

給食業務委託仕様書

兵庫県立いなみ野特別支援学校の給食業務を委託するための仕様について以下のとおり定める。

1 業務名称 兵庫県立いなみ野特別支援学校 給食業務委託

2 委託期間 令和5年4月1日～令和6年3月31日
ただし、令和8年3月31日まで、1年ごとに同一条件での契約更新可
実給食日数(予定) 180日

3 納品場所 加古郡稲美町国安 1284-1 兵庫県立いなみ野特別支援学校
配送時間9時50分以降

4 喫食時間 12時00分～13時00分 検食 11時30分～12時00分

5 予定食数 高等部生徒数と検食の約180食

6 業務内容

受託者は業務の実施にあたり、特別支援学校での給食の目的を深く理解し、衛生的かつ安全に給食を提供しなければならない。

- ① 給食の献立作成、食材調達、調理、盛り付け、配送、食器回収(少量の残菜を含む)、食器洗浄とする。
- ② 食種は、昼食及びアレルギー対応食、二次調理対応食とする。
- ③ その他の業務内容については、協議のうえ決定する。

7 栄養士業務

- ① 受託者は、委託者が作成する基準についてできる限り協力すること。
- ② 受託者は委託者が作成した基準を考慮の上、献立表を作成するものとし、事前に委託者の承認を受けること。
- ③ 食事形態は一口大、キザミ食等の対応に応じること。
- ④ 委託者からの要請があれば給食に関する書類作成に必要な書類、データの提出を行うこと。

8 給食管理

- ① 給食は、国が作成した「日本人の食事摂取基準」を参考に献立を作成し、給与栄養目標量を満たすこと。なお、献立は事前に校長の確認を得ること。
- ② 提供品目は主菜・副菜・冷菜(米飯又はパン等の主食を除く)とし、献立によって副菜数等を含めて適正に調整するものとする。
- ③ 献立は、旬の食材や行事食等を取り入れながら季節感のあるものとする。また、日本食を中心とした食材や調理方法を選択し、見た目、食べやすさ、味付け、大きさ等を工夫すること。
- ④ 調理された給食は、生徒の喫食前に校長また代行者による検食を受けなければならない。その評価は、参考として業務に反映させること。
- ⑤ 食物アレルギー対応は、文部科学省作成の「学校給食における食物アレルギー対応指針」を十分に理解し、安全管理体制を確立した上で除去及び代替によりアレルギー対応食を提

供すること。なお、その際は事前に保護者及び学校と十分に情報を共有すること。

- ⑥ 給食は適温給食とし、配送の際には十分な温度管理を行うこと。クックチル方式による提供も可能とするが、配達時間の関係で給食時間に適温給食にならない場合は、保温機等の機器を無償貸し出しし、適温での提供となるようにすること。

9 食材管理

- ① 使用する食材は安全を第一に選定し、細菌検査や品質検査書等の入手など、安全管理に努めること。なお、検収は受託者が責任をもって行うこと。
- ② 使用食材の産地は、地産地消を基本としてできるだけ地場産の食材を取り扱うこと。原則、国内産を使用し、輸入品を使用する場合にはその安全性について十分に確認すること。

10 実施日及び提供時間

- ① 業務日は、土曜日、日曜日、国民の祝日、長期休業(春・夏・冬)学校行事等による給食休止日を除いた日に実施する。ただし、休日に行う学校行事等で実施する場合がある。
- ② 台風等による警報発令時は、休校となり、給食は停止する。
- ③ 食事時間は、昼食 12 時から 13 時までを基本とする。行事や教育内容の都合による時間の変動がある場合は、要望に応じてその都度対応すること。

11 経費

- ① 食材費に関しては、生徒等の受益者が負担するものとし、1 食分の食材料費(税込)を300円とする。(保護者負担。)
- ② 調理委託・配送に伴う人件費、光熱水費、保存食、予備食の経費は別途委託料として委託者が負担するものとする。
- ③ 給食調理業務に係るホイル・ラップ等及び食器洗浄用洗剤等の消耗品については受託者の負担とする。
- ④ 給食受領後の配膳室での保温、配膳、下膳、食器等の回収準備にかかる対応は、委託者が直接実施し、経費負担するものとする。

※学校給食の実施にあたっては、適正・円滑な運営と保護者負担軽減のため、食材料費を除くすべての経費を公費負担している。

12 調理業務従事者

受託者は、調理業務に必要な人員を確保するものとし、調理業務従事者は、部外研修会等についても積極的に参加し、自己研鑽に努めること。

13 衛生管理

- (1) 文部科学省の定めた「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省作成の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、衛生管理体制を確立し業務を行うこと。なお、重要な管理事項については、点検や記録を行うとともに必要な改善措置を講じること。
- (2) 調理場は、毎日、作業後ただちに適切な方法で清掃及び洗浄消毒を行い、衛生管理の徹底を図ること。
- (3) 残菜等のゴミ処理は、市町村が定める分別に従い適正に処理すること。
- (4) 発注者及び保健所が実施する立入検査については積極的に協力を行うこと。

14 労働安全衛生

- (1) 受託者は健康管理計画を作成して、業務従事者を含むすべての調理業務従事者(以下、「業務従事者」という。)の健康管理に努めること。
- (2) 業務従事者の健康診断については、労働安全衛生法に基づき実施し、常に業務従事者の健康状態に注意し、異常を認めた場合は速やかに受診させること。
- (3) 調理業務従事者の検便検査は赤痢菌、サルモネラ、病原性大腸菌 O-157 その他必要な細菌等について、月 2 回以上実施すること。
- (4) 業務従事者本人又は家族に下痢や嘔吐のある場合は、感染症の恐れがあるため、業務従事者はただちに医療機関を受診し、感染症疾患の有無を確認する。業務従事者本人が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成 10 年法律第 114 号)」で定められる一類感染症の患者及び二類感染症又は三類感染症の患者又は無症状病原体保有者と診断された場合は(疑いのある場合も含む)は、調理業務に従事させてはならない。なお、調理従事の再開は PCR 法による検便検査で陰性が確認された場合、もしくは簡易検査で陰性が確認され、かつ症状が消失してから 2 週間経過後とする。
- (5) 食中毒が疑われる際には、保健所による調査に積極的に協力を行うこと。

15 危機管理

給食に関する事故や緊急事態が発生した場合は、直ちに校長の指示に従い、速やか適切な対応を行うこと。なお、緊急時対応に備えて平常時から代替食品等の給食の確に務めること。なお、受託業者の業務内容について事故や異常があった場合は、原因調査し、その結果と改善策について速やかに報告すること。

16 その他

関係書類等の作成及び報告は、委託者の指示する日までに行うこと。なお、上記の内容のほか内容の詳細、発注方法、支払方法等、その他必要な事項については委託者と協議のうえ決定する。