

刈谷市第一学校給食センター調理等業務委託 業務仕様書

第1章 総則

(総則)

第1条 この業務仕様書は、刈谷市第一学校給食センター調理等業務（以下「業務」という。）委託の施行に関し必要な事項を定めるもので、発注者及び受注者は、この業務仕様書に基づき、これを履行しなければならない。

(実施場所)

第2条 業務の実施場所は以下のとおりとする。

刈谷市小垣江町白沢36番地

刈谷市第一学校給食センター

(食数等)

第3条 噫食の対象は、別紙1に示す、刈谷市第一学校給食センターより配食する小学校児童、中学校生徒、幼稚園児及び教職員等、刈谷市立刈谷特別支援学校（以下「特別支援学校」という）の児童、生徒及び教職員等とする。

2 給食数は1日あたり最大10,000食であるが、実際の給食数及び年間給食実施日数については、発注者が受注者に対して指示する。

(業務期間)

第4条 業務の履行期間は令和8年8月1日から令和11年7月31日までとする。

(引継ぎ)

第5条 受注者は令和8年度2学期の学校給食から速やかに提供できるように、発注者と十分な引継ぎを行うものとする。

(給食実施日)

第6条 発注者は受注者に対して給食実施日と給食数を通知するものとする。

2 前項の通知は前月の15日までに書面により行うものとする。

(業務時間)

第7条 業務時間は午前8時00分から午後5時00分までとする。ただし、一人当たりの勤務時間は8時間を超えてはならない。また、食材の検収は午前8時00分から発注者が行うため、受注者は必要な職員を立ち合わせなければならない。

2 前項に規定する時間以外に業務を行わなければならないときは、発注者と受注者が協議して決定するものとする。

(費用負担区分)

第8条 業務の実施に係る費用の負担については、別紙2「費用負担区分」によるものとする。

(遵守する条件)

第9条 受注者は、業務の実施に当たり、食品衛生法（昭和22年法律第233号）、労働安全衛生法（昭和47年法律第57号）等の関係法規及び以下の基準等を遵守しなければならない。

- (1) 文部科学省「学校給食衛生管理基準」（平成21年4月改訂）
- (2) 厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成29年6月改正）
- (3) 愛知県教育委員会「学校給食の管理と指導 七訂版」（平成27年3月改訂）
- (4) 文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」（平成21年3月）
- (5) 文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」（平成22年3月）
- (6) 文部科学省「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」（平成23年3月）
- (7) 文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（平成20年3月）
- (8) 刈谷市教育委員会「学校給食衛生管理マニュアル」（令和元年11月改訂）
- (9) 厚生労働省「職場における熱中症対策の強化について」（令和7年6月1日施行）
- (10) その他関係法令及び関係省庁の通知文等

第2章 従業員配置等

(従業員)

第10条 受注者は以下の従業員を配置しなければならない。また(1)～(3)の従業員は兼務できない。

(1) 総括責任者 1名

業務受託者の常勤の正規従業員で、調理師の資格を有し、4年以上の集団給食調理業務の経験があり、学校給食調理業務または病院給食（形態食を有する特別支援学校給食を含む。以下同じ）調理業務の経験を3年以上有すること。

(2) 副総括責任者 1名

業務受託者の常勤の正規従業員で、調理師の資格を有し、4年以上の集団給食調理業務の経験があり、学校給食調理業務または病院給食調理業務の経験を2年以上有すること。

(3) 栄養士 4名（管理栄養士1名、アレルギー給食担当栄養士1名、特別支援学校形態食担当栄養士2名）

業務受託者の常勤の正規従業員で、栄養士及び管理栄養士の資格を有し、2年以上の集団給食調理業務の経験を有すること。

(4) 調理業務従事者（普通食対応調理員 6名以上、形態食対応調理員 2名以上）

業務受託者は、受託業務が学校給食であることを考慮し、調理に従事するものとして常勤の正規従業員で、調理師の資格を有し、かつ学校給食調理業務に2年以上従事し経験豊富な従業員を配置すること。

また、これとは別に病院給食調理業務または形態食調理業務に2年以上従事し、経験豊富な従業員を2名以上配置すること。

(5) 機械保守点検者 1名

業務受注者は、給食業務に従事するものとして、日々の調理機器の管理、点検を統括できる者を配置すること。

(6) ボイラー運転管理者 1名

業務受託者は、ボイラーの運転に従事する者として、法令に義務付けられた有資格者を継続的に従事できること。

(7) 清掃員 1名

業務受託者は、「清掃作業実施基準表」に記した場所について、同表及び「第一学校給食センター清掃業務仕様書」の記載に基づき清掃を行い、調理場外においても衛生に配慮すること。

2 急病及び衛生管理上問題が生じる等の理由で、やむを得ず従業員が業務に従事できない場合は、速やかに発注者へ連絡するとともに、受注者の責任において、代替者を配置するなど業務の履行に支障のないよう代替策を講ずること。

3 従業員の昼食及び休憩については、発注者の指定する場所で行うこととする。なお、従業員が学校給食を喫食するときは、刈谷市に給食費を支払うこと。

第3章 業務の内容

(献立等)

第11条 発注者は、受注者に対して以下の書面を交付するものとする。

(1) 予定献立表（案）

(2) 行事予定表

（調理）

第12条 調理に関する事項は、下記のとおりとする。

(1) 調理に関する業務は、検収、下処理、調理加工、配缶、小垣江東小学校の配達、特別支援学校の配膳・配達とする。なお、特別支援学校の調理作業については、別途「刈谷市立刈谷特別支援学校調理作業仕様書」のとおりとする。

(2) 調理別食形態は次のとおりとする。

ア 普通食 特別支援学校の一部の児童、生徒及び特別支援学校を除く刈谷市立の小学校、

中学校、幼稚園の児童、生徒、園児に提供する給食。小学校、中学校、特別支援学校に対する鶏卵についての食物アレルギー対応給食を含む。

- イ 形態食 特別支援学校の一部の児童、生徒に提供する給食で、次のものを言う。
- ・形態食 愛知県教育委員会が定める6形態食を提供できるようにする。
 - ・アレルギー対応食 普通食のそれとは別に、特別支援学校の児童、生徒に対し、刈谷市教育委員会の対応方針に準じた対応食を提供できるようにする。
 - ・移行食 形態変更を実施する前の選定食で、原則的に2週間の喫食状況を記録し、形態変更を検討する。

- (3) 発注者が作成する献立表により、発注者が提供する食材を使用して副食等を調理すること。
- (4) 受注者は、発注者より献立表等を受領した後、作業工程表、作業動線図、調理に伴う調味料表や釜割表等を作成すること。
- (5) 調理の決定に際しては、発注者に在籍する栄養教諭・学校栄養職員と協議検討の上、決定すること。
- (6) 出来上がった給食は、学校別、学級別に供給量を計量し、ジャム類、デザート類の添え物や食器具類とともにコンテナに積み込むこと。
- (7) 学級毎に配缶量が異なるため、計量は十分注意して行うこと。
- (8) 学校の給食時間に合わせて調理時間を十分考慮し、調理計画を立てること。
- (9) 食物アレルギー食に対応しての調理を行うこと。食物アレルギーに対して、鶏卵の除去及び代替食の提供を行うものとする。調理に際しては栄養士の資格を有するものが従事もしくは立会い、調理方法・除去及び代替食対象食品については発注者の指示に従うこと。なお、食物アレルギー食の対応に変更があるときは、発注者の指示に従い、従前の例にならい調理を行うこと。
- (10) 刈谷市からの衛生に関する指導、助言のあった事項について適切に実施すること。

(洗浄消毒)

第13条 洗浄及び消毒に関する事項は、次のとおりとする。

- (1) 食器、配缶容器、コンテナ等の洗浄、消毒保管を行うこと。
- (2) 厨房設備機器、調理用機械器具等、(以下「厨房機具等」という。)は、常に清潔な状態を保つこと。
- (3) 各学期の給食終了後、食器洗浄・漂白を行うこと。

(残渣等廃棄物の処理)

第14条 残渣等廃棄物の処理に関する事項は、記録すること。

- (1) 残渣は、学校別・料理別(主食・主菜・副菜等)に計量して記録すること。
- (2) 残渣は、発注者の指示する方法で所定の場所に搬出処理し、容器等は清潔に保つこと。
- (3) 調理残渣は、発注者の指示する方法で所定の場所に搬出処理し、容器等は清潔に保つこと。
- (4) 可燃ごみ、空き缶、プラスチックゴミ、ダンボール、廢油等の廃棄物は、それぞれ発注者の指示する方法で、所定の集積場まで搬出すること。
- (5) 各廃棄物集積場は、常に清潔な状態に保つこと。

(厨房施設内外の清掃)

第15条 厨房施設内外の清掃に関する事項は、次のとおりとする。

- (1) 調理場内で使用する施設、設備は清掃及び整理整頓を行い、日常点検を行なうこと。
- (2) 日常点検により異常を認めたときは、速やかに発注者に報告すること。
- (3) 貸し付けを受ける厨房施設外の清掃については、別添「清掃業務仕様書」に基づき行うこと。

(食品の管理)

第16条 食品の管理に関する事項は、次のとおりとする。

- (1) 発注者が提供する食品は、基準等に従い、適正に管理すること。
- (2) 食品に余剰が生じたときは、発注者の指示に従い、保存または廃棄しなければならない。
- (3) 保存食を採取し、基準等に従って保存し、保存期間終了後廃棄すること。

(安全・衛生管理)

第17条 安全・衛生管理に関する事項は、次のとおりとする。

- (1) 関係法規及び基準等を遵守すること。
- (2) 日常点検中または業務遂行中、異常を認めたときは速やかに発注者に連絡すること。
- (3) 受注者は従業員の健康状態に注意し、異常を認めたときは速やかに発注者に連絡すること。
- (4) 受注者は、月2回の検便を実施し、かつ10月から3月にかけては、月1回以上のノロウィルスの高感度検査を実施すること。
- (5) 受注者は、従業員本人、その家族が体調不良の際には、受注者の責務としてノロウィルスの高感度検査を速やかに実施すること。
- (6) 保健所等の検査機関による検査が行われる場合や、発注者による施設・設備衛生等の調査、その他必要な都度行う調査・検査については、これに協力し、指示に従うこと。

(施設機器・器具の管理)

第18条 施設機器・器具等の管理に関する事項は、次のとおりとする。

- (1) 施設機器・器具等の使用に際しては、最善の注意を払い、丁寧な扱いに心掛けること。
- (2) 施設機器・器具等が故障若しくは破損したとき、容易に補修できる場合は、自ら行い、その旨を発注者へ報告すること。
- (3) 施設機器・器具等が破損した場合は、直ちに発注者に報告しその指示に従うこと。この場合において、受注者の責めに帰すべき理由により当該破損が生じたときは、その損害を賠償すること。
- (4) 施設の施錠及び開錠を行うこと。(門扉も含む)
- (5) 調理場を退出するときは、窓、扉等の施錠、消灯、ガス栓の閉止及び各種設備機器類の停止等を確認したうえで退出すること。
- (6) 以下の業務について、長期休暇中には必ず行うこととし、長期休暇以外にも適宜行えるよう努めること。
 - ① 食缶、バット、ミニバット、食器類の漂白消毒及び洗浄
 - ② 食器・食缶洗浄機、フライヤー、過熱蒸気調理器等の点検整備及び分解清掃
 - ③ コンテナ整備
 - ④ 食缶、バット、食器かごの点検、補修（学校名、クラス名の文字書き）
 - ⑤ 台車、キャリー等のキャスター等整備及び交換
 - ⑥ スライサー、フードカッター等の点検、整備、刃研ぎ
 - ⑦ 包丁研ぎ
 - ⑧ 箸かご、食缶の修繕
 - ⑨ 倉庫の整理
 - ⑩ ボイラーの定期的な試運転及び管理
 - ⑪ 保管庫、冷蔵庫等を含む場内清掃

(ボイラー等運転管理)

第19条 ボイラー等の運転管理については、仕様書（別紙3）のとおりとする。

(研修)

第20条 研修に関する事項は、次のとおりとする。

- (1) 安全、衛生管理及び調理、食品の取扱等が適正かつ円滑に行われ、学校給食運営が適正に実施できるように、受注者の従業員に対して体系的な研修を年1回以上実施するとともに、研修の結果について研修資料を添えて発注者に報告すること。
- (2) 発注者が必要と認めた場合には、発注者又は第三者が実施する研修、会議及びその他の行事に受注者の職員を参加させること。
- (3) 受注者は新規採用者を従事させる場合は、必ず研修を実施したうえで調理業務に従事させること。

(その他)

第21条 業務の内容について第10条から第19条までに定めのない事項は、次のとおりとする。

- (1) 配送業務従事者とよく連携・協力するとともに、所定の配送時間及び学校の給食開始時間に

支障をきたさないようにすること。

- (2) 受注者独自のマニュアル等を作成したときは、事前に発注者の確認を求め、承認を得ること。
- (3) 受注者は調理及び給食等から発生した残菜等のリサイクル化に協力すること。
- (4) 判断に迷う事柄がある場合、またその事態が発生した場合は、発注者の指示を受けること。
- (5) 衛生管理及び業務内容について、給食センター及び栄養教諭等と定期的に打合せを行うこと。

第4章 非常事態への対応

(食中毒・異物混入等への対応)

第22条 受注者は、食中毒発生の疑い、異物混入その他の調理業務に関して発生した問題の処理にあたるときは、発注者に直ちに報告し、その指示に従い対応し、その結果を文章により発注者に報告すること。

(地震等災害時の対応)

第23条 地震等災害が発生したとき若しくは南海トラフ巨大地震に対する事前対策が必要になるとときは、安全対策や出火防止対策に協力するとともに、調理場を焼き出しや給食で使用できるよう協力すること。

(代行保証)

第24条 受注者は、集団感染、その他の事情により一時的に受注業務の遂行が困難となった場合の危険を担保するため、受注者の責務として業務を代行できる直営の施設を有すること。また、業務を代行できる体制を整備し発注者に報告すること。

(保険への加入)

第25条 受注者は、故意・過失により食中毒事故を起こした場合の危険を担保するため、受注者の責任として、食中毒賠償保険に加入する等の体制を取ること。

第5章 報告・協力等

(報告)

第26条 受注者は、業務の実施にあたり必要な報告を遅滞なく発注者に行わなければならない。

2 様式や記載事項について指定のあるものを除き、受注者は事前に作成した報告書様式等を、発注者に確認のうえ承認を得るものとし、発注者より変更・追加の指示あるときは修正すること。

3 受注者が発注者に提出した書類は、情報公開ことがある。

(協力)

第27条 学校給食及び食育への理解を深めるために、学校における児童生徒との会食、調理場見学、食育指導の実施、教育委員会事業、学校行事、地域交流等の参加の指示があれば協力すること。

2 発注者が必要と認める各種調査に協力すること。

3 発注者が行う調理場施設整備工事等に協力すること。

4 管理栄養士の実習生の受け入れ及び児童・生徒等の職場体験、見学などについて協力すること。

第28条 受注者は、発注者に対し、常時、速やかに連絡が取れる体制をとること。そのため、受注者は調理従事員の連絡先を把握し、緊急連絡網を作成し、緊急時（食中毒、異物混入、天災等）に発注者から連絡がとれるように責任者の連絡先を発注者に報告すること。

(経費の削減)

第29条 受注者は、適正な業務の実施が出来るよう、経費の削減に努めなければならない。特に、電気、ガス、水道の不必要的使用を避けるとともに、故障の原因にならないよう設備・調理機器の正しい取扱い操作や食器・器具の丁寧な取扱いなど、設備・備品の維持管理について留意すること。

(守秘義務)

第30条 受注者は、業務の遂行に当たって知り得た情報等について、守秘義務を遵守すること。

(契約以外の事項)

第31条 この業務仕様書の内容に疑義が生じた場合及びこの業務仕様書に定めのない事項については、必要に応じ発注者と受注者が協議して定める。

第一学校給食センター給食調理業務担当学校及び幼稚園

◎ 小学校 7校

衣浦小学校	住吉小学校	小垣江小学校
小垣江東小学校	双葉小学校	東刈谷小学校
朝日小学校		

◎ 中学校 4校

刈谷南中学校	依佐美中学校	朝日中学校
愛知県立刈谷高等学校附属中学校		

◎ 幼稚園 9園

刈谷幼稚園	小高原幼稚園	衣浦幼稚園
住吉幼稚園	小垣江幼稚園	小垣江東幼稚園
双葉幼稚園	東刈谷幼稚園	朝日幼稚園

◎ 特別支援学校

刈谷市立刈谷特別支援学校 (小学部 中学部 高等部)

費用負担区分

区分	経 費 項 目	発注者	受注者
1	建物施設、厨房設備機器及びその附帯設備、台車等備品	<input type="radio"/>	
2	食器・食缶・コンテナ等は配膳用品	<input type="radio"/>	
3	包丁・まな板・ボール・たらい等の調理器具	<input type="radio"/>	
4	たわし・モップ・ブラシ等の清掃用品		<input type="radio"/>
5	食器用洗剤・消毒用アルコール・手洗い石鹼等		<input type="radio"/>
6	マスク・手袋・保存食用袋その他厨房内消耗品及び残菜用等ゴミ袋 (刈谷市指定)		<input type="radio"/>
7	蛍光灯・殺菌灯の電球等	<input type="radio"/>	
8	施設・厨房設備修繕、建物維持管理費、害虫駆除等	<input type="radio"/>	
9	残菜・缶等の廃棄物処理費	<input type="radio"/>	
10	水道光熱費	<input type="radio"/>	
11	給食に使用する食材費	<input type="radio"/>	
12	ボイラーの点検及び修繕費	<input type="radio"/>	
13	ボイラーの運転にかかる薬剤等		<input type="radio"/>
14	作業衣・調理用靴の購入、クリーニング		<input type="radio"/>
15	受注者が使用する事務室等備品（現有品以外）		<input type="radio"/>
16	受注者が使用する事務用品費		<input type="radio"/>
17	受注者が使用する電話・ファックス・コピー機		<input type="radio"/>
18	更衣室・休憩室備品（現有品以外）		<input type="radio"/>
19	受注者の従業員の人件費・研修費		<input type="radio"/>
20	受注者の従業員の検便・健康診断費		<input type="radio"/>
21	受注者の従業員が喫食する給食費		<input type="radio"/>
22	食中毒等の損害賠償保険料		<input type="radio"/>
23	営業のための関係官庁手続きに係る費用		<input type="radio"/>

※1 作業用エプロン・作業用靴は、作業区分ごとに換えることとしているため、必要数として調理員ごとに4セット用意すること。また、作業衣の洗濯は施設内の設備を使用して行うこととし、市職員や栄養教諭等の白衣等も洗濯すること。

2 上記経費項目以外で調理業務に必要となる消耗品が生じた場合は、すべて受注者の負担とする。

第一学校給食センターボイラー等運転管理業務仕様書

1 業務目的

第一学校給食センターのボイラー等運転管理業務

2 業務内容

ボイラーの運転、微酸性電解水生成器の運転及び塩の投入、屋上の各種空調機器及び廃水処理施設の巡回点検、発注者が命ずる調理に必要な業務を迅速かつ適正に対処し、給食業務に支障が出ないようにする。

3 業務場所

刈谷市第一学校給食センター

4 業務人員

1名 常駐

5 業務時間

午前 8 時 00 分から午後 5 時 00 分（実働 8 時間）

6 業務の遂行

業務の遂行にあたっては、衛生や安全等に細心の注意を払い、誠意を持って作業に従事すること。業務中の機能異常発生等に際しては、迅速に対応し、業務終了後は速やかに状況を報告すること。

7 業務期間

令和 8 年 8 月 1 日から令和 11 年 7 月 31 日（3 年間）

ただし、土曜日、日曜日、祝日、12 月 29 日～1 月 3 日を除くほか、夏休み期間等に計 15 日を業務除外日とする。

8 資格

法令に義務づけられた有資格者とし、継続的に従事できること。

9 その他

従事者は、月 2 回の検便を実施する。

また、10 月から 3 月まで、ノロウィルスに対する検便を月 1 回実施する。

10 ボイラー概要

型 式		S Q - 2 5 0 0 A S
要 目	単 位	
ボイラー種類	—	小型ボイラー（多管式貫流ボイラー）
最高圧力	MPa	0.98
相当蒸発量	Kg/h	2,500
熱出力	kW	1567
伝熱面積	m ²	9.98
燃料消費量	天然ガス (13A)	m ³ N/h
		141.8