

令和7年度 学校給食調理業務委託標準仕様書

1 件 名

学校給食調理業務委託

2 目 的

この契約は、江東区立学校における学校給食が、良質で安全かつ衛生的、安定的に供給されることを目的とする。

3 履行期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日まで

4 食数等

給食実施回数は年間給食実施計画表により定める。その他、給食施設・設備等の管理及び衛生を考慮した物資納入の受け取り等の給食運営に必要な作業は、給食実施の有無に関わらず適宜行う。

献立は月間献立表により定める。

日々の食数は、児童、生徒及び教職員等の人数を基準とし、調理業務指示書及び調理業務変更指示書により定める。

5 業務内容

受託者（以下「乙」という。）は、学校給食法等学校給食に関する法令、食品及び公衆衛生に関する法令並びに委託者（以下「甲」という。）の規定する『別添基準一覧の「1 安全衛生管理基準」、「2 調理業務等作業標準」、「3 施設設備管理基準」及び「4 食物アレルギー給食対応」』を遵守し、甲による学校給食調理業務委託学校別仕様書（以下「学校別仕様書」という。）、月間献立表、調理業務指示書及び調理業務変更指示書に従い、次の給食調理業務を行う。

(1) 業務時間

献立内容、食材の納品の時間で開始時間を決める。

必ず、年度初めに、学校と協議すること。

(2) 調理

①学校の給食調理室で、学校の提供する食材料を使用し調理する。

②学校別仕様書及び調理業務指示書等により、バイキング給食、ふれあい給食、弁当給食等を行うこと。

(3) 配缶及び運搬

①調理した給食をクラスごとに食缶に入れ、牛乳及び食器具等とともに指定された場所に配缶する。

②ランチルーム等にあつては、学校別仕様書及び調理業務指示書等により、配膳を行うこと。

③給食時間終了後、残菜及び食器具等を給食調理室に運搬する。

(4) 使用器具の消毒等

使用した食器具、食缶及び調理器具等を洗浄、消毒し指定場所に保管する。

(5) 残菜等の処理

残菜及び厨芥は計量の上、その他の廃棄物とともに指定の場所に搬出処理を行う。

残菜及び厨芥の計量結果は、「生ごみ排出量報告書」に記載し学校へ提出する。

未開封の牛乳パックについては、リサイクル可能な状態に処理し学校の所定の場所に置く。

(6) 施設設備の清掃等

給食調理室及びその付随施設の清掃、消毒及び整理整頓を行う。

(7) アレルギー児童・生徒への対応

アレルギーのある児童・生徒の給食は、完全除去食とする。

(8) 運搬車カバー、配膳台用台ふきんの洗浄等

使用した運搬車カバー、配膳台用台ふきんの洗浄を行う。

(9) 乙は学校から要望があった場合は、児童・生徒が持参もしくは注文した飲食物の管理及び搬送等の関連業務に従事しなければならない。

(10) その他

(1) から (9) に付帯して必要とする業務を行う。

6 作業基準

乙は、甲の定める『別添基準等一覧の「2 調理業務等作業標準」』を遵守しなければならない。

7 従事者等

乙は、調理従事者及び巡回指導担当者等（以下「従事者等」という。）を甲及び学校に報告しなければならない。従事者等を変更する場合も同様とする。また従事者等に事故があり臨時に代替従事者を配置する場合は学校に報告しなければならない。

(1) 従事者等の選定基準

①学校の調理従事者のうち少なくとも2名は、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、かつ学校給食調理業務の経験が2年以上ある、乙が常勤的に雇用している者とする。

②①の従事者のうち1名を業務遂行上の受託者としての責任を負う業務責任者とし、学校給食調理委託業務との連絡調整の任にあたらせる。

③①の従事者のうち1名を業務副責任者とし、業務責任者に事故があるときは、その任にあたらせる。

(2) 従事者等の衛生管理

①乙は、従事者等に対し、「労働安全衛生法」（昭和47年法律第57号）及び「学校給食衛生管理基準」（平成21年文部科学省告示第64号）に基づく健康診断（以下「定期健康診断」という。）を定期に行わなければならない。

②乙が、新規に雇用する従事者等を調理業務に従事させるときは、従事する日の直前1ヵ月以内に①に規定する定期健康診断を行うこと。ただし、乙が従前より雇用している従事者等で、人事異動により新しい学校へ異動した者については、従事する1年以内に、定期健康診断を実施している時は、その結果を報告するものとする。

③乙は、従事者等の検便（細菌検査）を、定期的に月2回以上行わなければならない。②に規定する従事者等については、学校に従事する日の直前2週間以内に検便（細菌検査）を行わなければならない。

④乙は、①から③の結果を、甲及び学校に報告しなければならない。

⑤乙は、①から③及び日常衛生検査により食品衛生上支障のある従事者等を調理業務に従事させてはならない。

⑥乙は、食品衛生責任者を置き、その任にあたらせる。食品衛生責任者は、業務責任者が兼務することができる。

⑦代替従事者が調理業務にあたる場合は、従事する前に必ず、定期健康診断結果、検便（細菌検査）結果を学校に提出しなければならない。

⑧従事者等のノロウイルス対策は、『別添基準等一覧「1 安全衛生管理基準」の7 給食関係者のノロウイルス対策』に基づき対応すること。

⑨乙は従事者等に対し、日常的に健康状態のチェックを行うとともに、「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）及び「学校保健安全法」（昭和33年法律第56号）に規定する感染症に、り患している者又は疑いがある者を学校に行かせてはならない。その場合、直ちに甲及び学校に報告をすること。

⑩乙は各職場環境に応じて従事者の安全と健康を確保するため、適切な対策を講じなければならない。

(3) 従事者等の通勤について

- ①学校から、従事者等が学校へ通勤する時の経路、手段等の実情を求められた時は、乙は、その実情を報告すること。
- ②自転車の利用を希望する従事者等がいる場合は、事前に、学校に連絡し、その指示に従うこと。また、自動車（バイク、原付を含む）の利用は禁止とする。

8 施設設備等の使用、消耗品の準備等

- (1) 乙は、給食室に備えつけた施設設備及び器具等を使用して調理業務にあたり、甲の定める『別添基準等一覧の「3施設設備管理基準」』を遵守しなければならない。
- (2) 乙は、(1)の施設設備及び器具等を破損した場合は、甲に報告し、その指示に従わなければならない。
これが乙の責に帰すべきときは、甲はその損害を乙に賠償させることができる。
- (3) 乙は、「別紙1 受託者が準備する物品について」に定めるものは、乙の負担で準備しなければならない。

9 業務の確認及び報告

- (1) 乙は、給食が完成したときは、直ちに申し出て甲の定める者の検査を受けなければならない。
- (2) 前項の検査の結果、不合格と認められた場合は、乙の負担により直ちに手直し、またはやり直しを行い、さらに不合格の場合も同様とする。
- (3) 乙は、1日の業務が終了したときは、調理業務完了報告書を学校に提出すること。

10 事故報告

乙は、契約履行期間中に受託業務において事故が発生した場合は、学校の指示により、文書で甲に報告しなければならない。

また、本契約のみならず、乙が受託する全ての給食調理に係る業務において、次にある事故が発生した場合は、文書で甲に報告しなければならない。

- (1) 食中毒等で行政処分を受けた場合。
- (2) アレルギー対応に係る事故で、喫食者に重篤な症状が発生した場合。
- (3) 火災、食中毒、アレルギー対応に係る事故等で、報道機関により報じられた場合。

11 災害等の発生時対応

乙は、災害等不測の事態の発生に備え、次の項目をあらかじめ確認、対策をしておくこと。
また、学校において避難訓練等が実施される場合、必要に応じて協力すること。

- (1) 緊急時の連絡体制（給食室・学校・本社・教育委員会等）
- (2) 災害等発生時の確認事項（ガス・電気・水道等並びに施設設備・調理器具類等の状況確認）
- (3) 施設設備・調理器具毎の対応方法の確認、それに伴う点検及び調整
- (4) 台風や集中豪雨等、給食調理業務に支障をきたすことが事前に想定される場合は、学校と協議し対策を講じること。
- (5) 「別紙1 受託者が準備する物品について」に列記する物品は、給食調理業務に支障をきたすことがないよう、平常時からランニングストックや優先的な供給ルートの確保、備蓄等の対策を講じておくこと。
- (6) 学校が臨時休業したときの給食調理業務は、その期間中の業務について、甲及び学校の指示に従うこと。また、甲乙協議の上、契約変更をすることができるものとする。
- (7) その他、必要な確認事項
- (8) その他想定しない不測の事態により、給食調理業務の遂行が困難となり、給食の提供に支障が生じることになった場合は、甲乙協議のうえ対応を定めるものとする。

12 委託料の支払

- (1) 乙は、毎月の業務完了後、受託業務完了届を速やかに甲に提出し、甲の定める検査を受けるものとする。
- (2) (1) の検査を終了した後、乙は、契約金額の1/2分の1に相当する額を甲に請求するものとする。
- (3) 甲は、(2) の請求書を受理した日から30日以内に当該月分の代価を支払うものとする。

13 立入検査等

履行場所において、甲、保健所並びに甲の指定する者の立入検査があった場合は、乙はこれに速やかに協力しなければならない。

また、甲が必要と認めた場合には、資料の提出に応じなければならない。

14 研修等

- (1) 乙は、学校給食の目的等が達成されるように、安全衛生、調理、その他必要な研修を行い、従事者等の資質向上に努めなければならない。
- (2) 乙は、(1) に規定する研修を行った場合は、日時、研修内容、参加者等を文書で甲に報告しなければならない。
- (3) 乙は、甲乙協議のうえ、甲が必要とする研修会への従事者等の参加を指示するものとする。
- (4) 乙は学校の調理従事者に対し、巡回指導を月1回以上（8月を含む）行ない、巡回指導報告書を甲及びに学校に報告すること。
なお、乙が行なう、衛生、調理等の専門指導（検査）は、巡回指導の回数に含めない。

15 関係法令遵守の確認

- (1) 乙は、関係法令等を遵守し、その適用及び運用は乙の責任において適切に行うこと。
- (2) 学校の調理従事者への労働関係法令遵守を確認するため、乙は、「労働関係法令遵守に関する報告書」を5・11月末日までに甲に提出しなければならない。
- (3) (2) について、甲は、提出された報告書に疑義がある場合には、乙に対して確認調査のため資料の提出を求めることができるものとする。
- (4) 食品衛生法に定められる「飲食店営業の許可」を受けていることを確認するため、乙は、5月末日までにその写しを甲に提出しなければならない。また、乙は、学校ごとに保健所の立ち入り検査があった際、提出の求めに応じられるよう保管しなければならない。その場合許可証の写しでも構わない。
- (5) (4) について、学校の改築改修工事に伴い新規または変更申請の必要が生じた場合には、甲が提供する資料に基づき、乙の責任において行うこと。

16 給食費の支払

乙は、従事者等の給食費を、以下に定めるとおり学校に入金しなければならない。

- (1) 給食費の額は、定額制とする。
- (2) 給食費の支払いは、1ヶ月単位で、口座引落としまたは振込みとする。なお、手数料は乙の負担とする。
- (3) 学校が指定する引落日の前日までに口座に入金し、滞納がないようにする。

17 契約解除

甲は、契約履行期間中に以下に該当する状況となった際は、乙と協議の上、契約を解除することができる。

- (1) 当該受託校での重大事故（食中毒、火災、食物アレルギー等）の発生、乙の倒産など。
- (2) その他、乙において、著しく信用を失墜する行為が判明した場合。

18 その他

- (1) 「別紙2 報告書類一覧」の様式で報告すること。それ以外は自由様式とする。
- (2) 委託契約が終了となったときは、甲の指示に基づき、給食室の施設設備・調理器具等の引継ぎを行うこと。
- (3) 乙が設置した物品等については、乙の負担で原状復帰、処分をすること。
- (4) 給食室の改修工事等で、契約締結時の予定が変更となり給食の提供を行う又は行わない期間が発生した場合は甲乙協議の上、契約変更をすることができる。
- (5) 乙が行う各種報告の方法については甲の指示に従うものとする。
- (6) 本委託契約に疑義が生じたとき又は仕様書に定めがない事項については、甲乙協議のうえ決定する。

【別紙 1】

受託者が準備する物品について

1 業務に必要な従事者等の被服類

白衣上下、作業衣上下、帽子、マスク、調理用靴、作業用サンダル、調理用手袋、前掛け等

2 洗浄・消毒及び日常点検に必要な洗剤・薬品類

洗剤（運搬車カバー・配膳台用ふきんの洗濯用洗剤は除く）、石けん液、手指消毒用アルコール、クレンザー、漂白剤、消毒剤、遊離残留塩素測定用試薬、真空冷却機の試薬及び清掃に必要な洗剤等、その他給食室内施設設備の清掃・消毒に要する洗剤・薬品類

3 業務に必要な消耗品類・清掃用具類

オープンシート、アルミホイル、ラップ、濾紙、竹串・楊枝（食品 1 品ごとに必要なものを除く）等、保存食用ポリ袋・チャック付ポリ袋、ゴミ収集袋等（牛乳パックリサイクル用の収集袋を除く）、蓋付きゴミ箱（手洗い場用）、鍋つかみ、使い捨て手袋、雑巾、軍手、ふきん、たわし、ペーパータオル、スポンジ等、デッキブラシ、洗車ブラシ、爪ブラシ、ワイヤーブラシ、ゴムへら等、バケツ、ほうき、ちりとり、水きりモップ、モップ、モップ絞器等、ライター、マッチ、機械油、グリス、砥石、その他給食室内業務に要する消耗品類

4 従事者等の使用する雑貨・器具類

記帳用文房具、従事者用茶器・茶、トイレットペーパー、救急薬品等
休憩室で使用する机、ロッカー、電化製品、電話機等

※配線等の工事が必要な場合は、受託者は甲及び学校と協議し許可を得ること。なお、費用は受託者の負担とする。

5 その他

列記された物品は一例とする。その他の物品について疑義が生じた場合には、協議のもと決定する。