

県立鳥取養護学校・県立白兔養護学校学校給食調理等業務委託仕様書

県立鳥取養護学校及び県立白兔養護学校の学校給食（以下「学校給食」という。）調理等業務の委託については、契約書に定めるもののほか、この仕様書の定めるところによる。

1 委託業務の概要

- （１）学校給食の調理及び納入
- （２）食材料の調達及び検収
- （３）保存食の管理

2 委託業務の期間

令和５年４月１日から令和８年３月３１日　３年間

3 委託業務実施場所

- （１）調理場所　受託者施設内
- （２）納入場所　鳥取市江津２６０　鳥取県立鳥取養護学校
鳥取市伏野１５５０－１　鳥取県立白兔養護学校

4 年間予定食数

区 分	鳥取養護学校	白兔養護学校	合 計
令和５年度	１２６食×１９５日	２８１食×１９７日	７９，９２７食
令和６年度	１２６食×１９５日	２８４食×１９７日	８０，５１８食
令和７年度	１２６食×１９５日	２９１食×１９７日	８１，８９７食
総 計			２４２，３４２食

※児童生徒・職員の欠席や出張等による欠食、各年度の児童生徒・職員数の増減で年間予定食数が変更することがある。

※ 年間の予定食数は保存食分を含む。

5 納入日時

- （１）納入日

原則として児童生徒が登校している日（概ね長期休業中、土曜日、日曜日及び祝祭日を除く日。）

※ 学校行事等により上記以外の日に納入を依頼する場合にも対応すること。

- （２）納入時間

鳥取養護学校　午前１０時１５分

白兔養護学校　午前１１時０５分

※ 学校行事等により納入時間を変更する場合にも対応すること。

6 経費負担区分

(1) 受託者が負担する経費は次に掲げるものとする。

- ① 委託業務に係る従業員の給与、諸手当、福利厚生費、被服費、検便・健康診断費
- ② 委託業務に要する設備に係る経費並びに光熱水費
- ③ 委託業務に要する備品、消耗品費（ゴミ袋、洗剤、消毒薬、ラップ等）
- ④ 保存食に要する経費

(2) 委託者が支払う調理業務委託料は、(1)の①から④の経費を支弁するものとする。

なお、給食食材費は別途給食食材単価契約を締結し、支払うものとする。

7 献立及び調理

受託者は鳥取養護学校又は白兔養護学校が作成する献立表に基づいて食材料を購入し、学校給食を調理する。（参考資料：献立の例）

また、鳥取養護学校又は白兔養護学校で毎月1回行う、献立及び調理等の打ち合わせ会に参加すること。

8 臨時休校等への対応

臨時休校等に伴う給食中止について、各学校は臨時休校等の決定後、速やかに受託者へ連絡をすること。

9 受託者が給食を納入できない場合の対応

何らかの理由により受託業者が給食を納入できない状況が生じた場合、対応方法について各学校と協議を行うこと。

10 容器

学校給食の配送容器は食缶・天ぷら入とする。

なお、食缶等は各学校が提供し、その保管・衛生管理は受託者が行うものとする。

11 主食の対応

主食は米飯とし、県産うるち米1等級のものを使用すること。

12 衛生管理等

(1) 健康管理

ア 調理従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握すること。

イ 検便は、赤痢菌・サルモネラ属菌・腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について毎月2回以上実施すること。また、10月から3月までの間には、月1回1以上又は必要に応じてノロウイルス検査を実施すること。

ウ 調理従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等の健康状態並びに本人若しくは同居人に感染症又はその疑いがあるかどうかを個人ごとに把握し、記録する

こと。

エ ウの症状がある場合には医療機関に受診させ、その指示を励行させること。

また、化膿性疾患が手指にある場合には、調理業務への従事を禁止すること。

オ ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者は、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理業務を控えさせること。

(2) 食材の購入

ア 食材の購入に当たっては、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう配慮し、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。

イ 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。また、可能な限り、使用材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。

(3) 食材の検収

食材の検収に当たっては、食品の納入に立会し、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名、生産地、品質、鮮度、包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温等の表示などについて点検を行い、記録すること。

(4) 食材の調理

ア 調理場においては、食材の搬入から調理、保管等における衛生的な取扱いに努め、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するように注意するとともに、食品、給食の運搬時における適切な温度管理、時間管理等の衛生的取扱いに注意すること。

イ 学校給食の食品は、原則として全てその日に調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものとする。

また、加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなど、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上)又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。

ウ 作業開始前、用便後、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜等に触れた後、他の食品及び器具等に触れる前には、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

エ 和え物など加熱後の作業がある場合は、使い捨て手袋を使用するなど直接手で触れないよう、作業に万全を期すこと。

オ 調理について各学校から要望、指導があったときにはこれに応じること。

(5) 使用水の安全確保

使用水に関しては、調理作業前及び調理作業終了後に、遊離残留塩素が、0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。

また、使用水について使用に不適な場合には、速やかに改善措置を講じること。

(6) 配送

ア 調理した食品を調理後2時間以内に給食できるように配送するよう努めること。

イ 調理済み食品等が運搬途中に塵埃などによって汚染されないよう運搬車の設備の管理と清掃に努めること。

(7) 保存食

保存食は、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に－20℃以下で2週間以上保存すること。

なお、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。

(8) 保管設備

施設には、原材料、製品、添加物、器具及び容器を衛生的に保管できる設備を設けること。

(9) 日常点検

ア 文部科学省の「学校給食衛生管理基準」(平成21年4月1日付け文部科学省スポーツ・青少年局長通知)に定める基準について定期的に検査を行い保存すること。

イ 学校給食日常点検票を日々作成し、保存すること。

(10) その他

ア 検便及び健康診断の結果並びに保健所立入検査の結果は鳥取養護学校又は白兔養護学校に報告し、検査結果の写しを提出すること。

イ 受託者は、業務従事者及び調理従事責任者(業務実施及び指導監督を行う責任者)を鳥取養護学校又は白兔養護学校に報告すること。

ウ 定期的な衛生面及び技術面の教育又は研修を実施すること。

エ 委託業務の内容について、必要な情報の提供、栄養教諭、学校栄養職員等の立ち入り調査、検査及びこれに基づく指導に応じること。

オ 保健所や委託者から衛生管理等について改善指導等を受けた場合は速やかに対処すること。
なお、これに要する経費は受託者の負担とする。

カ 本仕様に基づく衛生管理の記録は1年間保存すること。

キ 衛生管理・調理等に関する各学校との意見交換及び調理等に関する各学校からの要望等に応じること。

ク 委託業務を遂行するための個人情報の取扱いについては、別記「個人情報取扱業務委託契約特記事項」を遵守すること。

13 労務管理等

調理従事者の適正な労務管理を行うとともに、委託業務に遅滞等が生じることのないよう常に人員の確保に留意するとともに、委託業務実施上必要かつ十分な人員を配置すること。

14 地元産食材の使用

地産地消の推進のため、学校給食における地元産食材の使用に努めること。

15 参考とする基準

委託業務の実施に当たっては、「学校給食衛生管理基準」を参考とすること。
また、保健所等との連携を図ること。

16 参考資料

・ 献立の例