

令和7年度 学校給食用食物（副食及び米飯加工）供給業務委託仕様書

1. 件名

佐賀県立佐賀工業高等学校における給食用食物供給業務委託

2. 契約期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日

3. 調理場等

受託者の調理施設・設備を使用する。

4. 納入場所

佐賀県立佐賀工業高等学校（以下「学校」という。）の給食室

5. 履行(納入)日

長期休業を除いた、給食実施日数（保護者等との試食会等の学校行事を含む日数:期間 187日程度）とする。

6. 調理食数

調理食数は、生徒及び教職員の食数（1日当たり42食程度を基本）とし、実際の食数は「夜間給食需用通知書」により指示する。

7. 保護者等との試食会

学校行事により保護者等との試食会を開催する場合は、年2回を限度として、生徒及び教職員の食数分に参加者の食数分を加えて食物供給を行うこと。

8. 委託業務内容

受託者は受託業務の履行に当たっては、関係法令に基づき食品の安全管理に留意するとともに、文部科学省「学校給食衛生管理基準」及び佐賀県「学校給食の手引」に従って学校給食料理業務を行うこと。

(1) 調理

- ① 学校が作成した「指定献立表」での作業を行い、学校栄養職員の指示事項に基づくこと。学校栄養職員が不在（出張、休暇等）の時は、学校長の責任において行う（自ら又は、他の職員への指示等）ものとする。
- ② 使用する食品は、使用直前に品質を再確認し、品質等に問題が生じた場合は、学校長または学校が指定する教職員と協議すること。
- ③ 調理内容、給食時間又は調理数等に変更が生じた場合は、学校栄養職員と打合せのうえ、調理(供給)作業を行うこと。

- ④ アレルギー疾患などによる生徒の食形態の対応については、学校栄養職員の指示に従い、誠実に対応すること。
 - ⑤ 学校行事や特別給食等を実施する場合は、通常の給食形態を変更することがあるので、学校が指示する方法に従うこと。
 - ⑥ 突発的な変更等については、学校長又は学校が指定する教職員と業務責任者で協議するものとする
- (2) 検食
- 調理された給食については、学校長又はその代理者の検食を受け、その評価については、業務の参考にすること。
- (3) 配送（運搬・回収）
- ① 調理した給食は、学校の指示により配缶し、食器具とともに、学校が指定する時間に所定の場所へ速やかに運搬する。また、給食終了後は学校が指定する時間に、所定の場所から回収すること。
 - ② 運搬車両は受託者が用意し、運搬中に塵埃等で汚染されないよう設備を整備すること。
- (4) 保存食および保存食品
- ① 受け取った食品は、納入された時点で各50g以上を取り、個別に清潔なビニール袋に入れ密封し、食品の保存食として、日付を記入のうえ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保管すること。（業者側保管）
 - ② 調理済み食品を各料理50g以上取り、個別に清潔なビニール袋に入れ、荒熱を取り密封し、調理済みの保存食品として、日付を記入の上、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保管すること。（学校側保管）
 - ③ 保管にかかる費用は、各々の負担とする。
- (5) 食器具等の洗浄、消毒及び保管
- 食缶及び調理器具等の洗浄、消毒ならびに保管を行い衛生管理に努めること。
- (6) 残滓及び厨芥処理
- 主食及び副食の残滓及び厨芥を、学校側で所定の場所に排出し、回収は速やかに済ませること。また、廃棄物等の処理に関する費用は受託者の負担とする。
- (7) 学校の給食委員会に参加すること（年に1回程度）。

9. 給食調理業務等従事者

- (1) 調理業務従事者
- 調理業務従事者には、作業手順や安全衛生に関する研修を実施すること。
- (2) 業務責任者（調理責任者）
- ① 受託者は、調理師又は栄養士等の資格を有し、かつ、特定給食調理業務に3年以上の経験及び学校給食に係る業務管理、衛生管理及び設備管理等に関する総合的な専門知識を有する者1名を業務遂行上の受託者としての責任を負うべき業務責任者として定めること。

② 受託者又は業務責任者は、学校側の管理者及び担当者等と、随時協議し、職務の執行管理、施設設備の衛生管理及び調理従事者の人事、健康管理に当たること。
なお、受託者は、業務責任者に事故ある時は、上記の条件に合致する者を代理者として置き、その任に当たらせること。

③ 契約に当たっては、業務責任者届出書を提出すること。

(3) 配送員

学校給食に理解がある社員が運搬及び回収に従事すること。

10. 安全・衛生管理

受託者は、給食業務に当たっては、関係法令に基づき食品の安全管理に留意するとともに、「学校給食衛生管理基準」及び「学校給食の手引き」に従い、安全で衛生的な給食の提供に努めること。

(1) 受託者は、食品の取り扱い、調理、配缶、配送、食器洗浄・保管等が衛生的に行われるよう、業務従事者の衛生教育に努めなければならない。

(2) 調理業務従事者及び配送員の健康管理、衛生管理

① 受託者は調理業務従事者及び配送員に年 1 回以上健康診断を受けさせるものとする。また、常に調理業務従事者及び配送員の健康状況に注意し、異常を認めたときは速やかに受診させること。

② 受託者は調理業務従事者及び配送員に対して、毎月 2 回以上（各回の間隔は 15 日程度あけること）定期的に細菌検査（赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸炎 O-157、腸チフス菌、パラチフス A 菌）を行うこと。また、調理業務従事者及び配送員にノロウイルス感染の疑いがある場合には、前出の細菌に加えて、調理業務従事者及び配送員全員に、ノロウイルスを含む 6 種類の細菌検査を行うこと。

③ 年度途中において、新規の調理業務従事者及び配送員を業務に従事させる場合は、2 週間以内に細菌検査を受けさせること。

④ 受託者は、上記①②③の結果、下痢の症状、発熱、せき、外傷、皮膚病等の感染性疾患及び手指に化膿性疾患がある者等を、調理業務等に従事させてはならない。また、その同居人に感染症またはその疑いがある場合は、その者を調理業務等に従事させてはならない。

⑤ 受託者は、④又は保健衛生上支障がある状態にあるときは、速やかに学校に報告し、学校の指示に従うこと。

⑥ 受託者は、学校より①②の結果について報告を求められたときは、該当する報告書を提出すること。

11. 立入調査

受託者は、佐賀県教育委員会、学校、保健福祉事務所及び学校薬剤師等の立入調査が行われる場合は積極的にこれに応じること。

12. 研修等

受託者は、調理業務等従事者に対して、学校給食が「教育の一環」として実施されることを認識させるとともに、その目的を十分理解し、児童生徒の健康保持増進に資することができるように、安全、衛生、調理技術に関する初任者研修、教育研修等を行い、衛生管理の高揚と資質の向上を図るよう努めること。

13. 報告等

受託者は、非常時及び事故等が発生した際には、速やかに学校に報告し学校の指示に従うこと。

14. 損害賠償責任

受託者は、本委託業務履行の結果、受託者の責に帰すべき理由により、学校に対し損害を与えた場合は、その賠償の責を負うものとする。

15. その他

本書に定めのない事項及び変更せざるを得ない事項については、学校と協議し、決定した事項に従い行うこと。