

松山市桑原学校給食共同調理場調理等業務委託要求水準書

1 委託業務名

松山市桑原学校給食共同調理場調理等業務委託

2 履行場所の概要

別表 1 のとおり

3 履行期間

平成 30 年 4 月 1 日から平成 35 年 3 月 31 日まで

4 基本条件

- (1) 松山市（以下「市」という。）が指定した日に、別表 1 の施設を対象とする給食の調理、配缶、洗浄、消毒、受渡、配送及び回収業務を行うこと。なお、保護者等を対象とした試食会を行う場合についても同業務を行うこと。
- (2) 給食実施予定日数は、年間 190 日とする。ただし、学校行事等により、実施日数は変更することがある。
- (3) 市が所有する施設、設備、機器及び配送用自動車等を使用して業務を行うこと。なお、調理場の図面は別表 2 に示すとおりとする。
- (4) 施設、設備及び機器等に異常が生じた場合は、遅滞なく報告し、給食実施に支障をきたさないこと。
- (5) 「松山市学校給食衛生管理基準」及び「松山市学校給食衛生管理マニュアル」を遵守し、業務を行うこと。
- (6) 食物アレルギーをもつ児童生徒（全体の約 1%）の対応として除去食の提供を基本とするが、その日の献立の中で使用可能な食材があれば、児童生徒に応じたアレルギー対応食の提供を実施すること。

5 業務の内容

- (1) 調理及び配缶業務
 - ① 完全給食（米飯回数は、週 4 回を基本とする。）
 - ② 松山市学校給食会等が購入した食材を使用して業務を行うこと。なお、使用する食材には地産地消の推進に伴い地元生産者等が納入する食材も含むものとする。
 - ③ 食材の納品開始時間は、午前 7 時 30 分からとする。ただし、献立内容によって変更あり。
 - ④ 「月間予定献立表」及び「調理業務指示書」に従い業務を行うこと。なお、給食時間、食数又は献立に変更が生じた場合も同様とする。
 - ⑤ 調理業務指示書等に基づき作業工程表及び作業動線図を作成して提出すること。
 - ⑥ 受配校の実態にあわせて、配缶を行うこと。
- (2) 洗浄及び消毒業務
 - ① 食缶、食器、お盆、箸、スプーン及び調理器具の洗浄及び消毒を行うこと。
 - ② 施設、設備及び機器の清掃、洗浄及び消毒を行うこと。

(3) 受渡業務

- ① 受配校において、給食の受渡しを行うこと。
- ② 納品済みの牛乳、ジュース等を受配校の実態にあわせて分けること。
- ③ 配膳用の展示食として1食分を盛りつけ、所定の場所に展示すること。
- ④ アレルギー対応食の受渡しを確実にすること。
- ⑤ 受渡室の衛生管理を徹底すること。

(4) 配送及び回収業務

- ① 「学校給食配送業務計画書」(様式1)を提出すること。なお、変更の必要が生じた場合は、同計画書を更新し、その都度提出すること。
- ② 「市有自動車運転日報」(様式2)及び「市有自動車運転月報」(様式3)を提出すること。
- ③ 給油を行った場合は、給油伝票(市様式)を月ごとに提出すること。
- ④ 食缶及び食器カゴ等をコンテナに入れ、配送用自動車で安全かつ確実に配送すること。
- ⑤ 残食等を回収し、調理場に持ち帰ること。
- ⑥ 調理場及び受配校にコンテナを搬出入の際は、相互汚染を防ぐこと。
- ⑦ コンテナの搬出入は学校関係者に協力を求めないこと。
- ⑧ 配送用自動車の点検、清掃、洗浄及び消毒を行うこと。
- ⑨ 配送用自動車を本業務以外に利用しないこと。
- ⑩ 受配校への出入りの際は常に通用門の開閉を行うこと。

(5) 残食等の処理業務

- ① 受配校において料理ごとの残食を計量及び記録すること。
- ② 市の分別方法に従い、残食等を適正に分別すること。
- ③ 所定の場所に搬出処理すること。

(6) 管理及び点検業務

- ① 各学期の給食開始前及び終了後に、施設等の清掃、消毒、点検及び整理整頓を行うこと。
- ② 施設、設備及び機器等の保守管理に努めること。
- ③ 調理場の改修工事及び清掃実施時に立会い、履行状況の確認をすること。
- ④ 設備及び機器の故障に伴う修理時に立会い、維持管理に努めること。

(7) 前各号に附帯する業務

- ① 市が依頼する各種調査事項に対応すること。
- ② 「委託業務日報」(様式4)及び「委託業務月報」(様式5)を提出すること。
- ③ 検食の評価を受け、業務の参考とすること。

6 労働安全衛生

- (1) 「腸内細菌検査結果報告書」(様式6)及び労働安全衛生法(昭和47年法律第57号)に基づいた「健康診断結果報告書」(様式7)を提出すること。
- (2) 新たに従事者を採用した場合は、(1)の報告書をその都度提出すること。
- (3) ノロウイルス流行時には、ノロウイルスの検査(RT-PCR法)を全調理員(パート調理員含む)対象に2回以上行い、「腸内細菌等検査結果報告書」(様式6)を提出すること。
- (4) 高圧ガス保安法に規定される第二種製造者に該当するため、従事者に対し保安教育(高圧ガス保安法第27条)を行うこと。

7 研修

- (1) 当該業務が適切かつ円滑に行われるよう従事者全員に対して年 3 回以上研修を実施し、又は受講させ、従事者の資質の向上に努めること。なお、終了後ただちに、「研修報告書」(様式 8)を提出すること。
- (2) 新たに従事者を採用した場合は、研修を実施し、又は受講させた上で、従事させること。
- (3) (1)の研修とは別に、市が実施する「学校給食調理員等研修会」に参加すること。

8 従事者の配置

- (1) 厚生労働省作成「大量調理施設衛生管理マニュアル」に定められている「同一メニューを 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上を提供する調理施設」での調理業務を 2 年以上経験し、かつ栄養士または調理師の資格を有した常勤者（正社員）を 4 名以上配置すること。
ただし、上記以外の配置については、パートも可とする。
- (2) (1) の常勤者（正社員）4 名以上の中から業務責任者及び業務副責任者を定めること。
- (3) 松山市食品衛生法施行条例（平成 12 年条例第 32 号）別表（第 3 条関係）第 2 に規定する食品衛生責任者を定めること。
- (4) 食物アレルギー対応責任者として、栄養士の資格を有した従事者を東・西ライン各 1 名以上配置すること。
- (5) 年度当初に「業務従事者報告書」（様式 9）を提出すること。なお、新たに従事者を採用及び変更した場合は、同報告書を更新し、その都度提出すること。
- (6) 受配校での受渡し時は、1 名以上の人員を配置すること。

9 従事者の服務

- (1) 業務責任者は委託業務全般の責任を負うこと。
- (2) 業務副責任者は業務責任者が不在の時これを代行すること。
- (3) 業務責任者は所在を明らかにし、業務の履行に関して市及び所長等と連絡・調整ができるようにすること。
- (4) 従事者は、清潔な被服を着用すること。
- (5) 受配校に出入りする者は、ネームプレートを着用すること。

10 連絡・調整体制

契約締結となれば、市との連絡・調整が速やかに行えるよう、履行日までに松山市内に本社、支社、営業所、事業所のいずれかを有すること。

11 生産物賠償責任保険の加入

製造物責任（P L）法（平成 6 年法律第 85 号）に基づく生産物賠償責任保険に加入すること。

12 履行保証人の確保

契約締結時までに次の要件をすべて満たす履行保証人を確保すること。

- (1) 法人格を有していること。
- (2) 小学校又は中学校を対象とした学校給食業務の受託実績を 3 年以上有し、又は厚生労働省作成の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に定められた「同一メニューを 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上を提供する調理施設」での調理業務の経験を 5 年以上有し、かつ、現在も継続し

て業務を実施していること。

- (3) 製造物責任(P L)法に基づく生産物賠償責任保険に加入していること。

13 その他

- (1) 大規模災害が発生し、炊き出し等が必要と市が判断した場合には、調理業務を行うこと。
- (2) 他の調理場で緊急事案が生じた場合は、追加の調理、各学校への配送、使用済み食器等の回収・洗淨・消毒保管等の支援について市と協議し、誠心誠意対応すること。
- (3) 受配校の変更・追加については、市と協議して決定すること。
- (4) 従事者の労務管理については、労働基準法等の法を遵守すること。
- (5) 従事者以外の者が、調理場に立ち入る場合は、腸内細菌検査結果を事前に提出すること。
- (6) 経費の分担は別表 3 のとおりとする。
- (7) 各種様式の提出期限は別表 4 のとおりとする。