徒	職員			食			
	事務					食			
	試食数					食			
	その他					食			
	委託業者					食			
	合計					食			
	特別食	小学部	中学部			高等部	その他		
	流動食	食	食			食	食		
	粒食	食	食			食	食		
	刻み食	食	食			食	食		
	食	食	食	食					
	食	食	食	食					
	食	食	食	食					
その他	食	食	食	食					
作業全般について気付いた点を記入(清掃箇所・補修箇所など)									

(様式2)

業 務 完 了 届

令和 年 月 日

兵庫県立東はりま特別支援学校

校 長

様

住 所

会 社 名

代表者氏名

印

下記の業務を完了したのでお届けします。

記

契 約 名	兵庫県立東はりま特別支援学校
契 約 期 間	令和 年 月 日 ~ 令和 年 月 日
履 行 場 所	
今回業務完了月	令和 年 月 分
業 務 日 数	日
延 調 理 食 数	食
そ の 他	



(様式3)

令和 年 月 日

様

住 所

会 社 名

代表者氏名

印

令和 年度調理業務従事者等の届出について(報告)

記

1 業務責任者

氏 名	性別	年齢	調理師免許番号	検便検査実施年月日	健康診断実施年月日

2 業務責任代理者

氏 名	性別	年齢	調理師免許番号	検便検査実施年月日	健康診断実施年月日

3 調理従事者

氏 名	性別	年齢	調理師免許番号	検便検査実施年月日	健康診断実施年月日





令和 年 月 日

様

住 所

会 社 名

代表者氏名

印

令和 年度調理業務従事者等の変更について(報告)

標記について、令和 年 月 日( )より、下記のとおり変更しますので報告いたします。

記

1 業務責任者

区 分	氏 名	性別	年齢	調理師免許番号	検便検査実施年月日	健康診断実施年月日
変更前						
変更後						

2 業務責任代理者

区 分	氏 名	性別	年齢	調理師免許番号	検便検査実施年月日	健康診断実施年月日
変更前						
変更後						

3 調理従事者

区 分	氏 名	性別	年齢	調理師免許番号	検便検査実施年月日	健康診断実施年月日
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						

4 応援従事者(3の従事者に故障等が生じた際に、応援として従事させる予定の者)

区分	氏名	性別	年齢	調理師免許番号	検便検査実施年月日	健康診断実施年月日
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						

5 食品衛生責任者氏名

変更前	
変更後	

6 添付書類

- (1) 経歴書
- (2) 調理師免許(写し)
- (3) 健康診断結果(写し)
- (4) 検便検査結果(写し)
- (5) 食品衛生責任者を証明する書類(写し)

(様式5)

令和 年 月 日

様

住 所

会 社 名

代表者氏名

印

令和 年 月 第 回分検便結果について(報告)

標記について、下記のとおり報告いたします。

記

1 検便結果一覧

区 分	氏 名	赤痢菌	サルモネラ菌	O157	病原性大腸菌	検便検査実施年月日
業 務 責 任 者		+	+	+	+	令和 年 月 日
業 務 責 任 代 理 者		+	+	+	+	令和 年 月 日
調 理 従 事 者		+	+	+	+	令和 年 月 日
調 理 従 事 者		+	+	+	+	令和 年 月 日
調 理 従 事 者		+	+	+	+	令和 年 月 日

※、応援従事者については、本報告は不要であるが、従事する際事前に検便結果表を提出すること。

2 検査機関名

--

3 添付書類

検査機関の発行する検便検査結果(写し)