

仕 様 書

- 1 件 名 兵庫県立むこがわ特別支援学校給食業務委託
- 2 契約期間 令和6年4月1日から令和7年3月31日まで
- 3 食数（1日あたり） 約200食（児童生徒約140食、職員約60食）
（アレルギー食、ミキサー・刻み食対応を含む）
※米飯は別途委託により委託者が調達
- 4 実給食日数 187日（予定）
- 5 給食実施日 委託者の定める日（別紙1）
※ただし、学校行事等により給食日を変更する場合がある。
- 6 給食時間 小学部 11時35分から13時00分まで
中学部 11時40分から13時00分まで
高等部 11時45分から13時00分まで

7 配膳及び下膳

学 部	喫食場所	配 膳	下 膳
全学部	各教室	・クラスごとに配缶し、配膳車に乗せる。 ・個別対応食については、トレイに組膳し、配膳車に乗せる。 ・各教室への運搬、配膳は学校で対応	各教室から下膳室までの運搬は学校で対応

- 8 材料の納品 原則、当日納品（一部前日納品）

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または栄養士1名、調理師または調理員3名（以下「管理栄養士または栄養士、調理師または調理員」を調理従事者という。）の計4名以上を配置すること。ただし、調理内容、食数により本校栄養教諭が認めた場合は、調理師または調理員の配置人数を減ずることができる。
管理栄養士または栄養士は、アレルギー対応、刻み食等の再調理対応等について、委託者の指示を遵守し、細かな調理指示にも対応できる者を配置すること。
調理従事者が急きょ短期間（給食実施日が連続して3日以内）欠ける場合の応援従事者においても、集団給食の調理業務経験者であること。
また、学校給食を行わない日のうち別途指示する日（年間10日程度）においても、(7)に定める業務を実施するため、必要な人員を配置すること。
- (2) 勤務時間は別紙2のとおりとする。
- (3) 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。関係帳簿は「安全・衛生管理に関する留意事項」により別途指示する。
- (4) 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。
- (5) 給食施設、設備及び用具の清掃、整備及び管理を行うこと（調理機器、食器等の洗浄及び消毒を含む）。
- (6) 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。
- (7) 長期休業（春季・夏季・冬季）の前後には、食器の消毒、厨房内の清掃等給食開始に必要な業務を行うこと。
- (8) 給食と関連した食に関する指導に協力すること。
- (9) 上記(1)から(8)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1週間前までに通知する。
- 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。
搬入時間は、原則7時30分から15時00分の間とする。
米飯は委託者が別途調達する。
- 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。（「安全・衛生管理に関する留意事項」により別途指示する。）
- 13 作業工程表及び作業動線図
委託者が作成した調理指示書に基づき、受託者は作業工程表及び作業動線図を作成すること。なお、作成にあたっては、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省通知）に照らし、衛生管理に配慮すること。
- 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
管理栄養士または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こと。
 - (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もので、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（従事する日の前1か月以内）、その結果を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、速やかに医療機関で受診させる等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、その結果を委託者に提出すること。
 - (4) 受託者は、調理従事者に対し、毎月2回以上の検便を受けさせ、その結果を速やかに委託者に提出すること。
 - (5) 上記(1)及び(4)により実施する検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、チフス菌、パラチフスA菌及び腸管出血性大腸菌群の各項目を実施すること。なお、検便は長期休業中（8月を含む。）においても実施すること。
10月から3月までの間は、高感度のノロウイルス検便を月1回以上受けさせ、その結果を速やかに委託者に提出すること。9の(1)の応援従事者は、上記の検便検査を行った者であること。
 - (6) 受託者は、上記(1)～(5)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ならない。
 - (7) 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、設備及び調理機器等を利用して行う。なお、その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。ゴミ袋は、西宮市指定ゴミ袋を使用すること。
 - (3) 業務実施上必要な厨房内清掃用具（掃除機、床ブラシ、スポンジ、タオル、洗剤等）は、すべて受託者負担とする。
 - (4) 業務実施上必要な光熱水費は、委託者負担とする。
 - (5) 調理従事者の休憩場所は、委託者が提供する。
 - (6) グリストラップ清掃及び防鼠、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。

る。また、実施後は委託者に報告書を提出することとする。

- ア グリストラップ清掃 各学期に1回以上
- イ 防鼠防虫忌避剤散布 年2回以上
- ウ 定期点検 月1回以上
- エ ねずみ及び衛生害虫の発生時における駆除 その都度

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、業務完了届を翌月の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させるよう配慮すること。

19 調査等への協力

受託者は、委託者並びに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	様式1
業務完了届	翌月10日まで	様式2
調理業務従事者届	年度当初	様式3
調理業務従事者変更届	変更の都度	様式4
検便結果報告書	年度当初及び実施の都度	様式5
健康診断書	年度当初及び実施の都度	任意
研修実施報告書	実施後速やかに	任意
異物混入事案等発生に関する報告書	事案発生後10日以内	任意
食中毒事故発生報告書	終結から10日以内	任意
グリストラップの清掃	実施の都度	清掃業者による報告書等
防鼠・防虫及び定期点検	実施の都度	清掃業者による報告書等

21 委託料の支払い

- (1) 委託料の11分の1の額を月額とし、当月分(8月分を除く)を翌月支払いとする。
- (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ものとする。
- (3) 委託料は、翌月10日までに請求し、請求のあったときから30日以内に支払うものとする。
- (4) 悪天候、学校行事等による休業等で給食を中止した場合は、委託料を減額する。

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または労働争議、火災、天変地異、その他の事情により履行が不可能になった場合に、受託者に代わって業務を履行できる者であること。
- (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。