大東市中学校給食調理配膳等業務委託仕様書

概　要

大東市中学校給食（以下「中学校給食」という。）は、食材の受け入れ、保管管理、調理及び盛り付け、各学校への配送及び回収、食器類の洗浄消毒及び保管、残菜及び厨芥の処理、その他これらに付随する業務を委託し、各校設置のスチームコンベクションオーブンにて再加熱を行い、「大東ホット給食方式」として、本市専用のランチボックス（食缶併用の場合を含む。）で温かい給食を提供することにより実施する。

１．件名

大東市中学校給食調理配膳等業務委託

２．対象学校及び対象者

対象者は大東市立中学校在学の１年生、２年生、３年生及び教職員とする。

ただし、北条中学校に関しては、令和１２年度から「(仮称）ほうじょう学園」において自校調理方式による給食提供が開始される予定であるため、令和１２年度以降、本業務の対象外となる。

大東市立中学校８校の全生徒及び教職員　約2,730名（令和８年5月１日現在）

中学校名	所在地	生徒数(名)	学級数	教職員数(名)	対象者数(名)
南郷中学校	大東市赤井3-15-3	392	12	45	437
住道中学校	大東市末広町17-1	424	12	40	464
四条中学校	大東市寺川2-7-1	262	8	32	294
深野中学校	大東市深野北1-15-1	389	12	46	435
北条中学校	大東市北条2-19-30	142	6	31	173
谷川中学校	大東市谷川2-6-1	288	9	36	324
諸福中学校	大東市諸福5-11-1	323	9	34	357
大東中学校	大東市朋来1-30-1	216	8	30	246
合計		2,436	76	294	2,730

※１日あたりの最大の食数であり、各校の行事等により変更が生じ得るため留意のこと。

また、年度によっても対象者数並びに学級数に変更が生じ得るため合わせて留意のこと。

３．契約期間

契約締結日から令和１３年３月３１日まで（ただし、業務開始は、令和９年４月１日か

らとし、契約締結日から令和９年３月３１日までの間は、業務開始に係る準備（引継）期間とする。なお、準備期間中の経費は、事業者の負担とする。）

４．履行期間

令和９年４月１日　～　令和１３年３月３１日

ただし、北条中学校に関しては、令和１２年４月１日から本業務の対象外とする。

５．給食実施日

履行期間中の給食実施日については、土曜日・日曜日及び国民の祝日並びに長期休業日を除いた日のうちで、発注者が受注者に指示するものとする。

１校あたりの実施回数は、年間平均１８０回程度を予定している。

６．委託食数

(1) 発注者は、毎月の予定食数を前月１０日頃、最終食数を前月２０日頃に受注者に報告する。受注者は、その予定に応じて準備を行うこと。

(2) 最終食数報告後の食数変更は、７日前（土曜日・日曜日及び国民の祝日を除く。）の１７時までとする。

(3) インフルエンザ等の感染症蔓延による学級閉鎖等が発生した場合、受注者は(2)で確定した食数で委託料を請求できるものとするが、主食及び副食の減産については、前日の概ね１６時を期限として随時相談に応じること。

(4) 試食会の開催等のため、臨時に給食を実施することがある。

７．給食の内容

給食の内容については以下の通りとする。

(1) 給食は主食、副食、牛乳とする。

(2) 献立の作成は、発注者受注者の栄養士が調整した上で、発注者の栄養士が行う。

(3) 主食、副食は、専用のランチボックス等に盛り付け、美味しく食べるために適した温度状態で提供する。なお、主食については、契約期間内に食缶方式に変更となる場合がある。変更となった場合においても、盛り付け、洗浄等に対応すること。

(4) 汁物は週２回程度、保温食缶に入れて提供する。

(5) 食物アレルギーを持つ生徒には、「大東市食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、発注者受注者十分に協議の上対応する。

(6) 各校クラス単位で配膳する。

(7) おかずのランチボックスについては、各校へ冷蔵で配送後、各校配膳室に設置されているスチームコンベクションオーブンにて再加熱を行う。

(8) 主食については、ごはんが週４回程度、パンが週１回程度実施予定であり、冷菜に

ついては週２回程度、汁物についても週２回程度、それぞれ実施予定である。

８．業務内容

委託業務の実施にあたっては、食品衛生及び公衆衛生に関する法令並びに厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」、文部科学省「学校給食衛生管理基準」、「大東市中学校給食衛生管理基準」及び「大東市食物アレルギー対応マニュアル」に従い、以下の業務を行うものとする。

(1) 食材の受け入れ（パン、牛乳を含む）及び保管管理
(2) 給食調理及びランチボックスへの盛り付け・保温食缶あるいは冷菜用食缶等への配缶
(3) ランチボックス・食缶等の学級単位の仕分け
(4) 配送用パン箱から主食用保温ボックスへのパンの移し替え及び学級単位の仕分け
(5) ランチボックス・食缶等の配送・管理及び回収
(6) おかずのランチボックスはスチームコンベクションオーブンにて再加熱
(7) ランチボックス・食缶等の洗浄、消毒及び保管
(8) 残菜の計量及び処理
(9) 配膳室の日常管理及び清掃
(10) その他(1)～(9)に付帯する業務

９．受注者の負担する経費

以下に記すものは受注者の負担とする。

(1) 業務従事者の健康管理に要する経費
(2) 業務従事者の研修に要する経費
(3) 薬剤類、薬品類の経費
(4) 衛生管理、清掃、日常点検の必要な用具類と消耗品及び食品検査検体の経費
(5) 食品事故等の調査に要する経費
(6) 帳票類の印刷に要する経費
(7) 冷菜用食缶等に要する経費
(8) 配送・管理及び回収に要する経費
(9) 配膳室の日常管理及び清掃に要する経費
(10) 教室の給食用ごみ処理に要する経費
(11) 保存用検食に要する経費
(12) その他、日々消耗する物品のうち、受注者負担とすることが適当と認められる経費

１０．発注者の負担する経費

以下に記すものは発注者の負担とする。

(1) 食器一式、保温食缶、保温ボックス等、対象者の喫食に関して直接必要な消耗品等
(2) 献立の作成に要する経費
(3) 生徒・教職員の食材費（試食会、予備食、保存用検食・検食用給食を含む。）
(4) 配膳室の整備
(5) 配膳室の水道・光熱費
(6) 配膳室内の備品
(7) 受注者向けに発する通信に要する経費

１１．献立業務

受注者は、下記の項目を遵守し、献立に関する業務を実施すること。

(1) 発注者の栄養士が作成した献立に関する協議に応じること。
(2) その他献立改善に向けた本市会議等に出席すること。

１２．食材の受け入れ及び管理

受注者は、食材の受け入れ及び管理を行うにあたり「大東市中学校給食衛生管理基準」を遵守すること。また、パン、牛乳及び一部デザートについては、各校にて受け入れを行うこと。

１３．調理・盛り付け

受注者は、下記の項目を遵守し、調理・盛り付けに関する業務を実施すること。

(1) 食品衛生及び公衆衛生に関する法令並びに厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」、文部科学省「学校給食衛生管理基準」、「大東市中学校給食衛生管理基準」及び「大東市食物アレルギー対応マニュアル」を遵守して行うこと。
(2) 日常の衛生管理に努め、食品衛生監視員の採点について、食品衛生監視表（令和３年３月２６日厚生労働省医療・生活衛生局食品監視安全課長通知）８０点以上を保持すること。なお、食品衛生監視表については年１回本市に提出すること。
(3) 受注者の調理施設・設備は、本市委託業務に係る作業中は本市専用とし、委託業務以外の業務と兼用で使用してはならない。
(4) 各学校の昼食時間を考慮し調理及び盛り付け・配送を行うこと。
(5) 調理の詳細については、発注者が作成した調理業務指示書（以下「指示書」という。）に従って行うこと。
(6) 調理済み食品の細菌検査（一般生菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌）を、５～６月、９～１０月、１～２月の期間に、それぞれ最低１回行うこと。なお、検体は献立毎に採取するものとし、実施後速やかにその結果を本市に報告すること。
(7) 不測の事態が発生した場合の代替食に係る費用については、受注者の負担とする。
(8) トラブル発生時に備えて、学校給食に支障をきたさないような体制をとること。

１４．アレルギー対応除去食

副食のアレルギー対応除去食の調理等については、「大東市食物アレルギー対応マニュアル」や発注者が提示する指示書等に基づき、アレルギー対応食責任者を定めて行うこと。

１５．配送・回収・洗浄

受注者は、下記の項目を遵守し、配送・回収・洗浄に関する業務を実施すること。

(1) 配送時間は概ね以下の通りとする。

配送　　１０時～１２時の間（米飯及び汁物については直前配送）

回収　　１３時～１４時３０分の間

(2) 適正な温度管理ができ且つ給食の配送に適した車両で、対象校の配膳室まで配送すること。

(3) 配送用の車両は、委託業務に係る作業中は本市専用とし、委託業務以外の業務と兼用で使用してはならない。

(4) 配送の際は、事故等が生じないように細心の注意を払うこと。

(5) 学校の門扉の開閉及び校内通路等については、学校の指示に従うこと。

(6) 契約締結後、業務開始までに、提案書の内容に基づき、配送ルート計画（案）、配送車両の仕様を本市に報告すること。

(7) 容器、食缶等は、当日の昼食終了後に速やかに回収し、当日中に洗浄・消毒を行い、徹底した衛生管理の下、清潔な状態で保管すること。

(8) 「２．対象学校及び対象者」で示した食数に加え、教育委員会配送分（３食～１０食程度）が追加されるため、受注者は、学校において再加熱後、１１時５０分までに配送すること。

(9) 本市が貸与する容器、食缶、配送用コンテナ等については、年３回（学期ごとに期日指定、別途通知する。）数量の確認をすること。また、でんぷん性残留物及び脂肪性残留物の有無の検査を外部の検査専門機関に依頼し、その結果を報告すること。

１６．配膳室業務

受注者は、下記の項目を遵守し、配膳室の運用管理を行うこと。

(1) 「大東市中学校給食衛生管理基準」を遵守すること。

(2) 各校ごとに配膳係員を２名以上配置すること。

(3) 配送されてきた給食については、主食・汁物及び副食を適温状態で提供できるよう、喫食時間まで配膳室内で徹底した衛生管理のもと保管すること。

(4) クラス別食数確認表で数量を確認し、昼食開始時刻（概ね１２時３０分）までに、学級単位に仕分けすること。

(5) 対象者への受け渡し前に、検食用給食を学校長又はその代理者まで配膳すること。（給食時刻の３０分前に行うこと。）喫食後には、下膳も行うこと。

(6) 配膳室は常に清掃に努め、徹底した衛生管理を施し、清潔な状態を保っておくこと。
(7) 配膳係員が配膳室を離れるときは、その都度必ず施錠を行うこと。
(8) 受け渡し業務・場所については、学校側と協議をし、円滑に行うこと。
(9) 備品等について、受注者の責任により故障が生じた場合、その修繕等に要する経費は受注者の負担とすること。

１７．廃棄物の処理

受注者は、下記の項目を遵守し、廃棄物の処理を行うこと。

(1) 業務により発生した廃棄物の処理は、受注者の責任において行うこと。
(2) 調理業務に伴うゴミや残菜等の廃棄物は衛生的に処理すること。
(3) 回収した残菜は調理場に持ち込まないこと。
(4) 廃棄物の保管場所は、廃棄物の排出後清掃する等、周囲の環境に悪影響を及ぼさないように管理すること。

１８．その他

(1) 受注者は、試食会等に関する協議に応じること。
(2) 受注者は、本市と相談の上、学校が行う食育活動に可能な限り協力すること。
(3) 受注者は、本市が実施する会議、研修、中学校給食新献立試作実習等に、調理従事者等を必要に応じて参加させること。

１９．責任者の配置

受注者は、下記の通り責任者等の配置を行うこと。

(1) 調理従事者等のうち調理に従事する者については、２名以上を正規社員とし、調理師資格を有するものとする。調理師免許の写しを提出すること。
(2) 受注者は業務責任者１名及び副責任者１名を正規社員の中から選任して配置すること。業務責任者は、委託業務が適正且つ円滑に行われるよう、調理従事者等の指導監督を行うとともに、業務全般の責任を負う。
(3) 受注者は、食品衛生責任者を配置し、その任に当たらせること。なお、業務責任者又は副責任者が、食品衛生責任者を兼任することも可とする。
(4) 受注者は、アレルギー対応食責任者を配置し、その任に当たらせること。なお、アレルギー対応食責任者が、調理従事者を兼ねることも可とする。
(5) 委託業務を円滑に進めるとともに、衛生管理の徹底を図るため、受注者は当該委託業務専任の栄養士を配置し、その任に当たらせること。栄養士免許の写しを提出すること。

２０．業務従事者等の変更

(1) 業務従事者の変更

契約時に選任した業務従事者（調理員、配送・配膳員等）を変更する場合は、あらかじめ「業務従事者変更報告書」により報告すること。また、業務従事者の変更により受注業務に支障が出ないよう、十分な引継ぎ期間を設けるとともに人員配置に配慮すること。

(2) 施設設備の変更

調理施設の改修、設備の変更・新設等を行う場合は、「大東市中学校給食衛生管理基準」に基づき行うこととし、事前に本市の承認を受けること。

２１．研修

受注者は、調理及び食品の取扱い等が安全・衛生且つ適正に行われるように、また、学校給食の目的を十分理解し、生徒の健やかな成長に資することができるように、業務従事者に対して年間２回以上研修を実施し、資質の向上に努めること。また、その内容について、実施後速やかに報告すること。

２２．業務従事者の健康管理

受注者は、下記の通り、業務従業者（配送・配膳員を含む。以下、同じ。）の健康管理を行うこと。

(1) 受注者は、業務従事者に対して、年１回健康診断、毎月２回（年２４回）検便による腸内細菌検査を行うこと。なお、検査対象の細菌は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌（Ｏ－２６、Ｏ－１１１、Ｏ－１５７）とする。毎月の検便結果報告書の写しを提出すること。

また、ノロウイルスによる感染性胃腸炎が疑われる場合は、随時ノロウイルスに関する検便検査等を行い、業務に従事させないこと。

(2) 受注者は、業務従事者一人ひとりの健康状態を毎朝確認し、個人別に記録を残すとともに、異常があると認められる場合は、調理業務等に従事させず、適切な処理を講じなければならない。

また、ノロウイルス等による感染性胃腸炎については、その家族の状況にも配慮すること。

２３．立入検査等

受注者は、発注者又は保健所等の立入検査が行われる場合、これに応じなければならない。上記検査の結果、発注者から改善等を求められた場合は、受注者は速やかに改善等の措置を講じること。

２４．事故報告等

食品事故等が発生した場合、受注者は対象校に配送した給食を回収し、その原因を速やかに調査するとともに、発注者に連絡且つ協議をすること。また、後日、連絡した内容を文書で報告すること。

受注者は、別に定める報告書類を作成し、発注者に提出、又は発注者の求めに応じて提示できるよう保管すること。

２５．委託料の請求方法

(1) 委託料は、食数が確定した後、月ごとに請求するものとする。

(2) 予備食、試食会用給食、保存用検食についても、委託料の対象とする。

(3) 中学校給食の提供食数が著しく低下した場合は、契約事項の規定により協議する。

２６．秘密の保持

受注者は、本業務の履行にあたり、個人情報保護に関する法令及び大東市個人情報保護条例等を遵守しなければならない。契約期間終了後、又は契約が解除された後においても同様とする。

２７．その他

(1) 受注者は、提案書の内容に基づき委託業務を履行するものとする。

(2) 障害者の雇用状況について、「障害者の雇用の促進等に関する法律」に基づく障害者法定雇用率を達成できていない場合、障害者法定雇用達成計画書を提出するものとし、障害者法定雇用率達成に向けた対応を行うこと。また、各年度、達成状況の報告を行うこと。

(3) 受注者は、本委託業務の開始にあたり必要な書類を教育委員会が定める日までに提出すること。

(4) 契約締結日から令和９年度給食開始までの準備期間において、本市の要求水準を満たす調理等が実施されるまで本市が指定する献立の試作をすること。なお、試作に要する経費は事業者の負担とする。

(5) 受注者は、検食者及び対象者の意見を真摯に受け止め、今後の業務に反映させるよう努めること。

(6) 従業員の衛生管理研修等について、受注者は年間を通じて計画的に実施して意識の高揚に努めること。また記録に残し報告すること。

(7) 履行期間満了により受注者が交代する場合、業務引継ぎが円滑に進むよう、本市及び新しい受注者に対し誠意をもって対応すること。

(8) 業務の全部又は大部分を一括して第三者に再委託してはならない。なお、業務の一部を他人に委託する場合、食品衛生及び公衆衛生に関する法令並びに厚生労働省「大

量調理施設衛生管理マニュアル」、文部科学省「学校給食衛生管理基準」、「大東市中学校給食衛生管理基準」及び「大東市食物アレルギー対応マニュアル」を遵守できる者に対してのみ、再委託することができる。この場合において、あらかじめ「再委託承認申請書」を提出し、本市の承認を得ること。

(9) この仕様書に定めのない事項又は疑義が生じた場合は、必要に応じて発注者・受注者協議の上、これを定めるものとする。