

南房総市学校給食センター調理等業務委託仕様書

1. 件 名 南房総市学校給食センター調理等業務委託

2. 履行期間

令和8年4月1日から令和11年3月31日までの給食実施日及び業務実施のために必要な作業日（給食実施日数 各年度200日程度）

3. 履行場所及び施設

(1) 南房総市内房学校給食センター

施設名 南房総市内房学校給食センター（以下、内房給食センターという。）

所在地 南房総市平久里中1350番地1

延床面積 1,098.64㎡

構造 鉄骨造 2階建て

建築年月 平成23年2月末

調理能力 1,500食

方式 ドライ方式（オール電化厨房）

コンテナ台数 4クラス用 18台（常時使用14台）

年間調理日数 200日程度

調理予定食数 令和7年度 870食程度

使用予定食器 PEN樹脂製食器

(2) 南房総市外房学校給食センター

施設名 南房総市外房学校給食センター（以下、外房給食センターという。）

所在地 南房総市杳見2705番地

延床面積 1,493.23㎡

構造 鉄骨造 2階建て

建築年月 令和4年2月末

方式 ドライ方式（電気、ガス、蒸気厨房）

調理能力 1,500食

コンテナ台数 3クラス用 5台（常時使用5台）

4クラス用 5台（常時使用5台）

2クラス用 7台（嶺南小用）

ワゴン 7台（嶺南中用）

年間調理日数 200日程度

調理予定食数 令和7年度 1,107食程度

使用予定食器 PEN樹脂製食器

4. 調理食数

- (1) 内房給食センターの調理食数は、児童、生徒、及び教職員分として、令和7年度868食を参考基準とし、実際の食数は、「業務指示書（食数編）」（別紙1-1）により別途指示する。

学校名	食 数	学級数
富山中学校	1 0 6	3 (1)
富山小学校	1 8 4	6 (1)
富浦中学校	1 1 3	4 (1)
富浦小学校	1 5 5	6 (1)
三芳中学校	9 4	3 (1)
三芳小学校	2 0 1	6 (1)
内房学校給食センター	1 5	
合計	8 6 8	

() は職員室数

- (2) 外房給食センターの調理食数は、園児、児童、生徒、及び教職員分として、令和7年度1,103食を参考基準とし、実際の食数は、「業務指示書（食数編）」（別紙1-2）により別途指示する。

学校名	食 数	学級数
嶺南中学校	1 8 5	6 (1)
嶺南小学校	2 8 1	1 1 (1)
南房総中学校	2 3 1	6 (1)
千倉小学校	2 9 8	1 1 (1)
白浜幼稚園・白浜小学校	9 0	7 (1)
外房学校給食センター	1 8	
合計	1, 1 0 3	

() は職員室数

5. 施設・設備等の使用

- (1) 事業者は、市の所有する施設、設備、器具等を使用する。使用に当たっては、善良なる使用者としての注意義務をもって管理する。また、目的外の使用は一切禁止する。
- (2) 調理業務に必要な施設及び設備は、学校給食共同調理場に備えてある物を使用し、他を使用してはならない。
- (3) 施設の使用に際しては異常の有無を確認し、破損等を発見した場合は直ちに施設管理者に報告しその指示に従うこと。また破損の原因が事業者の責に帰すべき理由による場合は、その損害を賠償するものとする。
- (4) 施設使用時間は午前7時00分から午後5時30分までを原則とする。
- (5) 施設、設備・機器類のうち市が用意するものは下記のとおりとし、これらは、故障などが発生した場合は、直ちに市に報告し、その指示に従うものとする。

内房給食センター

〔主な設備・機器類〕 電気回転釜、電気連続フライヤー、上流し、下流し、残菜投入シンク、モービルシンク、作業台、移動台、カゴごと食器洗浄機、コンテナ洗浄システム、食缶類洗浄システム、カートイン消毒保管機、昇降コンテナイン消毒保管機、コンテナイン消毒保管機、器具消毒保管機、高速度ミキサー、バーチカルカッターミキサー、サイノ目切機、マイコンスライサー、ピーラー、電磁調理器、スチームコンベクションオープン、プレハブ冷凍冷蔵庫、コールドテーブル冷蔵庫、パススルー冷蔵庫、蓄冷剤用急速凍結庫、検食保存用冷凍庫、パススルー真空冷却機、包丁まな板消毒保管機、電解次亜水生成装置、4学級用コンテナ、新油廃油タンク、油濾過機、スタッキングカート、電動缶切機、デジタル台秤、厨芥脱水機、光触媒脱臭除菌機、クリーンロッカー、エアーシャワー等

外房給食センター

〔主な設備・機器類〕 デジタル台秤、コンパクト収納カート、シンク（三槽、二槽）、プレハブ冷蔵庫、プレハブ冷凍庫、シンク付移動ピーラー、器具消毒保管機、検食用冷凍庫、新油タンク、廃油タンク、コールドテーブル冷蔵庫、移動台、作業台、冷蔵庫、包丁まな板殺菌庫、パススルー冷蔵庫、シンク付移動サイノ目切機、シンク付移動フードスライサー、移動式高速度ミキサー、蒸気回転釜、低輻射ガス回転釜、スチームコンベクションオープン、カート、電気連続揚物機、トラックイン食缶消毒保管機、食缶消毒保管機、器具洗浄機、油濾過機、真空冷却機、自動食器浸漬槽、食器トレイ洗浄機、食缶洗浄機、コンテナ洗浄機、コンプレッサー、粉碎ポンプ流し台、厨芥脱水機、重量検出装置、コンテナイン消毒保管機、コンテナ、クリーンロッカー、エアーシャワー

6. 業務内容

学校給食が教育の一環として行われることを認識し、保健衛生には万全の注意を払い、常に誠意を持って業務の遂行にあたるものとする。

また、衛生管理・調理管理については、栄養教諭又は栄養士の指示に従い、「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に則して、安全かつ衛生的な作業を行うこと。委託する業務の分担区分については、次のとおりとする。

業 務	市	事業者
献立作成業務	○	
栄養指導業務	○	
学校及び教育委員会行事等への参加協力		○
食数管理業務	○	
給食費管理業務	○	
食材調達業務	○	

工程計画、衛生計画等の作成業務 (作業工程表、作業動線図)		○
検収業務		○
調理業務 (釜割り含む)		○
保存食の保存 (原材料・調理済食品)		○
検食業務	○	
配缶表作成業務	◎	○
配缶業務 (コンテナ積み込み含む)		○
配送・回収業務		○
洗浄・消毒業務		○
残菜・厨芥集積業務		○
残菜・厨芥処理業務	○	
施設・設備等の日常点検・管理業務		○
施設・設備等の保守	○	
清掃業務		○
消耗品等在庫管理業務		○
消耗品等発注業務		○
日常点検票及び給食日誌		○

※ ◎は、主で行う。

(1) 市の業務範囲

市は、以下の業務を行う。

- ① 市は、献立を作成し、献立表、業務指示書等、業務の実施に必要な書類等について、下記のとおり業務内容に応じてそれぞれの提示時期に事業者提示する。

種 類	提示時期
年間給食実施計画 (年間給食予定日数)	年度当初
月間予定表	前月20日
調理業務指示書	前週

② 提供給食数

市は、各月の前月 20 日頃前までに、事業者はその月の予定給食数を示す。

予定給食数に変更がある場合には、提供の日の 5 稼働日前 (休業日、長期休暇等をまたぐ場合は、これを除く) までに事業者はその内容を示し、それ以降は変更しない。

③ 食材の発注及び検収の確認

市は、食数に応じて食材料 (調味料を含む全ての食品をいう。) を発注し、検収の確認を行う。

(2) 事業者の業務範囲

事業者は、以下の業務を行う。

① 食器具類の収納

食器具類は、「業務指示書（食数編）」（別紙 1）に従い、必要な数量の食器具類をコンテナ等に収容する。

② 食材料の検収

納入された食材料の検収を行い、確認作業及び格納を行う。

③ 調理業務

南房総市（以下市という。）で作成した献立表及び「業務指示書（食数編）」（別紙 1）に従い、「業務指示書（調理編）」（別紙 2）に基づいて「作業工程表」「作業動線図」（任意の書式）を作成し、市の提供する食材を用いて調理を行う。

調理業務の実施にあたり、文部科学省通知による「学校給食衛生管理基準」（平成 21 年 4 月 1 日制定）に基づき実施するものとする。

なお、業務に当たっては内房給食センターにおいてはオール電化ドライ運用で実施し、外房給食センターにおいては電気、ガス、蒸気厨房機器・ドライ運用で実施する。

ア 食材料の搬入、調理、保管、配缶等においては、衛生的な取扱いに努め、ハエ等の衛生害虫によって汚染されないよう注意するとともに、適切な温度管理、調理時間等の衛生的取扱いに配慮する。

イ 食肉類・魚介類及びその加工品、冷凍食品、ハムなど食肉製品、その他の加熱処理する食品については、中心温度計を用いて、中心部が 85℃で 1 分以上加熱されていることを確認・記録し、学校給食日常点検票（様式 7）を市に提出する。

ウ 生で食用する果物類については、流水で十分洗浄し、電解次亜水等を使用し、消毒の後、それらが完全に洗い落とされるまで十分に流水で水洗いする。

エ 料理の混ぜ合わせ（和え物等）、配缶、盛り付け等に際しては、必ず清潔な場所で清潔な器具を使用するとともに、「使い捨て手袋」等を着用して行い、料理に直接手を触れないようにする。

オ 和え物等については、各食材料を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に十分注意し、和える時間をできるだけ配食の直前にし、適切な温度管理を図る。

カ 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装の状態等に十分注意する。

キ 調理に直接関係のない者をみだりに調理室に入れない。

ク 調理業務開始前までに調理室の床を乾燥させておく。

④ 配缶

ア 調理した給食を学校別、学級別に配缶し、メニュー別に 1 クラス分毎に計量し、記録した後、食器具とともにコンテナに入れ、配送車両まで運搬し積載する。（なお、食器具は、食器毎に専用の食器カゴを使用する。）

イ 外房給食センターは炊飯センターから外房地区のご飯食缶を受取り、コンテナに入れる。

⑤ 配送・回収業務

ア 内房給食センター

配送車両（2 t 以上ロングボディ3台）で各中学校・小学校の配膳室等に配送し、また給食終了後回収する。

安全運転管理者及び運行管理者をおく。

富浦小学校は、配膳室に収納する際、コンテナをプラットホームから配膳室の床に下ろすため、ダムウェータを使用する。

なお、対象中学校・小学校で使用する配送車の種類等は、下記を基本とする。

配送車	学校名	コンテナ数	備考
2 t 以上ロングボディ	富浦中学校	2	
	富浦小学校	3	
2 t ロングボディ	三芳中学校	2	ランチルームに配送
	三芳小学校	2	
2 t 以上ロングボディ	富山中学校	2	
	富山小学校	3	

配送ルート等

積み込まれたコンテナ、および食缶・食器具類を各中学校・小学校に配送し、給食終了後回収する。

※運搬開始時刻については、市と協議すること。

- ・運搬開始時刻 10 時 50 分 富山小学校・富山中学校
- 10 時 40 分 富浦小学校・富浦中学校
- 11 時 00 分 三芳小学校・三芳中学校
- ・回収終了時刻 14 時 00 分

イ 外房給食センター

配送車両（2 t 以上ロングボディ 2 台）で千倉地区、白浜地区の各中学校・小学校の配膳室等に配送し、また給食終了後回収する。

安全運転管理者及び運行管理者をおく。

対象中学校・小学校で使用する配送車の種類等は、下記を基本とする。

配送車	学校名	コンテナ数	備考
2 t 以上ロングボディ	南房総中学校	3	
	千倉小学校	3	
2 t ロングボディ	白浜小学校	2	
	白浜幼稚園		

配送ルート等

積み込まれたコンテナ、および食缶・食器具類を各中学校・小学校に配送し、給食終了後回収する。

千倉地区については、小学校、中学校をピストン配送すること。

※運搬開始時刻については、市と協議すること。

- ・運搬開始時刻 10 時 45 分 白浜小学校（白浜幼稚園）
11 時 00 分 千倉小学校・南房総中学校
- ・回収終了時刻 14 時 30 分

嶺南小学校は、積み込まれたコンテナを中学校廊下に移送し、小学校へ引き渡す。給食終了後、回収する。

嶺南中学校は、ワゴンを配膳室に運搬する。

- ・運搬開始時刻 11 時 15 分 嶺南小学校、嶺南中学校
- ・回収終了時刻 13 時 00 分

（コンテナ 7 台、ワゴン 7 台、牛乳ワゴン 1 台）

⑥ 食器具等の洗浄・消毒・保管業務

ア 学校から返却された食器入り食器箆、食缶、コンテナ等を専用の洗浄機で洗浄し、消毒保管庫への格納作業及び整理作業を行う。

イ 食器等は丁寧に取り扱い、洗浄後は各学校の学級別人数を確認し、コンテナごと消毒保管する。

- ・食器の入った箆は、積み重ねないこと。
- ・食器洗浄機出口から排出された食器は、汚れの有無を確認すること。
- ・食器の目的外使用は一切禁止する。

ウ 食器等の洗浄に使用する洗剤等は、別に示す規定濃度で使用し、適正に保管する。

エ 外房給食センターは市内全域（内房地区・外房地区）のご飯食缶等を確実に洗浄する。洗浄したご飯食缶については、カート等に乗せ、炊飯センターまで運搬し、保管庫に収める。

炊飯センターのコンテナは、洗浄後、ワイパー等で水を切り、消毒後、炊飯センターまで運搬する。その責任は事業者で負うこと。

炊飯センターで洗い残しの報告があった場合は、すみやかに対応すること。

⑦ 残菜・厨芥集積業務

ア 残菜は計量のうえ、「配缶量・残量表」（様式 8）に記入し、残菜及び牛乳パック等の廃棄物を分別して所定の場所に集積する。

ごみの種類	出し方
野菜屑等の残菜	よく水を切り、まとめて市指定ゴミ袋に入れ所定の場所へ

残飯	食缶ごと計量を行い、洗浄時に残菜投入シンクへ投入する。 投入した残飯は塵芥処理室から排出されるので、これを市指定ゴミ袋に入れ所定の場所へ
ビニール・紙類・牛乳容器(学校からの回収添加物のごみ)	まとめて市指定ゴミ袋に入れ所定の場所へ
ダンボール	たたんで所定の場所へ
空き缶・金属類	汚れている場合は水道水ですすぎ、ビニール袋に入れて所定の場所へ
ビニール(汚れていないもの)・プラスチック	まとめてビニール袋に入れ、所定の場所へ

⑧ 清掃業務

事業者は定期的な清掃を行う。

ア 施設内外・設備の日常的な清掃。

イ 長期休業前後の施設・設備の清掃。

ウ 玄関、休憩室、トイレ、通路等の清掃。

エ 配送車両の定期的な清掃。

オ 厨芥処理室、残菜置場等の業務で使用する付帯施設・設備の日常的な清掃。

⑨ その他、付帯する業務

調理被服の洗濯、調理室などの設備、洗浄施設の日常点検作業、電源の確認、戸締り、衛生害虫等の点検を行う。

⑩ 諸届

事業者は、業務開始1週間前までに、食品衛生責任者を選任して保健所に届出し、その写しを市に提出する。

⑪ 業務計画書

業務の履行に当たっては下記のとおり、「調理作業工程表」、「調理作業動線図」等を作成し、提出期限までに提出する。変更が生じた場合、変更箇所を明記の上、都度提出すること。

種類	提出期限
調理作業工程表	作業日1日前
調理作業動線図	作業日1日前

⑫ 業務報告書

実施した業務内容については下表のとおり報告書を作成し、提出期限までに提出する。

報告書の種類	様式	提出期限	提出部数
調理業務完了届	様式 1	毎月 5 日（前月分）	1 部
調理業務従事者報告書	様式 2	給食開始 1 週間前	1 部
調理業務従事者変更報告書	様式 3	変更の都度 調理従事前	1 部
調理業務従事者代替届	様式 4	変更の都度 調理従事前	1 部
研修報告書	様式 5	実施後	1 部
調理業務委託状況改善報告書	様式 6	通知後 1 ヶ月以内	1 部
学校給食日常点検票・給食日誌	様式 7	作業終了後	1 部
配缶量・残量表	様式 8	作業終了後	1 部
保存食記録表	様式 9	作業終了後	1 部
長期休業中における清掃業務作業記録票	様式 10	作業終了後	1 部
健康状態チェック表	様式 11	作業終了後	1 部
作業工程表・動線図		1 日前	1 部
健康診断結果報告書		実施後直ちに	1 部
腸内細菌検査結果報告書		結果を受けてから直ちに	1 部
感染症等の発生状況報告書		結果を受けてから直ちに	1 部

7. 調理業務従事者及び業務責任者等

(1) 調理業務従事者

- ① 業務責任者は、学校給食等の集団給食で 2 年以上の実務経験を有し、管理栄養士若しくは、栄養士または調理師のいずれかの資格を有し、常勤の勤務者とする。
調理業務遂行の全体統括を主業務とする。
- ② 業務副責任者は、学校給食等の集団給食で 1 年以上の実務経験を有し、栄養士または調理師のいずれかの資格を有し、業務責任者に事故あるときは調理業務等に関する業務を処理し、常勤の勤務者とする。業務副責任者は、調理業務従事者を兼ねることができる。
- ③ 各給食センターに、調理業務従事者のうち、業務責任者 1 名、及び業務副責任者 1 名以上を選任するものとする。また、食品衛生責任者 1 名を選任するものとする。
食品衛生責任者は、業務責任者、又は業務副責任者を兼ねることができる。
- ④ 配送車両（2 t 以上ロングボディ）について、当該車両以上の大きさの車両を使用している実務経験のある者、または運転技術を有する者で、配送回収業務に必要な人員を配置する。なお、調理業務従事者と兼ねることができる。

- ⑤ 調理業務従事者の配置数は、下記理念に基づき、南房総市が求める学校給食提供を適切に遂行するために必要な人数を配置するものとする。

南房総市が目指す「おいしいご飯給食」

南房総市では、「日本一おいしいご飯給食」を目指して、本市で育てられたお米を使い、保育所・幼稚園・小学校・中学校の子どもたちに、毎日ご飯（100%南房総市産）を提供しています。

また、ただおいしい、味がいいということではなく、地元の食材を使ってつくる「市産市消」、ご飯を主食とした「和食中心の献立」、子どもたちの健康や食習慣を考えた「大人が考える子どもに食べさせたい食」の3つの視点を大切にしています。

市産市消の推進

- ・地元食材を道の駅や青果店等から
- ・地元農家から ・安房拓心高校から
- ・学校から（活動の中で育てたもの）

和食中心の献立

- ・日本人としての食
- ・伝統料理
- ・完全米飯給食
（100%南房総市産）
- ・献立作成

日本一おいしいご飯給食

子どもに食べさせたい食

- ・健康面
- ・食習慣

市産市消の推進

豊かな実る水田の稲穂。美しい海が育む海の幸。みずみずしい山の幸。市の子ども達を育む「四里四方」には、豊かな食材があふれています。南房総市だからこそできる「里・海・山」の豊かな食材を生かした給食を提供します。

和食中心の献立

「和食」中心の給食にすることで、地元の旬の食材を活かすことができます。また、家庭であまり作られなくなった「日本の味」・「南房総市の郷土の味」・「伝統料理」を学校給食で子ども達に伝えていくことができます。

子どもに食べさせたい食

古来より食べられてきた日本食は脂肪分が少ないのが特徴です。人間の食生活は8歳までに決まるとされており、本市では、子どもたちの生涯の健康を守るために、ご飯給食を通して望ましい食の提供と食習慣の定着を図ります。



(2) 業務責任者等の届出

選任した業務責任者、業務副責任者、食品衛生責任者、及びその他の調理業務従者について、業務を開始する2週間前までに選任報告書を市に提出する。変更する場合は、直ちに市に報告すること。

報告書	添付書類	提出期限
業務責任者選任報告書	履歴書、資格を証する書類	業務開始2週間前
業務副責任者選任報告書	履歴書、資格を証する書類	業務開始2週間前
食品衛生責任者	履歴書、資格を証する書類	業務開始2週間前

8. 安全衛生管理

給食調理業務にあたっては、関係法令に基づき食品の安全・衛生管理に留意するとともに、「学校給食衛生管理基準」「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従って行い、受注者作成の「衛生管理マニュアル」に沿って安全で衛生的な給食の提供に努める。受注者作成の「衛生管理マニュアル」を提出すること。

(1) 業務従事者の健康管理及び個人衛生

- ① 事業者は、業務従事者の健康診断を年1回行い「健康診断結果報告書」を市に提出するとともに、常に業務従事者の健康状態に注意し、異常を認めたときは速やかに市に報告し、対応を協議すること。
- ② 事業者は、業務従事者に対して検便（赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌0-157・その他必要な細菌検査）を月2回以上行い、結果報告書を市に提出すること。
- ③ 新規従事者を採用する場合は、従事する1か月以内に健康診断及び細菌検査を行い、その結果報告書を市に提出すること。
- ④ 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている者、及び手指に化膿性疾患がある者等で食品衛生上支障となる恐れがあると認められる者は、調理業務に従事させてはならない。
また、同居人に感染症、またはその疑いがある者は調理業務に従事させないこと
- ⑤ 毎日、従事者の健康状態、衛生管理状況を個人別に業務責任者、副責任者が確認、記録し、健康状態チェック表（様式11）を市に提出する。
- ⑦ 作業時、給食従事者は清潔な専用の調理衣等（調理衣、エプロン、マスク、帽子等）及び履物を着用すること。
- ⑧ 汚染作業区域、非汚染作業区域の区分に基づき、調理衣等及び履物を着用したままトイレに入らないこと。
- ⑨ 調理衣等及び履物は、各作業区分毎に専用のものを使用し、作業区分毎に保管し、翌日までに乾燥させておくこと。
- ⑩ 次に定める場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行う。
 - ア 作業開始前及び用便後
 - イ 汚染区域から非汚染区域に移動する場合
 - ウ 食品に直接触れる作業に当たる前
 - エ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具類に

触れる場合

(2) 食材管理

食材料は市が発注した食材を検収し、直ちに所定の場所に保管するものとする。この際、食材の梱包材は下処理室より先に持ち込まないこと。

① 業務の原則

ア 食材料は、食品同士の相互汚染や床面からの二次汚染に十分注意するとともに、専用の容器に移し替えてから使用する。また、下処理室より先にダンボール等の梱包材を持ち込まない。

イ 納品された食材料を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類毎に区分して専用の容器で保管し、原材料の相互汚染を防ぎ、下表により、冷蔵・冷凍設備に保管する。また、保管場所の衛生管理に十分留意する。

食 品 名	保 存 温 度
牛乳（調理用）	10℃以下
種実類	15℃以下
豆腐	冷 蔵
鮮魚介	5℃以下
食肉	10℃以下
冷凍食肉製品	-15℃以下
卵	10℃以下
バター・クリーム	10℃以下
チーズ	15℃以下
生鮮果実・野菜類	10℃前後
冷凍食品	-15℃以下

ウ 乾物、調味料類などの在庫状況について月1回調査し、市に報告すること。

② 使用水の管理

使用水に関しては、調理作業前、作業中、及び作業終了後に外観、臭気、味等について水質検査を行い、また遊離残留塩素が0.1mg/リットル以上であることを確認し、記録すること。使用に不適な場合には、速やかに市に連絡する。また、必要に応じ、塩素等を補充すること。

③ 二次汚染の防止

ア 献立毎に、調理作業の手順や担当者を示した調理作業工程表、各調理担当者の調理室内の作業動線を示した調理作業動線図を作成し、作業動線の交差がどこで生じ易いかを予め確認しておくこと。また、作業工程表及び作業動線図（所定の様式）を市に提出する。

イ 調理従事者に対し、調理機械・器具類の汚染の防止、包丁・まな板類の食材料

別・処理別の使い分け等を徹底する。

ウ 調理場における食品及び調理器具類は、常に床面から 60 cm以上の高さの置台の上に置く。

エ 食肉、魚介類は他の食品を汚染しないよう、専用の容器・調理用機器・器具類で調理する。

オ 原材料、下処理後の非加熱食品、及び加熱処理後冷却する必要がある食品は、それぞれ冷蔵庫等で保管する。

カ ふきんは使用せず、ペーパータオルを使用する。

キ エプロンや履物類は、汚染作業区域と非汚染作業区域に使い分けるとともに、保管の際は作業区分毎に保管する。

④ 適切な温度管理

ア 食材の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。加熱調理においては中心部が 85℃で 1 分間以上加熱し、その温度と時間を記録する。

イ 冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は常温放置しない。

ウ 加熱調理後、冷却する必要がある食品は、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くするよう、冷却機等を用いて温度を下げる。この場合、加熱終了後、冷却開始時間及び冷却終了時の温度と時間を記録し市に報告する。

エ 調理後の食品の適切な温度管理を行う。

⑤ 調理済み食品

衛生管理・調理技術マニュアルに基づいた調理済みの食品について「学校給食衛生管理基準」「衛生管理・調理技術マニュアル」に準拠して、食味を行うものとする。市は検食を行い、不都合がある場合は手直しを指示する。

⑥ 保存食（調理済み食品）の保存業務

保存食は、調理済み食品を食品の調理単位毎に 50g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋）に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で 2 週間以上保存し、その記録（保存開始日、保存温度、廃棄した日時等）を保存食記録表（様式 9）に記載し、市に報告する。

9. 施設・設備等の管理

(1) 施設・設備・器具等の安全・衛生管理の詳細については、「学校給食衛生管理基準」に従い運用すること。また、下表に定める程度の日数を清掃、消毒、点検及び整理整頓に充てること。

	給食開始前	給食終了後
1 学期	2 日	1 日
2 学期	2 日	1 日
3 学期	2 日	1 日

(2) 設備・機器に欠陥、異常がある時は直ちに市へ報告しその指示に従う。

- (3) フードカッター、ミキサー等の調理機器・器具類は使用後に分解して洗浄・消毒した後、乾燥させる。
- (4) 調理用シンクは、給食終了後に食缶・食器を洗浄するシンクとは共用しない。
- (5) 調理場の温度及び湿度、冷蔵庫、冷凍庫の内部温度を毎日記録する。
- (6) 使用する給食設備については、整理整頓・清掃などにより衛生を保持する。
- (7) 冷蔵庫、冷凍庫、及び食品保管庫のそれぞれの内部、並びに食品保管場所は、清潔を保持するため常に整理整頓する。
- (8) 調理場の換気状態は適正に保つ。
- (9) 食器具、容器、調理機械・器具は、使用後に洗浄・消毒する。
- (10) 調理室内の器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、全ての食品が調理室内から搬出された後に行う。
- (11) 調理室内には、調理作業に不必要な物品等を置かない。
- (12) 作業区域は、汚染作業区域と非汚染作業区域とし、下表のとおり基準に沿って使用する。
- (13) 外房給食センターのボイラー室の管理は、外房給食センターの事業者が行い、薬剤、塩等の在庫管理を行う。

・内房給食センター作業区域

	作 業 区 域
汚染作業区域	〔検収前室(肉・魚類、野菜類)〕 ・ 原材料の受入れを行う場所 〔検収室〕 ・ 原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 〔食品庫・計量室〕 ・ 食品の保管、計量を行う場所 〔下処理室(肉・魚類、野菜類)〕 ・ 食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 〔回収前室〕 ・ 食後のコンテナ、食器具類の受入れを行う場所 〔洗浄室〕 ・ コンテナ、食器具類の洗浄を行う場所 〔厨芥処理室〕 ・ 残菜投入シンクに投入された残飯を粉碎、脱水する場所
非汚染作業区域	〔調理室(調理室1・調理室2)〕 ・ 食品の切断、加熱調理等を行う場所 〔和え物室〕 ・ 加熱調理し冷却した物を合える場所 〔器具洗浄室〕

	・調理室等で使用した調理器具類の洗浄・保管を行う場所 〔コンテナプール〕 ・配食・配膳した食品をコンテナに収納・保管する場所 〔配送前室〕 ・コンテナの積載準備をする場所
その他	〔前室1・前室2・前室3・前室4〕 ・非汚染作業区域等に入室するための準備を行う場所 〔備品庫1・備品庫2〕 〔調理員便所〕 等

・外房給食センター作業区域

	作 業 区 域
汚染作業区域	〔荷受室(肉・魚類、野菜類)〕 ・原材料の受入れを行う場所 〔検収室〕 ・原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 〔食品庫・計量室〕 ・食品の保管、計量を行う場所 〔下処理室(肉・魚類、野菜類)〕 ・食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 〔回収前室〕 ・食後のコンテナ、食器具類の受入れを行う場所 〔洗浄室〕 ・コンテナ、食器具類の洗浄を行う場所 〔残菜処理室〕 ・残菜投入シンクに投入された残飯を粉碎、脱水する場所
非汚染作業区域	〔調理室〕 ・食品の切断、加熱調理等を行う場所 〔和え物室〕 ・加熱調理し冷却した物を合える場所 〔器具洗浄コーナー〕 ・調理室等で使用した調理器具類の洗浄・保管を行う場所 〔コンテナ室〕 ・配食・配膳した食品をコンテナに収納・保管する場所 〔配送前室〕 ・コンテナの積載準備をする場所
その他	〔汚染前室1・汚染前室2・非汚染前室1・非汚染前室2〕 ・非汚染作業区域等に入室するための準備を行う場所 〔調理員便所〕 等

10. 事故報告

業務遂行上において発生した事故については、速やかに施設管理者に報告し、必要な措置を講じ、後に「事故報告書」を市に提出すること。

11. 費用の負担区分

費用の負担区分は、別表 表 1 のとおりとする。

12. 研修等

事業者は、「学校給食衛生管理基準」に基づき、学校給食の目標を充分理解し、児童・生徒の健やかな成長を資する為、安全・衛生管理、調理の技術向上、及び食品の取り扱いが適正に行われるように、研修等を実施し、業務従事者の資質の向上に努める。

- (1) 事業者は、市の指定した研修に業務従事者を参加させる。
- (2) 南房総市外房学校給食センターについては、ボイラー、ガス等に関する取扱い説明を受けること。
- (3) 上記研修終了後、「研修報告書」(様式 5) を施設管理者に報告すること。

13. 損害賠償責任

- (1) 事業者は、食中毒、事故等の発生時の対応として、委託業務の開始までに、委託業務について製造物責任法(平成 6 年法律第 85 条)に基づく損害賠償義務を補填する生産物賠償責任保険(1 事故につき 1 人当たり 1 億円以上)に加入すること。
- (2) 事業者は、この委託業務の履行の結果、事業者の責により市または第三者に対し損害を与えた場合は、その賠償の責を負うこと。
 - ① 故意又は過失により食中毒の原因となる細菌、その他人体に有害な物質を学校給食に混入したとき。
 - ② 故意又は過失により原材料、施設設備及び備品等を損壊、紛失又は遺棄等したとき。
 - ③ その他、事業者が損害賠償責任を負うことが適当と認められるとき。

14. その他

(1) 立ち入り検査等の協力

履行場所において、保健所等の立ち入り検査があった場合については、業務責任者等は当該検査の立会いに協力する。また、施設見学者への対応についても協力すること。

また、長期休業中の調理機器の点検及び故障修理等が発生した場合、市と協議の上、立ち会い、動作確認を行うこと。

(2) 会議等

業務責任者等は、定期的な会議等、求められた場合は出席すること。

また、事業者(管理責任者)は定期的に会議を設け、仕様書どおりに業務が実施さ

れているか市と確認すること。

(3) 学校行事等への参加

- ① 学校訪問や給食試食会等が行われる際、必要な場合は業務責任者等を出席させる。
- ② 学校行事のため給食時間を変更する場合等は、可能な限り対応すること。
- ③ 職場体験等の教育活動の受入に、可能な限り協力すること。

(4) 教育委員会行事等への参加

- ① 給食レストラン、認定農家会議、学校見学会及び視察受入時等における試食会への対応に協力すること。
- ② 学校で実施される調理員との交流給食会に参加協力すること。

(5) 災害時における緊急対応

自然災害等による緊急時の対応については、本市教育委員会と事業者で協議し、誠意をもって、協力、対応すること。また緊急時等で市から要請があった場合、運営管理に責任を持つ者が、連絡を受けてから2時間以内に各施設へ到着すること。

また、災害等が発生し、市が炊き出し等の要請を行った場合、事業者は、可能な限り協力をおこなうこと。

(6) 停電時等の対応

停電時等には、復旧作業を含め、立ち合い点検等をする。

(7) 委託料の支払い

委託料の支払いは、36回の月払いとし適正な請求を受理した後30日以内に支払う。

(8) 準備及び引継ぎ

- ① 契約後は、4月からの給食の本格提供が適正に行える体制で調理訓練などの準備を市と協議しながら行うものとする。
- ② 契約締結後に、全ての給食対象校（園）に給食を提供する練習として模擬給食（食品の検品・調理・配送・回収・洗浄等の一連の流れを想定した訓練）を実施すること。
- ③ 準備期間中の経費については、事業者の負担とすること。
- ④ 委託事業終了の際には事業引継ぎに、協力し実施すること。

(9) その他

この仕様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、市と事業者で協議し決定するものとする。