

堺エリア小・中学校  
給食運営等業務委託仕様書

2023年6月12日



# 《目次》

<b>1. 概要</b> .....	<b>3</b>
(1) 基本事項.....	3
(2) 業務内容.....	4
(3) 施設・備品等.....	6
(4) 提供食数等.....	8
(5) 実施体制.....	11
(6) 法令、要綱・基準類等.....	15
<b>2. 要求性能</b> .....	<b>18</b>
(1) 衛生水準.....	18
(2) 調理水準.....	18
(3) 洗浄・廃棄物.....	21
(4) 車両動線・配送計画.....	22
(5) 自然環境・地域への配慮.....	23
(6) 災害対応.....	24
(7) 外構等.....	24
(8) 新たな価値形成に係る取組(自由提案事業).....	24
<b>3. 業務別要求水準</b> .....	<b>26</b>
(1) 総則.....	26
(2) 配送車両調達業務.....	26
(3) 開業準備業務.....	26
(4) 施設・設備の点検業務等.....	27
(5) 食材調達・調理・洗浄等業務.....	27
(6) 配送・回収・配膳業務.....	28
(7) 残渣等処理業務.....	29
(8) 給食運営支援業務.....	30
(9) 災害対応業務.....	30
(10) モニタリング業務.....	30
<b>4. 留意事項</b> .....	<b>32</b>
(1) 協力事項.....	32
(2) 業務従事者等の教育・研修.....	32
(3) 業務の確認・指示等.....	32
(4) 業務の責務.....	33
(5) 給食費について.....	34
(6) 経費区分.....	35
(7) 守秘義務.....	36
(8) 特記事項.....	36

5. 添付書類一覧 ..... 38

# 1. 概要

---

## (1) 基本事項

---

### ① 事業名称

堺エリア小・中学校給食運営等業務

### ② 事業概要

学校給食単独調理場の給食運営等業務

### ③ 基本的な考え方

- 1) 児童・生徒数推計や、新たな学校づくりの進捗を踏まえ、長期にわたって安定的かつ効率的に、給食提供を行う。
  - 2) 食物アレルギーを有する児童・生徒等において、各学校ごとに対応した給食を提供する。
  - 3) 供給食数、献立等に応じた機能的な作業空間及び食材動線を構築し、H A C C P (Hazard Analysis and Critical Control Point) を始め、関係する衛生基準に則って、適切かつ確実な作業が遂行できるよう運営する。
  - 4) 「食を通じた地域みんなの健康づくり拠点」として、学校給食事業及び自由提案事業を実施する。
  - 5) 自然エネルギーの活用、省資源化、省エネルギー化を図り、地球環境の保護及びL C C (ライフサイクルコスト)、L C C O 2 (ライフサイクル二酸化炭素) の縮減に努める。
  - 6) 周辺への環境影響に配慮した運営を行う。
  - 7) 給食運営に当たり、町田市の「食を通じた地域みんなの健康づくり拠点」としての役割を果たすため、以下の事業の受託事業者と連携を図ることを求める。
    - a) (仮称) 町田市中学校給食センター (鶴川エリア) リース事業
    - b) (仮称) 町田市中学校給食センター (鶴川エリア) 運営事業
    - c) (仮称) 町田市中学校給食センター整備・運営事業 (町田忠生小山エリア・南エリア)
- ※以下、a)の受託事業者を「リース事業者」、b)の受託事業者を「リース運営業者」、c)の受託事業者を「PFI 事業者」という。

### ④ 契約期間

契約締結日から 2027 年 3 月 31 日までとする。

#### 1) 車両調達等期間

契約締結日から 2024 年度 1 学期終業日 (2024 年 7 月 20 日を予定) まで

- 2) ゆくのき学園開業準備期間  
契約締結日から 2024 年度 1 学期始業日の 1 営業日前（2024 年 4 月 5 日を予定）まで
- 3) ゆくのき学園運営期間  
2024年度 1 学期始業日（2024年 4 月 6 日を予定）から2024年度 1 学期終業日（2024年 7 月 20日を予定）まで
- 4) 堺エリア開業準備期間  
2024年度 1 学期終業日翌日（2024年 7 月 21日を予定）から2024年度 2 学期始業日の 1 営業日前（2024年 8 月 31日を予定）まで
- 5) 堺エリア運営期間（給食提供期間）  
2024 年度 2 学期始業日（2024 年 9 月 1 日を予定） から 2027 年 3 月 31 日まで

## ⑤ 履行場所

履行場所は次のとおりとする。

- 1) ゆくのき学園（大戸小学校・武蔵岡中学校）  
町田市相原 3765 番地 3
- 2) 堺中学校  
町田市相原 752 番地

## ⑥ 支払い

毎月の支払いは、「完了届」（様式 6）による毎月の調理作業及び特別清掃実施の履行確認後、請求に基づき行う。

## ⑦ 施設使用可能時間

午前 6 時 30 分～午後 7 時 30 分

ただし、学校行事等で時間を変更する場合は、その都度指示する。

## ⑧ 年間勤務日数

概ね年間 210 日間（調理作業及び特別清掃業務等の内訳は概ね様式 1 のとおり）とする。  
ただし、変更となる場合がある。

## (2) 業務内容

---

### ① 業務内容

運営事業者が実施する業務は、次に掲げるとおりとする。委託業務の詳細については、「本仕様書」、「学校給食調理業務の民間委託実施に伴う経費負担区分」（添付資料 7、以下「経費負担区分」という。）、「学校給食調理業務作業基準」（添付資料 8、以下「調理業務作業基準」という。）、「特別清掃業務等作業仕様書」（添付資料 9、以下「特別清掃作業仕様書」

という。)及び「学校給食衛生管理基準」、「小学校給食における食物アレルギー対応の手引き」、「中学校給食における食物アレルギー対応の手引き」及び「学校給食における食物アレルギー対応指針」を参考にして履行すること。

- 1) 配送車両調達・維持管理業務
- 2) 開業準備業務
- 3) 運營業務
  - a) 給食調理業務
  - b) 食材調達業務
  - c) 食材料の検収、検品業務
  - d) 配膳及び配送、回収業務（ゆくのき学園・堺中学校）
  - e) 堺中学校への配送業務（直接搬入品の受入れを含む）
  - f) 食器具等の洗浄、消毒、保管、点検業務
  - g) 施設・設備の清掃・点検業務
  - h) 残渣等処理業務（堺中学校の直接搬入品及びその容器等の回収を含む）
  - i) 各業務に付随する日常の衛生管理業務
  - j) 学校給食運営支援業務（献立作成、食育等）
  - k) 災害対応業務
- 4) 新たな価値形成に係る取組（自由提案事業）
- 5) その他付帯する業務

## ② 業務の指示

業務の指示は、学校長及び栄養士が次の様式により行う。ただし、緊急の場合はこの限りではない。

内 容	提示日	様 式
年間学校給食実施計画表	年度当初	様 式 1
月間予定献立表	前月 5 日	学校が定める
調理室手配表	2 週間前	様 式 2
調理室手配表（変更）	当日まで	様 式 2
特別清掃業務等指示書兼完了確認書	前月末	様 式 3

### (3) 施設・備品等

---

#### ① 施設の基本情報

図面

- a) ゆくのき学園（大戸小学校・武蔵岡中学校）図面  
参考：【添付資料1】「給食室図面及び校舎配置図」
- b) 堺中学校図面  
参考：【添付資料2】「配送対象となる中学校の施設概要」

#### ② 設備・備品

- 1) 施設の設定備、備品及び機器・器具等については、運営事業者が無償で貸与する。
- 2) 主な物品は、【添付資料3】「給食室・休憩室物品一覧表（備品等）（教室用物品等）（調理小物・消耗品・清掃用具）」のとおりとする。
- 3) 施設の設定備、備品及び機器・器具等の貸付期間は、契約の開始から終了までの期間とする。
- 4) 運営事業者は、貸与を受けた施設の設定備、備品及び機器・器具等を学校給食運営及び自由提案事業以外に使用してはならない。ただし、大規模災害の発生を含め緊急対応が必要となる場合など、市の指示がある場合この限りではない。
- 5) 運営事業者は、善良なる管理者としての注意義務をもって貸与された施設の設定備、備品及び機器・器具等を管理、使用するとともに、日常的な洗浄・点検等を必要に応じて行うこと。また、運営事業者の過失又は故意による破損・故障等については、運営事業者の責任において現状に戻すこと。
- 6) 貸与を受けた施設の設定備、備品及び機器・器具等については、整理整頓、清掃等により衛生を保持すること。
- 7) 運営事業者は、電気・ガス・水道等の使用量の節減に努めるものとする。なお、過去の実績と比較し著しく使用量の増加が認められた場合、市は運営事業者の原因調査及び措置・改善について書面での報告を求めることができる。
- 8) 給食室を退出するときは、窓・扉等の施錠、警備、消灯、ガス栓の停止、各種設備機器類の停止及び火気その他の異常の有無等を確認し、退出すること。貸与した鍵等を紛失又は破損した場合は、速やかに学校に報告し、運営事業者の負担にて対応すること。対応後、市にも報告すること。
- 9) 運営事業者は、業務の履行にあたり、施設の設定備、備品及び機器・器具等及び食材等を事前に点検し、業務に支障をきたすと判断される瑕疵を発見した場合は、直ちに学校に報告し、その指示に従うこと。
- 10) 運営事業者は、施設の設定備、備品及び機器・器具等について、事故が発生した場合は、速やかに学校に報告し、その指示を受けるものとする。

- 11) 市は、施設の設備、備品及び機器・器具等の管理状況を必要に応じて調査する。運営事業者はこれに協力しなければならない。

### ③ 施設の管理

- 1) 各学校から貸与した鍵（給食室及び配膳室入室用）は、業務責任者が責任をもって保管すること。
- 2) 調理場内に関係者以外の者を立ち入らせないよう必ず施錠すること。給食室、配膳室、物品搬入口及び牛乳保冷庫ドアは、必ず施錠するものとし、鍵の保管場所等の詳細は別途打合せするものとする。
- 3) 給食室及び配膳室内は毎日清掃し、常に整理整頓を行い清潔な状態を保つこと。
- 4) 建物内に動物や土のついた植物等を入れないこと。
- 5) 手洗い設備は清潔に保ち、石鹼・爪ブラシ・消毒液等を常備すること。
- 6) 出入り口を開放したまま調理業務を行わないこと。
- 7) 鼠族・虫の侵入、発生の防止に努めること。
- 8) 月1回定期的に、調理時間外に、日常的に実施できない清掃、消毒、点検を行うこと。  
（参考：【添付資料8】「学校給食調理業務作業基準」“Ⅷ 定期的な業務”）
- 9) 三季休業（春・夏・冬）の開始直後及び終了直前の数日並びに市の指定する日に、清掃・消毒・点検・整理整頓作業を行うこと。
- 10) 専門業者が実施する各種設備・機器の法定点検及び清掃に立ち会うなど、積極的に協力すること。立ち会う際は実施後の検査を行うこと。
- 11) 学校で実施される工事及び害虫駆除等の際には、協力すること。



## (4) 提供食数等

### ① 給食の運営等業務開始時期

- 1) ゆくのき学園運営等業務開始  
2024年度1学期始業日（2024年4月6日を予定）
- 2) 堺エリア運営等業務開始  
2024年度2学期始業日（2024年9月1日を予定）

### ② 提供食数

「2024～2026年度の児童・生徒数等及び学級数の推移（想定）」を踏まえ、市が食数を指定する。

#### ▼児童・生徒数の推移（想定）

年 度	大戸小学校	武蔵岡中学校	堺中学校
2024年度	99人	60人	569人
2025年度	99人	57人	572人
2026年度	82人	59人	540人

#### ▼クラス数の推移（想定）

年 度	大戸小学校	武蔵岡中学校	堺中学校
2024年度	6学級	3学級	16学級
2025年度	6学級	3学級	16学級
2026年度	6学級	3学級	15学級

#### ▼教職員数（想定）

大戸小学校	武蔵岡中学校	堺中学校
45人	17人	35人

### ③ 給食回数

- 1) 給食実施予定回数は、「町田市立学校の管理運営に関する規則」に規定する学校休業日を除いた日数分の回数とする。なお、2024年度から2026年度まで下記の回数を想定する。

#### ▼年間給食予定回数（想定）

年 度	給食実施予定回数
2024年度 (9月～3月)	129回
2025年度	201回
2026年度	199回

#### ④ 提供方法

- 1) 食器食缶等は、市で用意する学級用運搬車（L-3M）及び配膳台（BW-2S）（参照：【添付資料4】「学級用運搬車・配膳台図面」）に1学級分を積載すること。
- 2) 使用する食缶の数は以下のとおりとする。

##### ▼食缶数量

学級等	数量
通常の学級	1学級1つ
特別支援学級（堺中学校のみ）	1つ
職員室用	各校1つ

- 3) コンテナは学校ごとに使用すること。
- 4) 配送は、食器類と食缶等を別々に配送する2段階配送を前提とすること。
- 5) パンの提供については、学校に直接搬入する日（隔週程度）を除いて、ゆくのき学園で調理したパン（揚げパン、ピザパン、焼きカレーパン等）を配缶して配送する。

#### ⑤ 食物アレルギー対応

- 1) 食物アレルギーを有する児童・生徒への対応方法は、【添付資料10】「食物アレルギー対応給食仕様書」のとおりとする。
- 2) 食物アレルギー対応用の配送用容器は、通常食と同等の水準の給食提供が行えること、異物混入のリスクを排除すること、誤配が生じないことなどを考慮して、以下の条件を満たす種類の容器としている。
  - a) 個別専用容器であること（調理後から喫食まで個人の食事が1セットで届く状態）
  - b) 食物アレルギー対応用の容器であると誰でも判別できること
  - c) 通常食と混在しない配送方法に対応できること
- 3) 食物アレルギー対応の食器は、通常食と材質・規格は同じで、色や絵柄等で判別できるようにしている。

#### ⑥ 特別支援学級への給食提供

- 1) 1校につき1学級分を配食できる体制を確保する。なお、2023年5月現在の配置状況については、以下のとおり。

##### ▼特別支援学級

学校名	種別	生徒数
堺中学校	知的	28人

- 2) 事業期間における特別支援学級（固定学級）の配置状況及び生徒の就学状況による、配  
送先・提供人数・提供学級数の追加等について、柔軟に対応すること。

## ⑦ 給食数の変動

### 1) 学級閉鎖・学年閉鎖

学級閉鎖・学年閉鎖により、予定給食数の変更が必要となった場合には、原則として、  
給食提供日の1稼働日前の正午までに運営事業者へ指示するので、発注量の変更等柔軟  
に対応すること。

### 2) 個人の変更（転出、転入、長期欠席等）

予定給食数の変更が必要となった場合には、原則として、給食提供日の2稼働日前の正  
午までに運営事業者へ指示するので、発注量の変更等柔軟に対応すること。

### 3) 緊急休校

学校が休校することに決定した場合、原則として、給食提供日の1稼働日前の正午まで  
に運営事業者へ指示するので、発注量の変更等柔軟に対応すること。

緊急休校となった場合、翌日以降の献立を変更することがあるので、柔軟に対応するこ  
と。

## (5) 実施体制

- 1) 運営事業者は、下表に示す各責任者（以下、「各運営責任者」という。）を常勤で配置し、各運営責任者と常時連絡をとることができる体制を整える。

### ▼各運営責任者の配置基準

役職	人数	担当業務内容	資格等
調理責任者	1名以上	・調理業務、衛生管理業務及びこれらに付随する業務を指導・管理する。	・大量調理施設(※1)での実務経験を5年以上有すること。 ・管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する者とする。 (栄養教諭等と綿密な打ち合わせを行うための食品科学、栄養学等の知識を有し、献立表を理解して調理員への確に指示をし、調理過程を管理できる知識・能力を有する者とする。)
調理副責任者	1名以上	・調理責任者の不在時に当該職務を行う。	・大量調理施設での実務経験を2年以上有すること。 ・管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する者とする。 ・調理責任者との兼任は不可とする。
食物アレルギー対応食等責任者	1名以上	・調理業務のうち、特に食物アレルギー対応食の対応に関する業務を指導・管理する。	・大量調理施設での食物アレルギー対応食の実務経験を2年以上有すること。 ・管理栄養士又は栄養士の資格を有する者とする。 ・調理副責任者との兼任も可とする。
食品衛生責任者	1名以上	・調理業務のうち、特に調理作業従事者の衛生、施設・整備の衛生、食品衛生の業務全般について指導・管理する。	・管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する者とする。 ・各運営責任者との兼任も可とする。 ・衛生管理者(学校給食衛生管理基準第4.1.(1)に規定する衛生管理責任者又は、大量調理施設衛生管理マニュアルⅢ1(1)に規定する衛生管理者をいう。)との兼任も可とする。
配送・配膳責任者	1名以上	・配送・配膳業務全般を掌握し、運転手・配膳員を指揮監督する	・各運営責任者との兼任は不可とする。
火元責任者	1名	・調理従事者に対する火気の取扱いに関する指導・監督する	・調理(副)責任者との兼務も可とする。

※1 大量調理施設とは、1回当たりに提供する最大食数以上の食数を調理する学校給食施設又は集団調理施設等をいう。

※2 各運営責任者は、すべて運営事業者の正社員とする。

※3 調理業務に関する責任者(調理責任者及び調理副責任者、食物アレルギー対応食等責任者、食品衛生責任者)については、3つ以上の責任者を兼任することを不可とする。

- 2) 各運営責任者の指導・管理の下に、本事業の各業務を仕様書及び事業提案書に従って確実に遂行することができる人員を配置する。
- 3) 人員の配置に当たっては、高齢者や障がい者の雇用を含めた、幅広い世代の地域雇用の創出について考慮する。
- 4) 設備機器の故障、災害の発生等により、運営事業者が作成する運営業務仕様書及び運営マニュアル（以下「運営業務仕様書等」という。）の内容に従った運営業務に支障が生じる状況が生じた際に、速やかに対応できる体制を整える。
- 5) 運営事業者は、PFI事業者が主導する給食センター2施設とリース事業者・リース運営事業者が主導する給食センターの連携を促進するための取組にできる限り協力し、参画する。
- 6) 運営事業者は、各運営責任者及び運営業務従事者の配置・変更について、以下のとおり届出ること。

書類名	内容	提出時期等	提出先
調理従事者 報告書（様式 9）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理責任者、調理副責任者、食物アレルギー対応食等責任者、食品衛生責任者、配送・配膳責任者についての選任報告</li> <li>・運営業務に従事する者の報告（調理と配送・配膳は別に作成）</li> </ul>	[開業時] 開業準備開始予定日の1か月前まで [変更] 変更の2週間前まで	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校及び市</li> <li>・配送・配膳に係る従事者については配送対象校にも提出</li> </ul>
調理従事者 変更報告書 （様式10）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・異動があった場合、更新する</li> </ul>	[変更] 変更予定日まで	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校及び市</li> <li>・配送・配膳に係る従事者の変更については配送対象校にも提出</li> </ul>
臨時運営業務従事者届出書（様式11）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一時的に運営業務に従事する代替職員、増員職員の名簿</li> </ul>	代替職員、増員職員の従事予定日まで	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校及び市</li> <li>・配送・配膳に係る従事者については配送対象校にも提出</li> </ul>
火元責任者届出書（様式19）	給食施設の火元責任者の報告	開業準備開始予定日の1か月前まで	・学校

- a) 運営事業者は、運営業務従事者を契約期間の年度内は継続して従事させることを原則とする。やむを得ず運営業務従事者の異動、運営業務従事者の都合による退職

等により運營業務従事者を変更する場合は、事前に「調理従事者変更申出書」（様式10）を市へ提出し、承諾を得ること。また、業務の質を低下させないように配慮すること。

- b) 一時的に運營業務従事者の代替職員を配置し又は運營業務従事者を増員する場合は、事前に「臨時運營業務従事者届出書」（様式11）により、その旨を市へ連絡し、承諾を得ること。ただし、臨時運營業務従事者を継続して従事させられる期間は14日未満とする。
- c) 運営事業者は、給食施設の火元責任者を定め、「火元責任者届出書」（様式19）を学校に提出すること。火元責任者は、調理従事者に対する火気の取扱いに関する指導・監督及び建物構造、防火設備、避難施設、火気設備器具、電気設備、危険物施設の把握と点検を実施し、火災の防止に努めること。
- d) 市は運営事業者に対し、委託業務に支障を来たす者又は不適切と認められる者については、変更を求めることができる。

#### 7) 緊急対応

運營業務従事者が交通混乱、病気や衛生上問題が生じる等の理由で、やむを得ず業務に従事できない場合は、速やかに市へ連絡するとともに、運営事業者の責任において、業務が完全に履行されるよう代替策を講じること。

#### 8) 運營業務従事者の管理（身分の明確化）

- a) 運営事業者は、運營業務従事者に業務に適した服装をさせるとともに、次の方法で身分が明確になるようにすること。  
ゆくのみ学園内及び堺中学校内では白衣等に直接名前を書き、名札等の異物混入や汚染の原因となるものは使用させないこと。
- b) 白衣を着用していないときは、名札等を着用させること。

#### 9) 運營業務従事者の健康管理

- a) 運営事業者は、新規に運營業務従事者を業務に従事させる場合は、従事させる日を含め4か月以内に行った健康診断及び2週間以内に行った腸管系細菌検査（赤痢菌・サルモネラ菌・病原性大腸菌O-157の細菌検査をいい、以下「細菌検査」という。）の結果報告を「健康診断実施結果報告書」（様式7）及び「腸内細菌検査結果報告書」（様式8）により学校及び市へ提出すること。運營業務従事者を変更する場合又は急な事情により新たに運營業務従事者を充てる場合も同様の取扱いとする。ただし、海外から帰国した者は速やかに細菌検査を実施し、結果確認後に上記の結果報告書を提出の上、従事させること。  
なお、各学期の給食開始前は、事前に直前の細菌検査結果を提出すること。
- b) 運営事業者は、運營業務従事者の細菌検査を月2回以上（2週間に1回程度）、健康診断を年1回以上実施し、その結果報告を速やかに市に提出すること。
- c) 運営事業者は、a)及びb)の検査の結果、衛生上支障があると認められる者、その他下痢、腹痛、嘔吐、発熱、せき、化膿性疾患、手指等の外傷及び皮膚病等感染症疾

患の恐れがある者を業務に従事させないこと。また、運營業務従事者の同居人に同様の症状がある場合は、食品衛生責任者に報告し、指示を仰ぐこと。なお、「学校給食従事者の腸内細菌検査陽性者発生時の対応図」（別表 1-1、1-2）に従い処理をすること。

## (6) 法令、要綱・基準類等

---

### ① 遵守すべき法令等

本事業の実施に当たっては、次に示す法令等を遵守し、すべての関連施行令・規則等も含むものとする。また、本事業を実施するに当たり、必要とされるその他の法令等（条例を含む）についても、最新のものを参照し、遵守する。

#### 法律

- ・ 学校教育法（昭和22年法律第26号）
- ・ 学校保健安全法（昭和33年法律第56号）
- ・ 学校給食法（昭和29年法律第160号）
- ・ 食育基本法（平成17年法律第63号）
- ・ 地方自治法（昭和22年法律第67号）
- ・ 食品安全基本法（平成15年法律第48号）
- ・ 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
- ・ 食品循環資源の再利用等の促進に関する法律（平成12年法律第116号）
- ・ 消防法（昭和23年法律第186号）
- ・ 災害対策基本法（昭和36年法律第223号）
- ・ 下水道法（昭和33年法律第79号）
- ・ 水道法（昭和32年法律第177号）
- ・ 健康増進法（平成14年法律第103号）
- ・ 廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和45年法律第137号）
- ・ 水質汚濁防止法（昭和45年法律第138号）
- ・ 大気汚染防止法（昭和43年法律第97号）
- ・ 土壤汚染対策法（平成14年法律第53号）
- ・ 騒音規制法（昭和43年法律第98号）
- ・ 振動規制法（昭和51年法律第64号）
- ・ 警備業法（昭和47年法律第117号）
- ・ 労働基準法（昭和22年法律第49号）
- ・ 労働安全衛生法（昭和47年法律第57号）
- ・ 環境基本法（平成5年法律第91号）
- ・ 循環型社会形成推進基本法（平成12年法律第110号）
- ・ 資源の有効な利用の促進に関する法律（平成3年法律第48号）
- ・ エネルギーの使用の合理化に関する法律（昭和54年法律第49号）
- ・ 建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律（平成27年法律第53号）
- ・ 国等における温室効果ガス等の排出の削減に配慮した契約の推進に関する法律（平成19年法律第56号）
- ・ 悪臭防止法（昭和46年法律第91号）
- ・ 屋外広告物法（昭和24年法律第189号）
- ・ 国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律（平成12年法律第100号）



- ・ 電気事業法（昭和39年法律第170号）
- ・ 高圧ガス保安法（昭和26年法律第204号）
- ・ 貨物自動車運送事業法（平成元年法律第83号）
- ・ 自動車から排出される窒素酸化物及び粒子状物質の特定地域における総量の削減等に関する特別措置法（平成4年法律第70号）
- ・ フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律（平成13年法律第64号）
- ・ 会社法（平成17年法律第86号）
- ・ 個人情報の保護に関する法律（平成15年法律第57号）

#### 東京都条例

- ・ 火災予防条例（昭和37年条例第65号）
- ・ 東京都駐車場条例（昭和33年条例第77号）
- ・ 東京都環境基本条例（平成6年条例第92号）
- ・ 東京都給水条例（昭和33年条例第41号）
- ・ 東京都下水道条例（昭和34年条例第89号）
- ・ 東京都食品安全条例（平成16年条例第67号）

#### 町田市条例

- ・ 町田市自転車等の放置防止に関する条例（昭和58年条例第1号）
- ・ 町田市環境基本条例（平成12年条例第68号）
- ・ 町田市廃棄物の処理及び再利用の促進に関する条例（平成5年条例第28号）
- ・ 町田市下水道条例（平成6年条例第26号）

#### その他関係法令等

## ② 適用すべき要綱・基準、仕様等

本事業の実施に当たっては、以下の要綱・基準（最新版）等を適用し、関係するすべての基準等についても含むものとする。

また、手続等を規定している項目にあっては、これらを参考仕様として準用することとし、市がこれらと同等の効果があると認める場合においては、事業者の提案によることができるものとする。

- ・ 学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）
- ・ 学校給食実施基準（平成21年文部科学省告示第61号）
- ・ 学校環境衛生基準（平成21年文部科学省告示第60号）
- ・ 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年厚生省生活衛生局長通知第85号）
- ・ 学校給食事業における安全衛生管理要綱（昭和48年労働基準局長通知基発第107号）
- ・ 学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成20年3月文部科学省）
- ・ 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I（平成21年3月文部科学省）

- ・ 調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅡ（平成22年3月文部科学省）
- ・ 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（平成23年3月文部科学省）
- ・ 学校給食調理従事者研修マニュアル（平成24年3月文部科学省）
- ・ 学校給食における食物アレルギー対応指針（平成27年3月文部科学省）
- ・ 学校における新型コロナウイルス感染症に関する管理衛生マニュアル（令和2年文部科学省）
- ・ 栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育（平成29年文部科学省）
- ・ 食に関する指導の手引き（平成31年文部科学省）
- ・ 産業廃棄物適正処理ガイドブック（令和元年東京都）

その他関係する要綱・基準等

## 2. 要求性能

---

### (1) 衛生水準

---

- 1) HACCP及び学校給食衛生管理基準に沿った各種の衛生基準を遵守した、安全で衛生的かつ機能的に運営する。
- 2) 作業動線の交差による二次汚染を防止するため、食材の搬入、調理済食品の配送並びに食器食缶等の回収までの一連の作業工程及び作業動線を考慮する。
- 3) 従事者が非汚染作業区域に入る際に、衛生管理対策の徹底を図ることとする。
- 4) 廃棄物の搬出動線は、清浄度の低い区域から高い区域への搬出ルートは避ける。
- 5) 給食エリアはドライ仕様とし、翌日の使用時までには、湿気の発生が想定される諸室の床を乾燥させる。
- 6) 施設で使用するすべての設備・機器・器具等について、その種類や使用箇所に応じて、材質の非毒性・耐水性・耐油性・耐熱性・抗菌性・耐食性・耐摩耗性・防滑性等を総合的に考慮し、適切に選択する。
- 7) 施設で使用する設備・機器・器具等について、その種類・使用箇所に応じて、適切に破損防止措置や漏電対策、耐震措置等を行う。
- 8) 給水・給湯・給蒸気設備では、地下水は使用しない。
- 9) 蒸気型の調理設備を使用する場合には、蒸気に化合物の残留がないよう対策を施す。
- 10) 施設への鳥類、鼠類及び昆虫類の侵入及び棲み付きを防ぐ措置を適切に施す。

### (2) 調理水準

---

#### ① 基本事項

- 1) 仕様書、関係法令、学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアル（以下、「基準」という。）に基づいて調理を行う。
- 2) 「美しく味良く」、「温もり」を感じて「四季を愉しむ」町田市ならではの学校給食を、丁寧につくり届ける。
- 3) 献立は1献立とする。
- 4) 給食は以下に示す考え方に基つき提供すること。
  - a) 主食、主菜、副菜（2品、うち1品は汁物）の4品程度とする。
  - b) 可能な限り加工品を使用せず、素材から調理する。
  - c) 野菜は生鮮野菜を中心に使用する。地場産野菜を積極的に使用する。
  - d) 素材の味を活かすため、削り節、昆布、煮干し等それぞれの料理に合った食材から出汁をとる。

- e) 素材本来の味を損なわないよう塩分や糖分は控え、薄味に仕上げる。
- 5) 食材・調理済み食品の適切な温度管理を行い、衛生的な取扱いに注意するとともに、鮮度を保つ。

## ② 食材調達・荷受け・検収・保存・保管

- 1) 食材調達において、市が作成した献立及び指定した食数を基に、運営事業者は、調達する食材の数量を検討する。
- 2) 食材納入業者のリストに基づき、運営事業者は、食材発注事務を行う。なお、食材費は市が負担する。
- 3) 運営事業者は、2)で発注した食材の荷受け・検収を行い、問題がある場合は学校と協議し対応する。また、納品書は納品日ごとに学校に提出する。
- 4) 納品時間は、下表の時間内において、運営事業者が食材納入業者と調整を行う。

### ▼食材等の納品時間

食材	納品時間の制限
調味料・乾物・缶詰・油類・添加物	調理前日の 15:00 まで（近隣小中学校の登下校時間帯を可能な限り避けること） ※週 1 回等、適宜まとめて納入
上記以外	調理当日 6:30 ～ 7:30 ※ただし、地場農産品はこの限りではない。

- 5) 検収を受けた食材は、食材ごとに衛生的かつ適切な温度帯で管理、保管する。保存用冷機器においては時間・温度管理を行い、適切に記録すること。
- 6) 食物アレルギー対応用の食材は、通常食用の食材の誤混入が生じない措置（蓋つき容器に収納した納品等）を施すこと
- 7) 飲用牛乳、既製品のデザート等は学校へ直接搬入する。
- 8) 里芋、ごぼう、じゃがいも、人参等は泥付き野菜を使用する場合がありますので、泥を落とさない工夫を施すこと。
- 9) 地場産野菜を頻度高く積極的に活用する観点から、生産者が納品（当日以外の納品を含む）するのに負担が少なくなるよう積極的に協力し、その方法等について、運営事業者から提案できるものとする。

## ③ 食材の上下処理

汚れや異物の混入なく、「美しく味良く」調理できるよう、丁寧に上下処理を行う。なお、上処理では食品の手切りに対応できるようにする。

#### ④ 加熱・和え物調理

- 1) 和え物調理を行う前の食品の加熱方法及び使用する機器については、「美しく味良く」仕上げられる方法を選択すること。
- 2) 食肉、魚介類及び卵を扱った従事者は、配缶作業及び和え物調理には従事しない取扱いを徹底する。

#### ⑤ 炊飯

- 1) 白ご飯のほか、雑穀ご飯、炊き込みご飯、混ぜご飯を提供する。
- 2) 不測の事態に備えて、衛生的な管理が可能な必要最低限の量（3日分程度。災害用備蓄は含まない）の米を貯蔵するものとし、米は入荷した順に使用する。また、保存中の米からの虫の発生や異物混入を防止する策を施すこと。
- 3) 炊飯釜や食缶等のテフロン加工が剥離し給食に混入することを防ぐため、適切な時期に市が修繕を行う予定である。

#### ⑥ 保存食業務

- 1) 基準に従い、保存食を採取し保存する。
- 2) 食物アレルギー対応食についても、原材料、加工食品及び調理済み食品を通常食とは分けて保存食を採取し、保存する。

#### ⑦ 配缶・配食業務

- 1) 配缶を行う際には、調理設備ごとに配食された学校及び学級を特定できるようにする。
- 2) 和え物や果物の食缶は、配缶時に予め冷えた状態とする。
- 3) 予備食として、各校につき2食分を、職員室用食缶に配缶する。
- 4) 食物アレルギー対応食は、【添付資料3】「給食室・休憩室物品一覧表（備品等）（教室用物品等）（調理小物・消耗品・清掃用具）」に指定する専用容器に対象生徒一人分ずつを配缶するとともに、対象の学校・学級・対象生徒を特定できるようにするなど、誤って配食・配送することがないように十分注意する。

### (3) 洗浄・廃棄物

#### ① 食器食缶等及びコンテナ等洗浄・消毒保管業務

- 1) 食器食缶等・コンテナ及び調理設備は、使用后、当日中に洗浄・消毒し、清潔な状態で保管する。
- 2) 食缶食器等の洗浄には予備洗いをを行う浸漬工程を設けるとともに、汚れや細菌を残さないよう、分解できる食器食缶等及び調理設備は、パッキンを外すなど分解して洗浄・消毒する。
- 3) 食器食缶等は乾燥、殺菌を行い、翌日の使用時に確実に乾いた状態とする。
- 4) 食物アレルギー対応用の容器は、通常食用の食器類と分けて洗浄・消毒を行う。
- 5) 環境に配慮した洗剤を使用する。
- 6) 洗浄作業時の騒音及び室温の上昇対策を考慮する。
- 7) すべての食材が搬出されるまで、調理設備、調理用器具、容器等の洗浄・消毒は行わない。
- 8) 給食提供を連続して5日以上行わなかった場合には、食器食缶等・コンテナ及び調理設備を使用する前に、洗浄と消毒を再度行う。
- 9) 食器食缶等は、破損なく耐用年数にわたって利用できるように、丁寧に取り扱う。

#### ② 調理場内清掃洗浄業務

H A C C P及び学校給食衛生管理基準に沿った各種の衛生基準を遵守した、安全で衛生的な状態を常に保つことができる周期・頻度にて、清掃を行う。

#### ③ 廃棄物・食品残渣の処理

- 1) 本事業に伴い発生する廃棄物（食品残渣や直接搬入品を含む）の収集運搬・一時保管・処理を「学校給食調理業務作業基準」（添付資料8）vii残菜及びごみ等の処理に従い行うこと。

廃棄物の種類	収集日	処理方法
可燃物	週2回	可燃物回収
残菜（厨芥）	原則毎日	給食終了後に計量し、「学校残滓報告書」（様式20）に記入すること。
産業廃棄物（汚れが付着したプラスチック類）	週1回	ゆすいで別袋に入れる。
産業廃棄物（什器類） よごれが付着していない	週1回	粗大ごみに該当するものは、月2回の回収とな

廃棄物の種類	収集日	処理方法
プラスチック類・ビニール類・金属・ガラス・陶磁器類・粗大ごみ		る。
産業廃棄物（汚れが付着したアルミホイル）	週 1 回	ゆすいで別袋に入れる。
産業廃棄物（乾電池類）	年 1 回	
廃油	学期毎	揚げ油は一斗缶に入れて保管。学期毎に「廃油回収依頼書」（様式 2 2）に記入の上学校に提出すること。
紙パック	指定された日	古紙回収
牛乳パック	指定された日	折り畳んでごみ袋に入れ、専用倉庫に保管。「牛乳パック回収報告書」（様式 2 3）に記入すること。
ダンボール	指定された日	折りたたんで、専用倉庫に保管
ペットボトル	週 1 回	中を軽く洗浄する、不燃ごみ回収
缶・ビン	週 1 回	中を軽く洗浄する、不燃ごみ回収

- 2) 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律及び同法に定める基本方針に基づき、食べ残しや調理過程で発生する廃棄物（食品残渣）の減量に努める。
- 3) 食品残渣等について、たい肥化など廃棄物を再資源化する等の資源循環に取り組むものとする。具体的な内容を運営事業者から提案することができる。

#### (4) 車両動線・配送計画

##### ① 車両動線

- 1) 各学校の車両の入出庫は、図面に示す位置から行う。  
参考：【添付資料 1】「給食室図面及び校舎配置図」  
【添付資料 2】「配送対象となる中学校の施設概要」
- 2) 施設・外構等のハード面及び動線・構内の通行ルール等のソフト面の両面において、交

通安全対策を十分に図る。

## ② 配送・配膳計画

- 1) 運営事業者は、以下に示す条件を踏まえて、最も安全かつ効率的に給食の配送及び食後の回収ができる配送計画を定める。
- 2) 給食開始時間の30分前までに学校への配送を完了し、給食終了時間30分程度経過後、速やかにコンテナ・食器食缶等の回収を行うものとする。給食開始・終了時間は、下記のとおりとする。

### ▼給食開始時間及び後片づけ終了時間（想定）

学校	昼食開始時間	休憩終了時間
堺中学校	12：40	13：15

- 3) 各学校周辺の住環境に配慮する点から、車両出入の台数・頻度を最小限に留めるとともに、車両出入の際の安全配慮及び騒音対策を講じる。
- 4) 運営事業者は配送・回収における安全確保を徹底するものとし、車両サイズについては、学校周辺の道路状況に鑑みて、原則としてロング車両を用いない。
- 5) 堺中学校の配膳室等の状況を【添付資料2】「配送対象となる中学校の施設概要」において確認し、【添付資料5】「配膳業務の流れ」を踏まえて、学校内で安全に十分に配慮しながら配送・配膳を行う。配膳作業については、昼食時間の開始15分前までに、市が指定する位置にクラス毎に配膳を完了する。なお、牛乳用食缶には保冷機能がないため、牛乳は最後に配膳作業を行うこととし、20分以上常温状態で置いておくことのないようにする。

## (5) 自然環境・地域への配慮

### ① 自然環境への配慮

- 1) 省資源化、省エネルギー化、エネルギー創出を図り、地球環境の保護に配慮する。また、LCCO<sub>2</sub>の削減に十分配慮する。
- 2) 運営において、ペーパーレス化の工夫を図るなど、環境に配慮した事業実施に取り組む。

### ② 地域への配慮

- 1) 近隣の住民や地域団体、企業等と積極的にコミュニケーションを図り、事業期間にわたって良好な関係を構築する。
- 2) 事業期間を通じて、近隣地域への騒音・振動・臭気・粉塵等の影響を防止するよう考慮



し、近隣地域への影響が確認された場合には迅速に対応を行う。

## (6) 災害対応

---

- 1) 災害時においても食の面から地域を支える施設となるよう、運営事業者は、平時・災害時の対応を講じるものとする。具体的な取組は、運営事業者は提案できるものとし、市は、地域の周辺資源や関係施設等と積極的に協力・連携した取組を期待する。
- 2) 災害が発生した場合、調理人員の提供等について、市に協力する。

## (7) 外構等

---

### ①駐車場・駐輪場

本事業の従事者は、ゆくのき学園内及び堺中学校内への通勤に伴う車両の乗り入れは認めない。なお、自転車等の駐輪は事前に学校の許可を得ること。

### ②配送車両

- 1) 配送車両の置き場については、学校と協議し許可を得ること。
- 2) 配送車両を衛生的に保つこと。
- 3) 敷地内に洗車スペースは設けていないので、洗車を行う場合は外部の専用施設・設備等を利用すること。
- 4) 食材搬入口及び配送・回収口は、雨や雪等により食材搬入や配送・回収に支障を来さないよう運営すること。

## (8) 新たな価値形成に係る取組(自由提案事業)

---

- 1) 運営事業者は、基本計画に定めた「食を通じた地域みんなの健康づくり拠点」の形成を具現化する取組を提案することができる。
  - a) 市は、事業期間にわたって取組を成長させていくことを期待しており、運営事業者は提案する取り組みについて、これに必要な計画を策定し、体制を整える。
  - b) 新たな価値形成に係る取組の事業の定義や実施条件等については、以下のとおりとする。

呼称	自由提案事業
内容	運営事業者からの提案を受け、市と運営事業者の協議により実施を決定し、市が対価を支払うもの
業務の位置付け	市と運営事業者の間で本体契約とは別に業務委託契約を締結する

費用負担	市が業務委託契約に基づき対価を支払う
市への収益還元	事業による収益は、全額市に属する

なお、以下の条件に該当すると市が認めた場合には、市は自由提案事業の中止を指示することがある。

- ・学校給食法を始めとする各種法令、指針、基準等の趣旨に反する事業であること。
  - ・市から許可を受けた内容と異なる自由提案事業を実施すること。
- い) 自由提案事業の内容は、運営事業者の提案によるものとする。市は、地域の周辺資源や関係施設、地域の活動団体等と積極的に協力・連携した取組とすることを期待する。
- ii) 事業期間中に、市が運営事業者に、地域連携や食育、情報発信・啓発等に関する先進的な取組を行っている者を紹介する場合がある。運営事業者は、市が紹介した者との連携・協力について検討すること。

### 3. 業務別要求水準

---

#### (1) 総則

---

- 1) 本章では、各業務の実施に当たっての留意事項を示す。本章に記載のない業務や留意事項については、運営事業者の提案に基づき、市と協議を行い決定する。
- 2) 各業務における提出書類・図書等及びその提出期日については、特段の記載がない限り、【添付資料6】「提出書類一覧」のとおりとし、提出した内容について市の確認又は承諾を得ること。

#### (2) 配送車両調達業務

---

- 1) 運営事業者は、本事業の配送業務で用いる車両の調達を行う。配送車両の調達は、購入やリースなど手法を問わず、運営事業者の提案による。
- 2) 都民の健康と安全を確保する環境に関する条例に基づき、排出ガス等の規制・基準に適合した車両を配送に用い、安全運行に必要な設備を搭載する。
- 3) 荷台は、配送時の衛生管理に配慮したものとする。保冷機能設置の必要はない。
- 4) 配送車両は、配送・回収業務に支障を来さないように、適切に維持管理を行う。
- 5) 配送車両の側面及び背面には、容易に視認できる寸法で、「町田市中学校給食センター」と明示する。デザインについては、市と協議して決定する。

#### (3) 開業準備業務

---

- 1) 運営業務を開業日から滞りなく遂行できるよう、以下の業務を行う。
  - a) 各種申請等  
食品衛生法第52条による営業許可等、運営に関する業務を実施する上で必要となる関係官公署への許認可申請、届出等は、事業者の負担で実施する。また、市からの調査、照会等についても協力する。
  - b) 設備等の試稼働  
設備等を試稼働させ、仕様書に示す水準で施設が正常に稼働することを確認する。必要に応じて不具合の調整を行う。
  - c) 従事者等の研修  
従事者等に衛生管理、設備機器の操作方法、作業手順等の指導教育を行い、取扱いについて習熟を図る。その他、運営に関する業務の遂行に必要となる、従事者等に対する研修を行う。
  - d) 食器食缶等の洗浄等

使用する食器食缶等・コンテナ及び調理設備、配送車等をすべて洗浄・消毒し、清掃を行うこと。

e) 調理リハーサル

市と協議し、対象とする献立を決定した上で、調理リハーサルを1回以上行う。調理リハーサルを実施する際には、調理食数・リハーサルで調理した給食の教職員等への提供有無等について、予め市と協議を行う。調理リハーサルに係る費用は、食材費を除きすべて事業者負担とする（残渣処理費用を含む）。

f) 配送リハーサル

1日の一連の配送工程を踏まえた配送業務に係るリハーサルを3回以上行う。3回のうち、少なくとも1回は、調理リハーサル及び教員が参加する学校側の配膳リハーサルを同時に実施し、一連の業務内容を通したリハーサルを行う。配送リハーサルを実施する際には、予め市と協議を行う。

g) 関係機関との連携に係る協議

運営事業者は、開業準備期間中に、市と運営に関する業務の両者の連携に係る打合せ、調整等を実施する。また、運営事業者は、市に運営に関する業務全般に関わる説明を行う。

#### (4) 施設・設備の点検業務等

---

- 1) 仕様書、関係法令、学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアルに基づくほか、建築保全業務共通仕様書の最新版の点検項目を事業者の判断で参考にして、建物・設備等の日常・定期点検、法定点検を行う。
- 2) 施設・設備の不具合、故障等を発見した場合の措置  
事業者が、施設・設備の不具合、故障等を発見した場合、又は第三者から施設・設備の不具合、故障等に関する指摘を受けた場合、事業者は、直ちに市に報告し、協議を行う。緊急に対処する必要があると判断した場合は、速やかに適切な応急処置を行う。ただし、軽微なものは、後日、月報等の提出をもって報告に代えることができる。
- 3) 事故が発生した際には、事故発生後直ちに市へ口頭又は文書による報告を行う。

#### (5) 食材調達・調理・洗浄等業務

---

- 1) 運営事業者は、関係法令、学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアルに従い、仕様書、事業提案書等に記載された性能に沿って、食材調達支援、調理業務及び洗浄等業務を行う。
- 2) 学校栄養士が行う調理指示に従って、正確に調理を行う。
- 3) 学期毎に食器類のでんぷん、油脂、たんぱく質等の残留検査を行い、市に報告する。

- 1) 胃腸炎等の感染症の疑いがある吐しゃ物等が付着した食器食缶等は、学校職員が学校において消毒処理を行い、翌日（翌日に給食の提供が無い場合には、次の給食提供日）の回収業務時に返却する。運営事業者は、通常の食器食缶等とは分けて再度消毒を行った上で、洗浄を行う。

## (6) 配送・回収・配膳業務

---

### ① 配送業務

- 1) ゆくのき学園から、堺中学校まで、配送車両により給食を配送し、配膳室にコンテナを収納する。
- 2) 配送は、各学校の給食開始時間の30分前までに完了する。なお、配送計画を立てる際には、給食開始時間の前10分を見込むこと。
- 3) 食物アレルギー対応給食を配膳室へ配送するとともに、回収を行う。配送に際して、通常食と同等の温度管理等を実施する。
- 4) 配送・配膳時に混同が生じないように、コンテナには学校、学年、学級名を明記する。
- 5) 食物アレルギー対応給食の誤配を防止するため、各容器に学校、学年、学級及び生徒氏名、献立名、日付を明記する。
- 6) 給食の配送時には、配膳員の立会いのもとに受け渡しを行い、受渡時間等を記録する。
- 7) 堺中学校の配膳室等の状況については、【添付資料2】「配送対象となる中学校の施設概要」を参考とする。
- 8) 堺中学校の配膳室にコンテナを収納する際には、以下の点を徹底する。コンテナの回収時も同様とする。
  - a) 配送車両が学校敷地内を走行・停車する際には、安全確保を徹底する。
  - b) 学校敷地内にてコンテナの積み下ろしや配膳室まで運搬する際、生徒等の安全確保のため、2人以上の人員で作業を行う。
- 9) 学校での喫食管理及び食育業務等のため、配送時及び回収時に市職員が学校まで配送車両に同乗する場合がある。その場合には、市は事前に事業者連絡する。
- 10) 給食開始時間及び終了時間に変更がある場合、市は、給食提供日の2か月前までに事業者へ指示する。
- 11) 学校等での行事その他の理由により、給食配送時間・回収時間の変更が必要となった場合、市は、給食提供日の5稼働日前の正午までに事業者へ指示する。

### ② 配膳業務

- 1) 運営事業者は、堺中学校に適切な人数の配膳員を配置し、【添付資料5】「配膳業務の流れ」に沿って、学校における配膳業務を円滑に行う。

- 2) 学校給食衛生管理基準を遵守して配膳を行い、配膳員は、業務中、調理員と同等の作業着・帽子等を着用すること。また、配膳室内では上履きを使用する。
- 3) 配膳の準備として、配膳室内の清掃、学級用運搬車及び作業台のアルコール消毒等を行い、配膳室の換気を行う。
- 4) 直送搬入品（牛乳、パン等）の検収（数量確認、品温測定）を行い、記録する。また、直接搬入品を学級毎に仕分ける。
- 5) コンテナ内の積載物を確認し、食器食缶等を学級用運搬車に積み替え等を行い、各階配膳室に配置する。
- 6) コンテナ収納や配膳時に、配膳室や学校の廊下等を汚したままにしたり、水滴で濡らしたままにしないこと。また、移送前に小荷物昇降機の消毒を行う。
- 7) 食物アレルギー対応給食（食物アレルギー対応食及び除去食）は、対象生徒へ確実に渡すよう受け渡し方法について調整を行う。
- 8) 検食用の給食を30分前に配膳し、学校指定場所へ運搬する。
- 9) 給食終了後は各階配膳室から食器食缶等を回収し、1階配膳室に集約する。食器食缶等を確認後、コンテナへ格納し、配送車両に受け渡す。牛乳パックは、飲み残しの牛乳の本数を数えて記録する。
- 10) コンテナ回収後、学級用運搬車を清拭し、アルコール消毒を行う。また、配膳室の床、壁（床からの高さ：概ね1mまで）の清掃を行う。
- 11) 配膳業務で発生したごみの適切な処理を行う。また、衛生消耗品の補充や衛生機器の洗浄等を行う。
- 12) 給食準備・片付け時間以外に生徒が配膳室に不要に立ち入らないように施錠し、配膳室の衛生管理に努める。

### ③ 回収業務

- 1) 堺中学校の配膳室でコンテナごと回収し、配送車両に積み込んで、ゆくのき学園に戻す。
- 2) 回収は、給食終了時間30分程度経過後を目途に行う。なお、配送計画を立てる際には、給食終了時間の後10分を見込むこと。
- 3) 学校で感染症（ノロウイルス等）の発生の疑いがある場合は、配膳室、回収した車両からの病原ウイルスの拡散防止策を徹底する。

## (7) 残渣等処理業務

---

回収した食品残渣については、給食実施日の毎日、献立の種類ごとに計量及び記録を行う。

## (8) 給食運営支援業務

---

- 1) 多様な献立を提供できるよう、学校栄養士との意見交換や情報提供等、市の献立作成の支援を行う。
- 2) 市が行う保護者向けの試食会について協力する。
  - a) 学校において開催する試食会は、1回あたり80名・年1回程度を想定する。
  - b) 学校で実施する場合は、調理、配送、回収、洗浄までの一連の業務を行う。運営事業者は、これらを効率的に実施する方法を検討すること。
  - c) 市が要請した際には、試食会等に立会い、必要な説明や質疑応答などを行う。
- 3) 運営事業者は、市が依頼した際には、栄養士実習等及び中学生の職業体験について、市の支援を行う。

## (9) 災害対応業務

---

- 1) 運営事業者は、事業提案書において記載した内容に基づき、以下の事項について市と協議を行う。
  - a) 災害対応の対象とする災害
  - b) 取組内容（施設のハード面での対応及び運用のソフト面での対応の双方を含む）
  - c) 実施体制
  - d) スケジュール（提案する取組の内容に応じて、訓練を含めた平時・災害時の対応スケジュールを作成すること）

## (10) モニタリング業務

---

### ① セルフモニタリングの実施

- 1) 運営事業者は、サービス水準を維持・改善するよう、セルフモニタリングを実施する。
- 2) 運営事業者は、仕様書・事業提案書の各項目に対応して、サービスが仕様書や事業提案書に合致しているかを確認する基準を作成する。すべての基準は、充足しているか否かで判断できるよう設定する。
- 3) 運営事業者は、基準ごとにモニタリングを行う頻度及び方法を設定する。
- 4) モニタリング報告の内容は運営事業者の提案によるものとする。

### ② 市によるモニタリングの実施

- 1) 市は、運営事業者の実施する運営業務等について、仕様書を満たしていることの確認を定期的に行うとともに、事業者の財務状況についても確認する。
- 2) 運営事業者の実施する業務の内容が、仕様書や事業提案書を満たしていないことが判

明した場合、市は業務内容の速やかな改善を求めるとともに、委託料の支払延期や減額、債務不履行による損害賠償請求、契約解除等の必要な措置を講ずる。

- 3) 運営事業者は、市の改善要求に対し、自らの費用負担により改善措置を講ずるものとする。
- 4) 減額等の考え方は、以下のとおりとする。
  - a) 減額の対象となる事象の種類とその割合は、下表のとおりとする。

▼減額の対象となる事象の種類と割合

	減額の種類	減額割合
1	市に対して虚偽の報告を行った場合 (報告書及び提出書類の種類を問わない)	5%
2	人身事故が発生した場合	5%
3	異物混入により傷病者が発生した場合	10%
4	アレルギー対応食の誤りにより傷病者が発生した場合	10%
5	食中毒事故が発生した場合	20%

- b) 減額割合は、月ごとに確定し、委託料の減額金額を算出する。
- c) 減額割合は、翌月以降には持ち越さない。
- d) 減額に該当した場合、市から運営事業者に対して書面により通知する。
- e) 運営事業者は、減額の対象となった業務について、市に説明を行うことができる。
- f) 減額について異議がある場合、書面にて申し立てを行うことができる。
- g) 減額割合については、月20%を上限とする。



## 4. 留意事項

---

### (1) 協力事項

---

- 1) 地産地消等、食育の推進に協力すること。各学校で行う食指導への調理員の同行及び児童生徒の教育面においても協力すること。
- 2) 学校等からの視察や試食会等、必要に応じて業務責任者や食品衛生責任者当の出席について協力すること。
- 3) 保健所等の立入検査に協力すること。
- 4) 市が、各種調査資料等を求めたときは協力すること。
- 5) 学校運営協議会には必ず業務責任者が出席すること。
- 6) その他市及び学校が業務に関連し必要と認めた会議に、必ず出席すること。
- 7) 災害等が発生した場合には、調理施設及び設備の復旧作業等に協力すること。また、市が要請を行った場合には、市内の避難所等の炊き出しや救援作業等に可能な限り協力すること。
- 8) 給食が提供できない等不測の事態が生じた場合は、学校給食の確保に協力すること。

### (2) 業務従事者等の教育・研修

---

- 1) 調理、食品の取扱い等が適正かつ円滑に行われるよう調理従事者に対して、衛生管理マニュアルに沿った研修を実施し、資質の向上を図ること。新規に調理業務に従事する者については、必ず研修を実施した上で、業務に従事させること。
- 2) 市が必要と認めた場合には、市や第三者が実施する研修等に調理従事者を参加させること。
- 3) 事前研修等に係る各種費用（食材料費含む）については、運営事業者の負担とする。
- 4) 研修を行った場合には、2週間以内に所定の様式にて研修報告を提出すること。
- 5) 注意事項等を徹底させるため、朝礼等で業務確認を行うこと。
- 6) 施設の設備等について、開業準備期間中に操作方法を習得、習熟に努めること。
- 7) 調理業務開始前日までに、使用する設備、器具及び食器、配送車等を全て洗浄し、清掃を行うこと。

### (3) 業務の確認・指示等

---

#### ① 業務マニュアル

- 1) 作業マニュアルを業務区分ごとに作成し、委託業務の開始日までに市に提出して、承認

を得ること。

- 2) マニュアルの作成にあたっては、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル等」、各関係法令等を遵守して作成するものとする。
- 3) 定められたマニュアル等は、必要なときに適正に使用できるように、すべての従事者等に周知しておくものとする。また、必要に応じて随時見直しを行い、市に報告するものとする。

## ② 調理業務の指示・確認等

- 1) 不測の事態により調理内容に変更の理由が生じた場合は、学校栄養士及び学校長に報告し指示を仰ぐこと。また、調理途中に学校栄養士及び学校長から確認の依頼があった場合は、これを受けなければならない。
- 2) 調理業務が終了したときは、直ちに栄養士及び学校長に申し出て、調理した給食の確認を受けること。確認の結果、手直しまたはやり直しの指示があった場合は、その指示に従うこと。
- 3) 手直しまたはやり直しを終えたときは、再度、栄養士及び学校長に申し出て、調理した給食の確認を受けること。
- 4) 運営事業者の瑕疵による手直しまたはやり直しにより増加した経費は、運営事業者の負担とする。

## ③ 異物混入等の事故防止

異物混入等の事故が起きないように、食品衛生責任者による食材料の納品時の立ち会いと検収、検品の徹底、「学校給食衛生管理基準」にあげられた衛生管理の徹底を行うとともに、「衛生管理チェックリスト」（様式5）及び「小学校給食における異物混入対策マニュアル」による、作業開始前に器具等の破損箇所や、破損の恐れがないこと等を十分に確認・点検し、お互いに注意喚起等を行うこと。異物混入があった場合又はその疑いがある場合は、食品衛生責任者は、「小学校給食における異物混入対策マニュアル」を参照の上、速やかに学校栄養士及び学校長に連絡し、指示を仰ぐこと。

なお、万が一事故が発生した場合は、業務責任者は、事故対応後速やかに「給食事故発生時の対応図」（別表1-3）に従い報告し、現場職員全員で発生の状況や今後の事故防止の具体的な改善策を確認し、「給食事故報告書」（様式14）を学校及び市に提出すること。改善策については、必要に応じ栄養士及び学校長、市の指導を仰ぐこと。

## (4) 業務の責務

---

### ① 損害賠償責任

- 1) 運営事業者の故意または過失により市または第三者に損害を与えた場合は、その賠償の一切の責を負うものとする。ただし、その損害が市の故意もしくは過失により生じた場合または天災その他の避けることができない事由による場合はこの限りではない。

- 2) 市が第三者に対し損害を賠償したときは、運営事業者は、運営事業者の負担すべき損害額を市に弁償しなければならない。

## ② 代行保証

運営事業者は、労働争議その他の事情により受託業務の遂行が困難となった場合の危険を回避するため、運営事業者の責任として代行保証制度へ加入し、業務を代行できる体制を確保するとともに市に加入の事実を証明できる書類を提出すること。

## ③ 事故の責任

- 1) 運営事業者の責めに帰すべき事由により発生した事故に対しては、市は何らの責任を負わないものとする。
- 2) 作業従事者に労働災害が起こった場合には、運営事業者の負担と責任により労働保険の適用を行うものとする。

## ④ 不測の事態への対応

- 1) 従事者が交通混乱、病気等で業務に従事できない場合は、運営事業者の責任において業務が完全に履行できるように代替策を講じること。
- 2) 火災・自然災害等が発生した場合の対応については、あらかじめ学校と協議して対応を整えておくこと。また、天変地異が起きた場合は誠意を持って対応すること。
- 3) 不測の事態に備えて、運営事業者は従業員の緊急連絡網を整備しておくこと。
- 4) 不測の事態が発生し、業務の履行が不可能となるおそれがあると認められる場合は、直ちに学校及び市に報告し、その指示を受け正常な業務の履行を確保すること。
- 5) 緊急時等は、相互に協力し合い業務を履行すること。

## ⑤ 履行上の注意

運営事業者は、本業務が「学校給食法」に基づき実施する学校給食であり、その意義を十分認識し、安全衛生管理に努めるとともに、継続的・安定的に実施しなければならない。

## (5) 給食費について

---

- 1) 調理場において給食を喫食する人数が決定したら、「学校給食等申込書」（給食調理業務受託事業者用）（様式24）に必要事項を記載し、前年度の1月末までに市へ提出をすること。
- 2) 月ごとに喫食人数の変更をすることができる。変更月の1週間前までに「学校給食等申込内容変更届出書」（給食調理業務受託事業者用）（様式25）を市に提出すること。

- 3) 1食265円×喫食人数×喫食日数分の納入通知書を市から運営事業者あてに郵送するので、期限内に納入すること。

## (6) 経費区分

- 1) 市と運営事業者の経費負担区分における大まかな区分は、a)及びb)のとおりとし、品目などは「経費負担区分」（添付資料7）に規定するところによる。

- a) 次に掲げる経費は、市の負担とする。
- ㊦) 光熱水費（電気料、ガス代、水道料、下水道使用料）
  - ㊧) 施設、設備、器具等の補修、修繕、補充に要する経費
  - ㊨) 調理器具
  - ㊩) 児童・生徒に個々に供する食器等の物品
  - ㊪) 洗浄・消毒作業に必要な消毒薬・洗浄剤等
- b) 次に掲げる経費は、運営事業者の負担とする。
- ㊦) 業務連絡用携帯電話及び通信経費
  - ㊧) 業務に必要な従事者の被服等
  - ㊨) 清掃作業及び日常点検に必要な消毒薬・洗浄剤等
  - ㊩) 業務に必要な消耗品類及び清掃用具
  - ㊪) 調理従事者の使用する雑貨、文具、救急薬品、備品等
  - ㊫) 調理従事者の健康管理に要する経費
  - ㊬) 機械試運転・調理練習用食材料費
  - ㊭) その他、1)に掲げるもの以外のもの

- 2) 市と受託者の主なリスク管理区分は、次のとおりとする。

リスクの種類	リスクの内容	負担者	
		市	運営事業者
事業の中止・延期	市の指示によるもの	○	
	運営事業者の事業放棄・破綻		○
不可抗力による中止	大規模な天災等による事業中止	○	
許認可等	事業の実施に必要な許認可取得等の遅延等		○
計画変更	市の指示による変更	○	
	運営事業者の要求による変更		○
運営経費	計画変更以外の要因による運営経費の増大		○
施設損傷	運営事業者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
性能	要求物との仕様の不適合		○
	運営事業者の責めに帰すべき事由による場合		○

調理事故・異物混入	上記以外	○	
-----------	------	---	--

## (7) 守秘義務

- 1) 運営事業者は、業務上知り得た秘密を第三者に漏らしてはならない。この契約の解除及び期間満了後においても同様とする。また、個人情報の全部または一部を許可なく複製しまたは複製してはならない。
- 2) 運営事業者は、市から個人情報を受領し、業務を履行するときは、個人情報の漏えい、紛失、破壊または改ざん等の事故防止その他個人情報を適切に管理するための措置を講じなくてはならない。
- 3) 運営事業者は、法令等を遵守するとともに、個人情報を取り扱う業務を適正に履行しなくてはならない。

## (8) 特記事項

- 1) 本仕様書は、業務の概要を示すもので、明記していない業務でも他との関連から判断して市または学校が必要と認めた業務は、運営事業者の負担で実施しなければならない。
- 2) 業務上必要な学校への車両の乗り入れについては、事前に学校の許可を得ること。調理従事者の通勤に伴う校地内への車両の乗り入れは認めない。
- 3) 敷地内での喫煙はしないこと。
- 4) 業務を終えて給食室から退室するときは、火の元、施錠、空調、水回り等を点検し、副校長に業務終了を報告すること。その他必要に応じて指示があるが、施設使用に関することは副校長に相談すること。
- 5) 児童、生徒・保護者・教職員、地域住民との協調、コミュニケーションに心がけ、学校の信頼を損なう対応や態度は慎むこと。
- 6) 学校行事には、運営補助等の協力をする（試食会・教室訪問・親子クッキング等）。
- 7) 仕様書に定めのない事項及び不明の点は、市と運営事業者が協議の上決定すること。
- 8) 本契約の履行にあたって自動車を利用し、または利用させる場合は、「都民の健康と安全を確保する条例」（平成12年東京都条例第215号）の規定に基づき、次の事項を遵守すること。
  - a) ディーゼル車規制に適合する自動車であること。
  - b) 「自動車から排出される窒素酸化物及び粒子状物質の特定地域における総量の削減等に関する特別措置法」（平成4年法律第70号）の対策地域内で登録可能な自動車利用に努めること。

- ロ) 低公害・低燃費な自動車利用に努めること。その他各県条例に規定するディーゼル車規制に適合すること。なお、適合の確認のために、当該自動車検査証（車検証）、粒子状物質減少装置装着証明書等の提示または写しを求められた場合は、速やかに提示し、または提出すること。
- 9) その他不明点は市と相談すること

## 5. 添付書類一覧

---

### 【仕様】

- 添付資料 1 「給食室図面及び校舎配置図」
- 添付資料 2 「配送対象となる中学校の施設概要」
- 添付資料 3 「学校別仕様書備品消耗品一覧」
- 添付資料 4 「学級用運搬車・配膳台図面」
- 添付資料 5 「配膳業務の流れ」
- 添付資料 6 「提出書類一覧」
- 添付資料 7-1 「民間委託実施に伴う経費負担区分」
- 添付資料 7-2 「費用負担区分」
- 添付資料 8 「学校給食調理業務作業基準」
- 添付資料 9 「特別清掃業務等作業仕様書」
- 添付資料 10 「食物アレルギー対応給食仕様書」

### 【様式】

- 様式 1 「年間学校給食実施計画表」
- 様式 2 「調理室手配表」
- 様式 3 「特別清掃業務等指示書兼完了確認書」
- 様式 4 「調理業務完了確認書」
- 様式 5 「衛生管理チェックリスト」
- 様式 6 「完了届」
- 様式 7 「健康診断結果報告書」
- 様式 8 「腸内細菌検査結果報告書」
- 様式 9 「調理従事者報告書」
- 様式 10 「調理従事者変更届出書」
- 様式 11 「臨時調理従事者届出書」
- 様式 12 「保存食日誌」
- 様式 13 「受払食品出庫票」
- 様式 14 「給食事故報告書」
- 様式 15 「作業工程表」
- 様式 16 「食品検収表」
- 様式 17 「調理従事者健康チェック個人表」
- 様式 18 「食器破損調査報告書」
- 様式 19 「火元責任者届出書」
- 様式 20 「学校給食残滓報告書」
- 様式 21 「実績届」
- 様式 22 「廃油回収依頼書」
- 様式 23 「牛乳パック回収報告書」

様式24 「学校給食等申込書」＜調理業務受託事業者用＞

様式25 「学校給食等申込内容変更届出書」＜調理業務受託事業者用＞

**【アレルギー資料】**

資料1 「学校給食食物アレルギー対応依頼書」

資料2 「アレルギー対応児童一覧表」

資料3 「名札カード」

資料4 「料理禁止カード」

**【別表】**

別表1-1 「学校給食従事者の腸内細菌検査陽性者発生時の対応図」  
～サルモネラ菌の場合～

別表1-2 「学校給食従事者の腸内細菌検査陽性者発生時の対応図」  
～腸管出血性大腸菌等（三類感染症）の場合～

別表1-3 「給食事故発生時の対応図」

別表2 「学校給食用食材の原材料、製品の保存基準」

別表3 「調理作業手順」

別表4 「主な設備・機器の点検手入れ基準」