

泉南市小学校給食調理等業務委託仕様書

【目的】

学校給食の意義を理解し、専門的な技術・知識をもった事業者には泉南市立小学校への学校給食調理等業務を委託し、泉南市（以下「市」という。）は、その受託者とともに、安全安心で質の高い学校給食を提供する。

【基本事項】

1 業務名

泉南市小学校給食調理等業務委託

2 期間

令和4年8月1日から令和7年7月31日まで

（3年間の地方自治法第234条の3に基づく長期継続契約）

3 業務場所等及び食数

(1) 調理施設の名称及び所在地

名 称：泉南市立学校給食センター（以下「給食センター」という。）

所在地：泉南市信達市場1872番地

(2) 調理施設概要

構 造：鉄筋コンクリート造一部2階建

敷地面積：3,079.46㎡

延床面積：1,025.13㎡（1階：871.16㎡ 2階：153.97㎡）

システム：ウエット（ドライ運用）

泉南市立学校給食センター配置図参照（資料1）

(3) 対象校（配膳員配置校）及び食数（資料2）

4 業務内容

- (1) 検収、検品、調理等業務
- (2) 配送及び回収業務
- (3) 食器・食缶・調理機器等の洗浄・消毒等業務
- (4) 残滓・残滓等の処理及び計量業務
- (5) 調理場等の清掃等業務
- (6) 調理場等設備、機器等の点検・清掃等業務
- (7) 衛生管理業務
- (8) 副食等の材料購入事務業務
- (9) ボイラーの運転管理業務

- (10) 地下タンク貯蔵所の点検管理業務
- (11) 小学校における配膳等業務
- (12) 前各号に付帯するその他必要な業務

5 施設、設備、備品等の使用

- (1) 業務実施にあたり、施設、設備、備品等については、次に示す市が所有するものを無償貸与とする。ただし、貸与であることを十分認識して、丁寧に使用すること。
 - ①調理室、洗浄室等の施設及びこれらに付属する備品等（主な調理機器類は（資料3）のとおり）
 - ②休憩室、シャワー室等の施設及びこれらに付属する備品等
 - ③事務室の机 5
 - ④配膳室に付属する備品等
- (2) 業務実施にあたり、受託者が導入を希望する器具等は、市の承諾を得た上で、業務に使用することを許可する。現在、（資料7）の器具等を使用している。
- (3) 日々整理整頓を行い、補充する消耗品においても、大量に保管しないこと。また、事務所へは必要最小限の持ち込みとし、大きな備品は控えること。

6 配送・回収車両（以下、「配送車両」という。）

- (1) 受託者は、その責任において業務が遂行できるよう標準仕様に基づく配送車両を用意すること。配送車両には、フロントとリアにドライブレコーダーを設置すること。2トン車ロング4台、2トン車ショート1台と、緊急用として、窓に断熱加工をした軽自動車（トラック不可）1台が最低必要。
- (2) 車両維持費、燃料費、整備費、自動車保険等の配送車両に係るすべての経費は、受託者の負担とする。
- (3) 2トン車ロング3台と2トン車ショート1台は、給食センター敷地内ガレージに無償で留置き可能。それ以外の車両は屋外に留置きとなるが、給食センター敷地内に無償で留置き可能。（軽自動車と2トン車ロング2台程度は留置き可能。）ただし、その場所については市の指示に従うこと。
- (4) 長期休業中等で業務に支障がない場合又は、やむを得ず他の用途に使用する場合は、必ず使用目的を市に報告し、側面の表示は見えないようにして使用すること。（ただし、長期休業中は、ワゴン室清掃のためコンテナワゴンを配送車に保管する期間がある。）

<配送車両標準仕様>

- ① コンテナ車体は内部に断熱材・内装はステンレス仕様
- ② リモコン操作による全自動パワーゲート付（ただし、コンテナ車体の開閉扉は手動式）
- ③ 側面に「泉南市立学校給食センター」と表示すること。
- ④ コンテナワゴンを固定し、収容できるもの
（令和4年4月1日現在のコンテナワゴンの台数は30台で、サイズは（資料4）のとおり。ただし、若干仕様サイズが異なるものがある。）

⑤ 緊急用軽自動車については、側面に受託者名を表示すること。

7 業務可能時間

原則給食実施日の6時から17時までの間とする。ただし、必要がある場合には、市との協議により、給食実施日以外又は時間外の業務も可能とする。

8 給食実施日数及び給食準備等日数

(1) 給食実施日数は年間約190日とし、調理・洗浄・配送等の通常給食業務の実務を行う。配膳室については、年間約185日となる。

(2) 各学期始業前の給食準備作業及び終業後の整理作業として次のとおり出勤を求める。

最低従事日数	給食センター内最低配置人数等	配膳室最低配置人数等
年間6日以上	常勤10名 8時～17時（休憩1時間） それ以外の者22名 9時～15時（休憩1時間）	19名 9時～14時
上記以外の年間18日以上	常勤10名 8時～17時（休憩1時間）	

9 関係法令等の遵守

学校給食法（昭和29年法律第160号）、食品衛生法（昭和22年法律第233号）、労働基準法（昭和22年4月7日法律第49号）等の関係法令及びその他関連法規及び関連要綱等を遵守すること。

10 献立委員会・施設見学他学校給食に係る行事等への協力

泉南市学校給食会献立委員会には、総括責任者等が必ず出席すること。その他、学校給食の意義や特色を踏まえ、必要な協力を適宜行うこと。

11 立入検査への協力

保健所や市の指定する者の立入検査があった場合は、当該検査の立会い等に協力すること。

12 作業終了時の確認作業

- (1) 清掃等の作業終了前には、必ず市の点検を受けることとし、受託者の判断で作業完了としないこと。
- (2) 作業終了時には、調理施設・洗浄施設・ボイラー施設の施錠や水道、ガス等の元栓の閉栓確認等を確実に実施すること。

13 業務改善等の対応

- (1) 本社等の本受託業務責任者は、年間5回以上（契約後～令和4年9月末までの期間

- を含まない。) 来所し、学校給食センター内従事者の状況を把握すること。また、配膳室にも年1回以上訪問し、配膳室従事者の状況を把握すること。
- (2) 市との調整会議は、学期に1回以上実施すること。本社等責任者・総括責任者等は出席し、建設的な意見交換をすること。
 - (3) 従業員同士の勉強会等は、学期に1回以上実施すること。業務内容ごとに実施することが望ましい。衛生管理マニュアル等の読み合わせ等は、定期的に行うことが望ましい。
 - (4) 作業についての指示や確認等は、1日1回以上、総括責任者等は従事者を召集して行い、その事項が周知されているかの確認を適宜行うこと。

14 緊急時の対応

- (1) 受託者は、事故等の不測の事態に対応するため、本社等との緊急連絡体制を整え、適切・迅速に対応すること。また、その体制を令和4年8月中旬までに市へ報告すること。
- (2) 受託者は、労使協議、その他の事情により受託業務の遂行が困難になった場合の危険を担保するため、受託者の責任として、業務を履行保証できる体制を整備すること。また、その内容を令和4年8月中旬までに市へ報告すること。
- (3) 震度5弱以上の地震が泉南市で観測された場合、受託者は、給食実施日以外であっても、機器等に被害がないかの確認を行い、市に報告すること。

【実施体制】

1 従事者の配置

- (1) 受託者は、労働基準法等を遵守し、必要な従事者を配置しなければならない。
- (2) 次に示す配置を満たさないことがないよう、事前に従事者の休暇等を把握し、勤務時間を調整するなどして対応を行うこと。万一それでも対応できない場合、本社等から応援を求め、補充要員を配置し、仕様書で定められた従事者を確実に確保すること。また、退職者補充についても、適宜早急に対処すること。

①従事者の最低必要人数等

- ・配膳室以外の従事者については、シフト表(資料5)の最低必要人数以上の人数を必ず配置をすること。ただし、危険物取扱者を除く兼務は、人数として算入しない。
- ・配膳室の従事者は、資料2をもとに配置すること。

②職種等ごとの業務内容及び最低人数

受託者は、学校給食の意義を理解し、専門の知識を有した者を次のとおり配置すること。特に、総括責任者は、本業務全般の指揮監督等を行う者であるため、その配置には十分配慮し、それ以外の責任者においても、それぞれの担当する業務について、指揮・履行確認等を行うこと。

職種・ 基本就労時間	最低配 置人数	主な業務内容	条 件
総括責任者 (6:30~15:30)	1名	<ul style="list-style-type: none"> ○業務全体の総括 ○従事者全員の指揮・管理・監督 ○当市との連絡調整 ○委託業務の処理に関し権限を持つ ○やむをえない場合、調理業務は可だが、その場合においても、業務全体が総括できる状況であること ○配送・回収業務は原則不可 	<ul style="list-style-type: none"> ○調理師または栄養士の資格を持つ者であり、集団給食施設で5年以上の調理師または栄養士としての実務経験を有し、かつ指揮・管理・監督の実務経験を3年以上もつ者 ○業務全体の総括をする責任者であるという自覚をもち、業務全体を把握し、従事者全員を監督・指揮できる者 ○常勤(※1)の者
副責任者 調理責任者 (6:00~15:00) 洗浄・配送責任者 (8:00~17:00)	各1名	<ul style="list-style-type: none"> ○総括責任者に事故あるとき又は欠けたとき、その職務を行う(この際、受託者の責任において優先順位をつける) ○調理責任者 調理内容を熟知し、調理業務完了を確認すること ○調理業務・回収業務は可だが、配送業務は不可 ○洗浄・配送責任者 洗浄・配送業務内容を熟知し 配送・洗浄業務完了を確認すること ○調理業務・配送業務は可だが、回収業務は基本不可 	<ul style="list-style-type: none"> ○調理師の資格を持つ者であり、集団給食施設で3年以上の調理師としての実務経験を有すること。 ○1名は、学校給食共同調理場での調理師としての経験が3年以上ある者 ○常勤の者
衛生責任者 (6:30~15:30)	1名	<ul style="list-style-type: none"> ○従事者全員に対する衛生に関する指導、管理を行う ○衛生管理に関わる書類作成 ○副食材料等購入管理事務 ○検収作業 ○保存食の管理 ○配送業務・回収業務は不可 ○調理補助業務は原則不可 	<ul style="list-style-type: none"> ○栄養士の資格を有する者であり、学校給食施設で3年以上の栄養士としての実務経験を有すること。 ○常勤の者
衛生副責任者 (7:30~16:30)	1名	<ul style="list-style-type: none"> ○衛生責任者の補佐・代理 ○副食材料等購入管理事務 ○検収作業 	<ul style="list-style-type: none"> ○栄養士の資格を有する者であり、集団給食施設で3年以上栄養士としての実務経験を有すること。

		○保存食の管理 ○配送業務・回収業務は不可 ○調理補助業務は原則不可	○常勤の者
危険物取扱責任者 (※2)	1名	○地下タンク貯蔵所の点検管理業務	○危険物取扱者(丙種で可)の資格を有すること。(14:30～15:30)
ボイラー取扱責任者(※3) (ボイラー運転開始から8時間)	1名	○ボイラー設備、施設、機器等の日常点検及び運転管理 ○調理補助業務は可 ○配送・回収業務は可	○ボイラー技士資格(2級で可)を有し、小規模ボイラー設備施設で5年以上の実務経験を有すること。 ○常勤の者
調理員 (別添シフト表のとおり)	14名	○主に調理業務に従事する ○洗浄・清掃等作業は可 ○調理を補助する従事者の指導 ○配送・回収業務は可	○調理師の資格を持つ者 ○集団給食施設で3年以上の調理員としての実務経験を有する者 ○内、常勤の者を3名以上配置する。
調理補助員A、C (別添シフト表のとおり)	13名	○調理作業の補助業務 ○洗浄・清掃等業務 ○配送・回収業務は可	資格は問わない
調理補助員B (別添シフト表のとおり)	4名	○主に副食・食器等の配送・回収業務に従事する ○調理作業の補助業務 ○洗浄・清掃等業務	○普通運転免許を有し、配送車を運転できる者 ○配送・回収業務+緊急配送用の人員は最低10名必要
事務員	1名	○副食材料等購入事務 ○その他庶務一般	○パソコン操作(ワード・エクセル等)ができる者
補充要員	2名	○調理員、調理補助員に欠員が生じた際に従事する	○調理師の資格を持つ者 ○集団給食施設で3年以上の調理員としての実務経験を有する者

(※1) 常勤とは、出勤を求めている日(年間215日程度)には8時間従事することを常態とし、専ら本業務にのみ従事するものをいう。責任者はもちろんのこと、他の常勤の者についても、業務が完了するまで責任をもって対応すること。また、給食センター内従事者は給食提供日と全員出勤の6日間については、休憩1時間を含む。

(※2) 危険物取扱責任者とボイラー取扱責任者のみ兼務可能。

(※3) ボイラーを運転させている間は、ボイラー技士の資格を有する者が必ず、センターに居ること。このため、副責任者等・常勤従事者の内1名は令和4年10月末までにボイラー技士の資格を取得すること。また、危険物取扱者の資格も総括責任者等・常勤従事者の内1名は、令和5年3月末までに取得すること。

2 報告について

- (1) 業務開始前には従事者名簿と、条件を付している者については、それを明らかにする書類（業務経歴書、免許証等）の写しを提出すること。従事者名簿に記載されていない者を本仕様に定める業務に従事させないこと。
- (2) 責任者、副責任者に変更がある場合は、従事者変更届を変更1週間前までに提出すること。また、それ以外の従事者については、その都度提出すること。
- (3) 年度途中で配属される従事者についても、条件を付している者については、それを明らかにする書類（業務経歴書、免許証等）の写しを提出すること。

3 配置人員等の変更

次の各号のいずれかに該当する場合は、市と事前協議のうえ、配置人員・就労時間を変更することができるものとする。なお、就労時間の延長がある場合、受託者は労働関係法令を遵守すること。

- ①学校行事等により全小学校において給食が実施されない場合
- ②1/2 以下の調理食数となる場合（常勤職員を除き、調理員と調理補助員のそれぞれのシフトで3割程度までのカットを認める。）
- ③地産地消を推進する献立などで、作業が多くなる場合
- ④食品の検収時間が早くなる場合

4 従事者研修・教育

従事者全員に対し、受託者の責任と負担において、次に示す事柄について研修等を実施し、従事者全員の資質向上に努めること。

(1) 業務開始前

- ① 従事者全員に対して
 - ・ 学校給食の意義と受託業務内容
 - ・ 衛生管理等
- ② 総括責任者等に対して
 - ・ 責任者（管理者）の役割

(2) 業務開始後

- ・ 学期に1回以上 衛生管理について
- ・ 年1回以上 調理技術等について
- ・ 年1回以上 総括責任者等に責任者(管理者)としての能力向上について

(3) 新規採用者に対して

事前に学校給食に関わる業務であることへの理解と、衛生管理を中心とした初任者研修を実施する。そのため、あらかじめ新規採用者向け研修冊子等を作成しておくこと。

5 従事者の異動

市は、従事者として不適当と思われる者については、受託者に対して必要な措置を求めることができるものとし、受託者はその求めに対し、速やかに適正な措置を講じること。

【業務区分】

市及び受託者の業務分担区分は、(資料6)のとおりとする。

1 市が行う業務

(1) 市は、献立を作成し、次のとおり受託者に提示する。

文 書 名	提 示 時 期
副食材料手配表	前月初旬
献立表	前月 25 日ごろ
調理指示書	1 週間前まで

(2) 市は、受託者に前々日にクラスごとの食数を、また、給食時間に変更がある場合は、2 週間前に変更のある小学校の給食時間を提示する。

2 受託者が行う業務

受託者は、「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」及び「泉南市小学校給食衛生管理マニュアル」に基づき、各業務を実施する。さらに、衛生管理上の問題で改善の指示を市が行った場合、速やかに対応をすること。また、市の受託業務であることを十分認識し、業務を行うこと。

総括責任者及び副責任者など、責任者は、それぞれの業務が完了したことを確認して業務を終了すること。

(1) 検収、検品、調理等業務

- ① 受託者の常勤従事者は、翌月の献立についての説明会には必ず出席することとし、出席した従事者は、その内容を出席していない従事者全員に知らしめること。
- ② 調理指示書・作業工程表に基づき、調理を行う。給食時間に変更がある場合は、配送コース等を考え、市に確認を求めること。また、配食用の釜わけ・配食順も考え、市に確認を求めること。
- ③ 原則、栄養教諭又は栄養技師の立会いのもとで検収作業を行う。また、当日以外の納入時刻は、原則 11 時半からで、午後からの作業に影響がない納入計画をたてること。
- ④ 保存食は、適切に管理する。

(2) 配送及び回収業務

- ① コンテナワゴン内に食器・食缶等が揃っていることを確認した後、配送車両にコンテナワゴンを運び入れ、所定の時間に各小学校の配膳室に運び入れること。配送は、5 台以上で行うこと。
- ② 配送車両は、受託者所有の車両ではあるが、市の学校給食を配送している車両であることを認識し、安全・丁寧に運行させること。

- ③ 児童等が給食を終えた後、食缶・食器類等を収めたコンテナワゴンを所定時間に各小学校の配膳室で回収し、給食センターまで、配送車両を使用して運びこむこと。
- ④ 配送・回収業務を行うときは、1台の配送車両に配送員・配送助手の計2名を確実に配置すること。
- ⑤ 再配送等については、市と協議すること。
- ⑥ 配送・回収コースを交通事情等何らかの要因で余儀なく急に変更しなければならない場合は、速やかに市と協議し、市の指示に従うこと。
- ⑦ 配送・回収業務を行う際、本来の業務に影響がない範囲で各小学校との間の連絡文書等の送付を依頼できるものとする。
- ⑧ 配送員等は、配送及び回収業務を行う際、配送専用の靴及び名札を着用すること。
- ⑨ 新たに配送員となる従事者は、配送助手を2週間以上経験した後、従事すること。
- ⑩ 配送・回収中に喫煙はしないこと。

(3) 食器・食缶等、調理器具等の洗浄・消毒等業務

- ① 回収した食器・食缶等、調理機器等は、確実に洗浄・すすぎ・乾燥をさせること。
- ② 食器等は、洗浄機に入れる前の浸漬する湯の温度や浸漬時間を厳守すること。洗浄機のスピードは早めず、丁寧な洗浄を行うこと。また、汚れが残っていないかの確認は、洗浄後当日に十分行い、汚れが残っている場合は、速やかに洗いなおす。
- ③ 乾燥の確認は、適宜実施し、乾燥が十分でないときは原因を検証し対処すること。また、食器等が傷むため、保管庫の温度を上げたり、消毒の時間を延長するといった安易な対処をしないこととし、温度を上げたりする場合は、必ず市の許可を求める。
- ④ 劣化した食器等は随時交換し、その結果を市に報告すること。また、劣化した器具等は、状態を市に報告すること。

(4) 残滓・残菜等の処理及び計量業務

- ① 残滓・残菜等は、ねずみ・ごきぶり・小バエ等衛生害虫（以下「衛生害虫」という。）の発生を抑制するため、適切に処理を行う。
- ② 学校からの残滓については、毎日学校及びクラスごとに食缶ごと（ざるではない）の重量を量り、記録して市に報告すること。また、下処理等の際に発生する残菜についても、毎日残滓と区別し、重量を量り記録して市に報告すること。

(5) 調理場等の清掃等業務

- ① 衛生害虫の発生を抑制するため、確実に清掃を行う。市が提供したトラップを定期的に交換し、状況を市に報告する。グリストラップの清掃については、調理に携わる者以外の者が毎日実施すること。
- ② 学期に1回専門の業者に委託し、排水槽汚水汲取及び清掃（排水槽前後の排水管も高圧洗浄機で清掃すること。）を実施し、また年に1回、給食センター敷地内における最終枈までの排水管の清掃を行うこととし、それぞれ廃棄物は適正に処分の上、市に報告すること。

(6) 調理場等設備、調理機器等の点検・清掃等業務

- ① 日々、設備・機器等の使用前後の点検と使用後の清掃を確実に行うこと。
- ② 日々点検を行い、異常を発見した場合は、市に報告すること。なお、軽微な異常（受託者の調理場であった場合、専門業者に依頼せずに自らで対応する程度の異常）は、受託者が対応し、後に結果を市に報告すること。
- ③ 市が設備・機器等の更新・修繕を行う場合、総括責任者等が最後まで立会うこと。長期休業中においても、同様に対応すること。
- ④ 設備・機器等更新に伴い取扱説明がある場合、総括責任者等以外に担当者複数名も立会うこと。

(7) 衛生管理業務

- ① 毎朝、従事者及び従事者の家族の健康状態を確認し、異常を認めた場合は、適切な処置を行うこと。配膳室の従事者についても必ず確認をすること。
- ② 従事者に年1回以上の法定健康診断を実施すること。
- ③ 検便は、最低、腸管出血性大腸菌（0-26、0-111、0-157の3種）・サルモネラ菌・赤痢菌の3項目について2週間に1回実施すること。さらに、10月から3月までの間には、月に1回以上ノロウイルスの検査を実施すること。（検査結果の写しまたは検査報告書の写しを市へ提出すること。）
その健康診断や検便検査の結果、就労に適さないと判断された場合、その旨を市に連絡するとともに、検査の結果、異常なしが判明されるまでその者を出勤停止させること。
- ④ 温度計の定期点検は、定期的に行い結果を市へ報告すること。
- ⑤ 食品等の簡易菌検出紙（市負担）による拭き取り検査は、随時行い、その結果を市に報告すること。
- ⑥ 作業衣等の清潔保持を行い、衛生消耗品は衛生的に更新すること。
- ⑦ 給食センター内すべての設備等について清潔保持に努めること。
- ⑧ 施設内及び敷地内は禁煙とする。

(8) 副食等の材料等購入事務業務

副食等に使用する食材・調味料を購入する事務を行う。なお、事務の方法は、「泉南市小学校給食物資納品規格（以下「納品規格」という。）」に基づき行うこととし、提出時期等は、都度指示する。

（※副食等：かやくご飯の素や雑炊の米、主食であっても（公財）大阪府学校給食会（以下「財団」という。）で取り扱っていない食材も含む。）

- ① 受託者は、1月末ごろ、自らの食材取引業者から「納品規格」に基づく取扱物資とその見積書を徴する。この場合において、できるだけ複数の業者からの見積りを徴し、最低価格業者（以下「納入業者」という。）を決定し、市に結果を提出することとする。見積書（写）、「納品規格」に定めるすべての書類も併せて提出すること。また、使用したことのない物資は、市からの求めがあればサンプルも提出すること。

- ② 地産地消を推進するなど、市の希望する物資が納品できない場合、市は希望する物資を取扱う業者を受託者に指示するため、その際には協力をすること。
- ③ 市は、財団の価格と比較検討し、財団の方が低価格であった場合に限り、市が財団へ発注をする。
- ④ 生鮮野菜等については、納品規格に基づき、必要書類を提出すること。
- ⑤ 受託者は、副食材料手配表をもとに、前月中旬に納入業者に副食材料等の発注を行う。その後、食数に変更があれば、随時変更を行うこと。ただし、非常時の場合は、市と協議して対応すること。
- ⑥ 受託者は、毎月の副食材料等購入に係る請求を市学校給食会（事務局：市）に対し、翌月 5 日までに明細書をつけて行うこと。市学校給食会は、翌月 15 日までに（4 月分のみ、翌月 25 日までに）受託者に支払う。受託者は、その後、個々の納品業者に対し支払う。なお、市が希望する物資を取扱う業者には振込で支払うこと。（振込手数料は受託者負担）
- ⑦ 受託者は、⑥の明細書以外に、その日の給食ごとの請求金額等を記載した書類を随時提出すること。
- ⑧ 業務開始時における①②に係る提出期限は、別途協議する。また、令和 4 年 1 学期に納品されている価格以下で納品するように努めること。

(9) ボイラーの運転管理業務

- ① ボイラーの種類等は、次のとおりである。

ボイラーの型式	EQS-1002KMN	EQS-1002KMN
ボイラーの製造番号	Q102B1139	Q102C0565
軟水器	TS-18J	TS-28J
清缶剤	CS-STH	CS-STH
燃料	灯油	灯油

- ② ボイラーの運転は、ボイラー技士免許取得者を充てること。
- ③ ボイラー設備の点検は毎日実施し、運転日誌を作成する。さらに 1 か月に 1 回定期点検した記録表を月末に市へ報告すること。
- ④ ボイラー取扱責任者は、夏期休業中におけるボイラー協会の貯湯タンクの性能検査等に立会うこと。また、その前日に実施される専門業者による点検にも立会うこと。

(10) 地下タンク貯蔵所の点検管理業務

- ① 地下タンク貯蔵所については、次のとおりである。

危険物の類別	第四類
危険物の品名	第二石油類（灯油）
貯蔵最大数量	5,000ℓ（5 倍）

- ② 地下タンク貯蔵所は、危険物取扱者の免状を有する者が保安、監督すること。
- ③ 危険物取扱者は、毎日地下タンク貯蔵所の点検を行い、給油時には立会うこと。ま

た、次回の給油量及び日を市に報告すること。

- ④ 年1回地下タンク貯蔵所の清掃・水抜き・埋設配管の漏洩検査等を専門業者に依頼し、ボイラー運転に支障のないように保安、監督をすること。
- ⑤ 危険物取扱者は、消防法第14条の3の2の規定に基づき、毎月地下タンク貯蔵所定期点検表を作成し、市に報告すること。
- ⑥ 消防署の立入りには、危険物取扱責任者が立会うこと。

(11) 小学校における配膳等業務

- ① 配膳員は、市の受託業務の一部であることを認識し、業務を行うこと。業務の内容について、市から指示があった場合は、速やかに指示に従うこと。
- ② 配膳員は、名札を着用すること。
- ③ 配膳員は、「泉南市小学校給食衛生管理マニュアル」に基づき業務を行うが、異常があったり、普段と異なったことが起こった場合などは、速やかに、衛生責任者に連絡し、指示を仰ぐこと。また、配膳室の設備等の異常は、小学校にも報告する。
- ④ 衛生責任者は配膳員に対し、適切・速やかに指示を行い、その指導内容の記録を行うこと。また、衛生責任者は、自らで判断がつかない場合は、市に速やかに指示を求め、配膳員に指示すること。

【経費等の種類】

主な経費等は次のとおりとする。

1 従事者に関する費用は、次のとおりとする。

- ①人件費及び法定福利厚生費、健康診断料、細菌検査（検便）、研修・教育費など
- ②受託者の過失責任による貸与設備・機器等の修繕費
- ③簡易な機器等の修繕費
- ④受託業務執行に伴う必要とされる消耗品等（資料7）
- ⑤受託業務執行に伴う通信費等
- ⑥配送車両に関するすべての経費
- ⑦地下タンク貯蔵所定期検査費
- ⑧グリスラップ®の清掃業者委託料・産業廃棄物処理料（学期に1回）
- ⑨従事者の駐車場代（588,000円/年：令和4年度の金額）：月割り
- ⑩責任者等の検食代（高学年の給食費：4,200円×2人まで）

2 受託者の事務室・休憩室等は、市が指定する場所を使用し、光熱水費等を市の負担で使用していることを十分に理解し、適切に使用・管理するものとする。休憩室の冷暖房についても、極端に温度を上げ下げすることがないようにすること。

3 作業衣等を給食センター内に設置した洗濯機（受託者負担）で洗濯する場合、作業衣が干せる範囲での洗濯を許可する。なお、クリーニングで対応すれば、洗濯機等は不要。

【報告書】

受託者は、「泉南市学校給食衛生管理マニュアル」に基づいた文書以外に、次の文書を提出期限までに（指定のあるものは）指定の書式で提出すること。

なお、下表以外にも追加報告を求める場合がある。

文 書 名	提 出 期 限	提出部数
従事者名簿	令和4年8月中旬まで・年度当初	1部
従事者変更届	変更1週間前まで・その都度	1部
業務経歴書	令和4年8月中旬まで・変更1週間前まで	1部
車両型式届	令和4年8月中旬まで	1部
専門業者による車両点検結果	年1回	1部
ボイラー運転管理日誌	毎日	1部
地下タンク貯蔵所定期点検記録表	点検後速やかに	1部
定期健康診断結果報告書	令和4年8月中旬まで・その後年1回	1部
細菌検査（検便）報告書	実施後速やかに	1部
調理作業工程表・作業動線図・下処理作業指示書及び記録票等	作業を行う3日までに	1部
調理作業工程表・作業動線図・下処理作業指示書及び記録票等	作業を終了後速やかに	1部
業務日誌	毎日	1部
生産物賠償責任保険（写）	令和4年8月中旬まで・保険契約更新後すぐ	1部
緊急連絡体制	令和4年8月中旬までに	1部
履行保証体制	令和4年8月中旬までに	1部
研修実施報告書	実施後速やかに	1部
新年度副食材料等購入に関する書類	前年度1月～2月初旬まで	1部
異物混入等報告書	発生後速やかに	1部

【損害賠償等に関すること】

1 損害賠償責任

- (1) 受託者は、調理等業務委託の実施に当たり、食中毒や事故等発生時の対応として、生産物賠償責任保険に加入すること。
- (2) 次に掲げるいずれかの事項に該当し、その結果として市に損害を与えたときには、受託者は、市に損害を賠償しなければならない。

- ① 故意又は過失により食中毒の原因となる細菌等や異物を学校給食に混入したとき。
- ② 故意又は過失により施設備品等を損壊、紛失又は遺棄したとき。

2 労働災害等

- (1) 受託者は、従事者の職務中の事故・怪我等が発生した場合、使用者責任として速やかに労働災害等の手続きを実施すること。その後、事故等の原因を市に報告書等を作成して報告し、再発防止に努めるものとする。
- (2) 事故・怪我等の賠償等について、明らかに市の過失が認められない場合は、受託者の責任において賠償責任等を果たすこと。

3 配送車両運行中の損害賠償責任

- (1) 受託者は、配送車両の運行実施に当たり、事故等発生時の対応として、任意自動車保険等に参加すること。
- (2) 事故等が発生した場合は、受託者の責任で速やかに車両運行事故に係る全ての手続きを実施すること。
- (3) その後、事故等の原因を市に報告書等を作成して報告し、再発防止に努めるものとする。
なお、事故等の賠償等については、受託者の責任において賠償責任等を果たすこと。

4 副食配送中の事故発生等の損害賠償責任

- (1) 受託者は、副食配送中に発生した事故・過失等において、副食に損害を与えた場合は、その損害を賠償しなければならない。
- (2) 事故等において、給食の中止等の事態に陥った場合、受託者の責任において、その損害等を賠償すること。

5 副食調理等中の過失責任

受託者の過失により、副食材料等に損害を与えた場合は、市と協議の上、明らかに受託者に過失責任があると認められた場合、受託者は、その損害を賠償しなければならない。

6 小学校における給食配膳等中の損害賠償責任

受託者の過失により、学校関係者又は給食に損害を与えた場合は、市と協議の上、明らかに受託者に過失責任があると認められた場合、受託者は、その損害を賠償しなければならない。

7 業者交代にともなう引継について

学校給食の運営に支障がないように、適切な引継をおこなうこと。

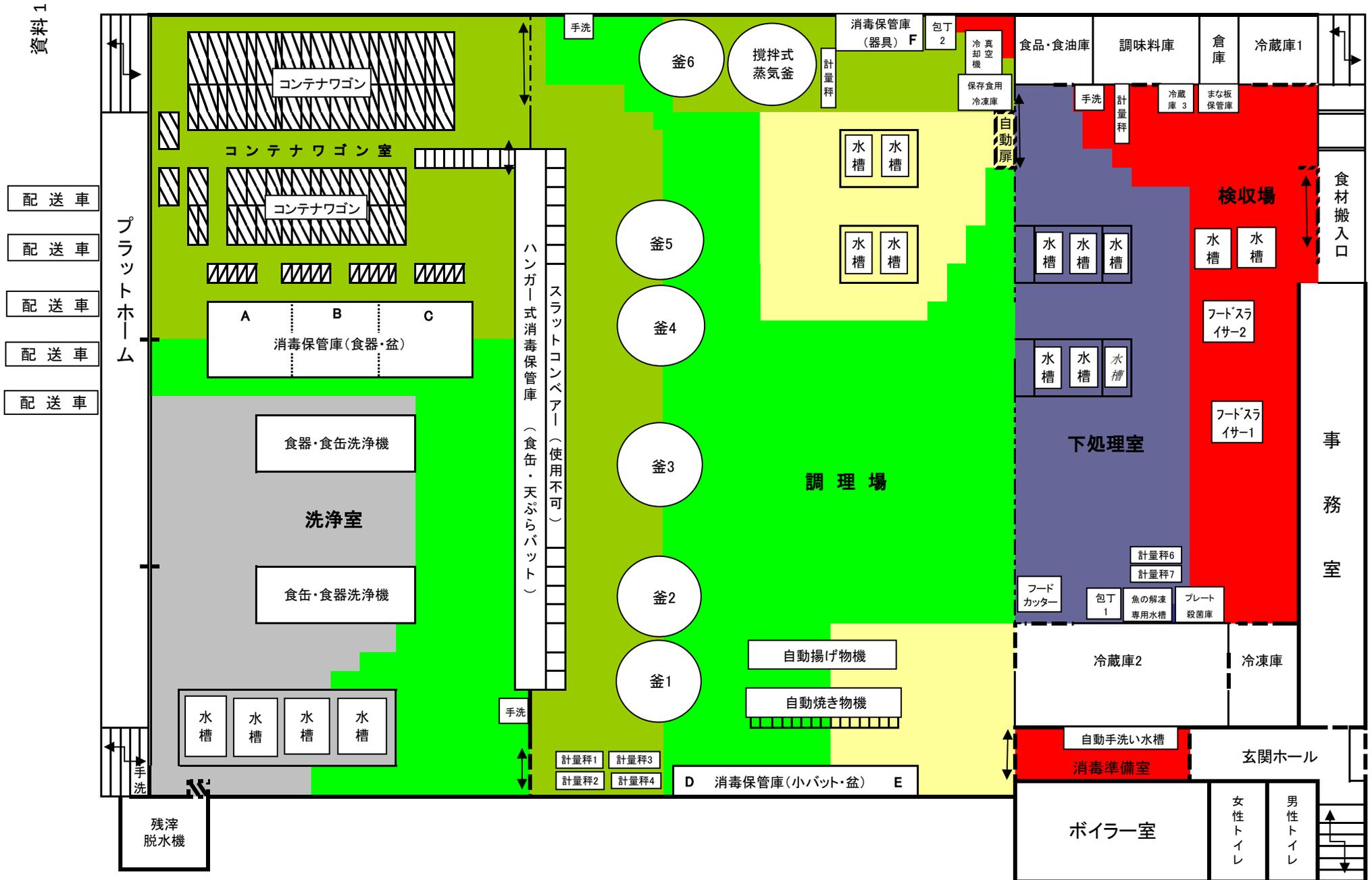
【その他】

本仕様書に定めのない事項は、市と受託者が協議の上、決定するものとする。

【本仕様書における添付書類等一覧】

- 資料1 泉南市立学校給食センター配置図
- 資料2 泉南市立小学校の名称・所在地・食数等
- 資料3 主な調理器機器等
- 資料4 給食配送用コンテナ寸法図
- 資料5 配膳室以外の従事者シフト表
- 資料6 業務の負担区分表
- 資料7 受託業者が用意する消耗品・備品等一覧表

泉南市立学校給食センター 配置図 (R4.4)



泉南市立小学校の名称、所在地、食数、配膳員最低配置人数(令和4年5月1日現在)

小学校名	所在地	学級数 (職員室を含む)	食数	ダムウェー ター有:○	配膳員最低 配置人数	内訳	
						勤務時間	人数
新家 小学校	泉南市新家975	9	216		1	9:00~14:00	1
信達 小学校	泉南市信達牧野705	19	635		3	9:30~14:30	3
東 小学校	泉南市信達金熊寺559	7	110		1	9:15~13:15	1
西信達 小学校	泉南市岡田五丁目24番1号	13	343		2	9:00~14:00	2
樽井 小学校	泉南市樽井四丁目29番1号	18	499		3(1)	9:00~14:00	3
雄信 小学校	泉南市男里三丁目11番1号	8	193		1	9:00~14:00	1
一丘 小学校	泉南市新家285-7	9	257		2(1)	9:00~14:00	2
砂川 小学校	泉南市信達市場450-6	18	588	○	3	9:00~14:00	3
新家東 小学校	泉南市兎田729-3	6	190	○	2	9:00~14:00 10:00~14:00	1 1
鳴滝 小学校	泉南市信達市場1602	8	251		1	9:00~14:00	1
合 計		115	3,282		19		19

※ 樽井小学校(1)及び一丘小学校(1)は、予備人員であるため欠員が生じた際には、その学校で従事すること。

※ 上記食数以外に給食センター検食分(10食程度)がある。

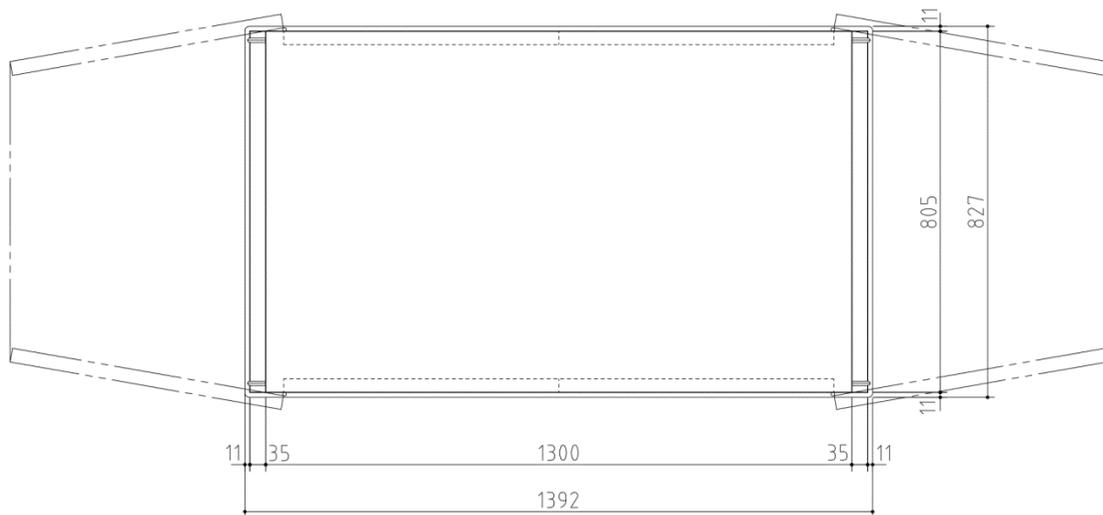
※ 配膳員は、学校施設での勤務となるため、本業務運営及び学校運営に支障をきたさないように、経験等を考慮した配置に努めること。

調理等機器類一覧表 (令和3年9月現在)

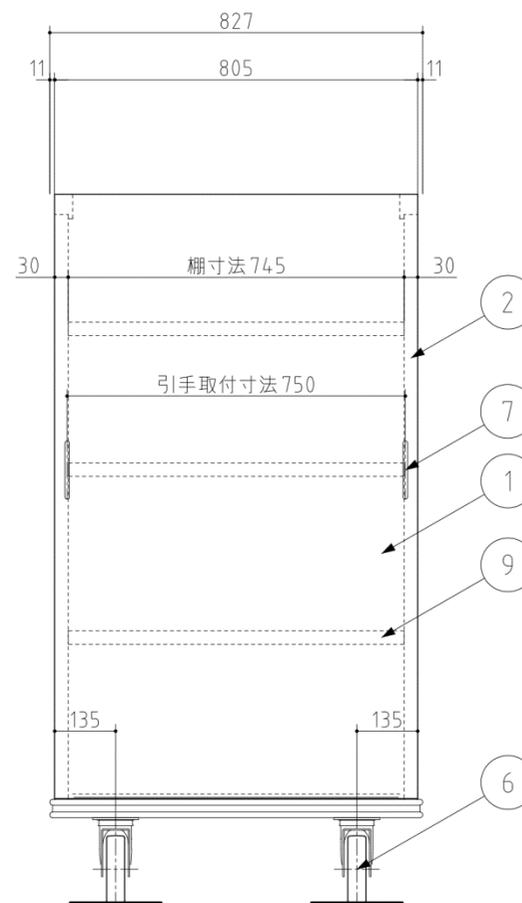
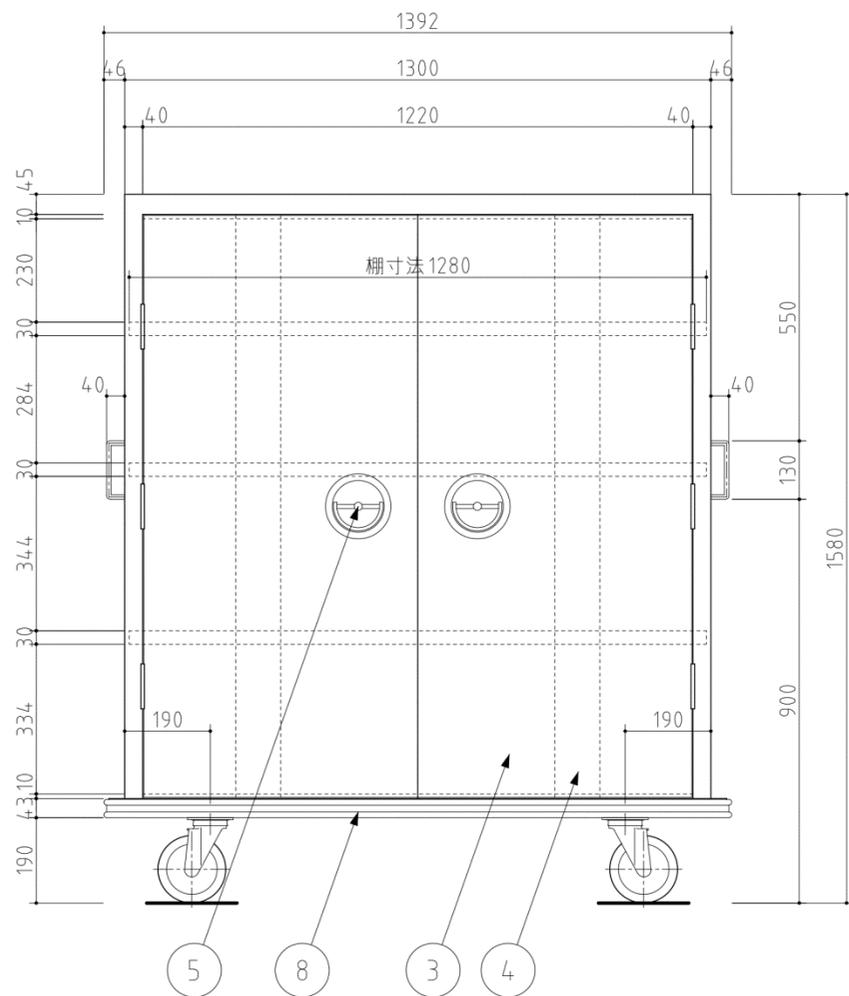
資料3

機器名		メーカー名 (納入業者)	購入年月	型式	その他
球根皮剥機		中西製作所	H17. 9月	NKP-20	3相200V、750W
フードスライサー	1	エムラ (日本調理機)	H23. 6. 24	ECA-202 (Xタイプ)	3相200V、No. 1116525
	2	エムラ (中西製作所)	H元. 6月	ESA (サニタリ-型)	3相200V、No. 892324
フードカッター		(株) アイホー	H30. 3月	FC-27D	1相100V0. 2kw
包丁まな板乾燥殺菌庫	1	イシダ厨機 (北沢産業)	H28. 3月	DS-103型	
	2	イシダ厨機 (中西製作所)	H8. 7月	DS-103型	1相100V575W No. 24200807
蒸気回転釜	1	服部工業 (中西製作所)	H29. 8. 18	RHST 35	材質SUS304、内釜容積0. 427m ³ 、340 L
	2		H28. 8月	RHST 35	
	4		H28. 8月	RHST 35	
	5		H29. 8. 18	RHST 35	
	6		H24. 8. 16	RHST 38	材質SUS304、水入量400L
	3	日本調理機	H22. 8. 20	SRB-360NR-D	No. 096735TF-009、380L、SUS304
攪拌機付蒸気回転釜		日本調理機	H22. 8. 20	SRB-360NR-SA	No. 096736TF-009、380L、SUS304
プレート殺菌保管庫			S50. 9月		
蒸気式真空冷却機		三浦工業 (中西製作所)	H26. 8月	CE-120QX	
アーカディアシンク		三信化工 (中西製作所)	H 8. 9月~随時	AS-01	200 L
食油濾過機		小松製作所 (中西製作所)	H27. 8月	HPF-20	
自動揚げ物機		中西製作所	H27. 8月	FA-5000 T	LPG用、3相200V0. 2kW、No. 4880184
自動焼き物機		中西製作所	H18. 2月	BC-60D T-R	LPG用、3相200V0. 2 kW、No. 6050268
蒸気式消毒保管庫	A	中西製作所	H11. 5月	MCW-80D (80籠)	3相200V3. 75kW、No. 2991128
	B		H13. 8月		3相200V3. 75kW、No. 2011563
	C		H13. 8月	MCW-60D (60籠)	3相200V3. 0kW、No. 2011562
	D	中西製作所	H5. 8月	MW-80D (80籠)	3相200V1. 9kW、No. 2930938
	E		H5. 6月	MW-60D (60籠)	3相200V1. 5kW、No. 2930939
	F		H23. 7月	MCWK-90D-e	3相200V4. 5kW、No. 2110300
ハンガー式	H14. 8月		14820×1150×2390	3相200V3. 9kW、No. 2020212	
蒸気式洗浄機 (食缶)		タニコー	H26. 8月	TDWA4-8LSM-63	水: 直圧
蒸気式洗浄機 (食器)			H25. 8月	TDWA4-8RSM-62	
残飯用脱水機 (遠心分離機)		松本鉄工所 (松本鉄工所)	H5. 9月		
汚物用水中ポンプ		(ユニオン環境)	H27. 5月		
残留塩素計 D P D 式		ハンナインストルメンツジャパン	H19. 8月	HI95701	
デジタル温度計		佐藤計量器 (中西製作所)	H24. 2月	SK-250WP II-K	センサー: SWP II-01M
サンコリ用恒温器		サン化学 (サラヤ)	H28. 3月	K-103	
冷蔵庫	1	三菱	H6年度		
	2	日立	H8. 8月		
	3	ホシザキ	H17. 8月	HR63S (T)	491L
冷凍庫		日立	H8. 8月		
保存食用冷凍庫		福島工業 (マルゼン)	H19. 8月	URD-44FMTA 1	3相200V、840L、No. 7H-00020
計量秤 (50kg)	1	大和製衡 (豊浦金物店)	H26. 7月	D-50MZ (50M)	
	2	大和製衡 (アイホー)	R1. 10月	DP-6700K-60	防水型デジタル台秤
	3	大和製衡 (アイホー)	R3. 3月	DP-6700K-60	防水型デジタル台秤
	4	大和製衡 (アイホー)	R3. 3月	DP-6700K-60	防水型デジタル台秤
	5	大和製衡 (アイホー)	R3. 3月	DP-6700K-60	防水型デジタル台秤
	6	大和製衡 (矢野金物店)	H30. 7. 3	D-50MZ (50M)	
	7	大和製衡 (豊浦金物店)	H29. 11月	D-50MZ (50M)	
	8	大和製衡 (アイホー)	R3. 3月	DP-6700K-60	防水型デジタル台秤
貫流ボイラー		日本サーモエナー	H23. 8. 31	EQS-1002KMN	伝熱面積9. 96燃焼能力71. 9ℓ/h
		日本サーモエナー	H30. 1. 5	EQS-1002KMN	伝熱面積9. 96燃焼能力68. 3ℓ/h
スポットエアコン	1	ダイキン工業 (株) (桼木電機)	H31. 3	SUASSP 1 FT	
	2	ダイキン工業 (株) (桼木電機)	R2. 2	SUASSP 1 FT	
サイの目切り機		(株)アイホー	R2. 11	DC-81	3相200v、SW右タイプ
高速度ミキサー		(株)アイホー	R3. 8	MX-46D	ドライ仕様 単相100V

※ その他 作業台・流し・調理台など多数



No.	品名	数	備考
1	本体	1	SUS430 1.0t No4仕上げ
2	本体フレーム		SUS430 L3x40x40
3	扉	4	SUS430 No4仕上げ
4	扉補強	4	SUS430 No4仕上げ
5	埋込み取手	4	
6	キャスター	4	ウレタン/鉄製 φ150 四輪ストッパー付
7	引手	4	φ10
8	ゴムバンパー	1	T0-204N(白)
9	棚	3	SUS304 1.0t No4仕上げ



配膳室以外の 従事者シフト表 最低人数等

	最低人数	6:30	6:45	7:00	7:15	7:30	7:45	8:00	8:15	8:30	9:00	9:30	10:30	12:15	12:30	13:00	14:00	14:30	15:00	15:30	15:45	16:00	16:15	16:30	16:45	17:00
総括責任者(常勤)	1	■																								
副責任者(常勤) (ボイラー資格有)	2	■																								
調理員(常勤)	4	■																								
調理員 (5時間60分休憩)	7	■																								
調理員 (5時間休憩なし)	3	■																								
調理補助員A (5時間60分休憩)	8	■																								
調理補助員B (5時間60分休憩)	4	■																								
調理補助員C (3時間)	5	■																								
栄養士(常勤)	2	■																								
ボイラー責任者※ (危険物取扱者※)	1 (1)	■																								
事務員(6時間60分休憩)	1	■																								
計	38																									

※兼務可能

※補充要員は最低2名以上確保しておくこと。

業務の負担区分表

業 務 内 容	泉南市	受託者
委託業務履行の確認	○	
献立の作成	○	
仕様書・マニュアルに定めた書類等の記録と作成		○
上記書類等の確認・保管・管理	○	
副食材料の検収作業		○
副食材料の検収作業立会い・記録の確認	○	
副食調理・配缶・コンテナへの積込		○
食器・食缶類の洗浄・消毒・保管		○
残滓・残菜の計量・処理業務		○
ボイラー設備運転管理		○
地下タンク貯蔵所の保安・監督		○
施設(給食センター・配膳室)設備機器の清掃消毒		○
施設設備機器点検		○
施設設備機器点検状況の確認	○	
施設設備機器保守・管理・修繕	○	○
食缶・食器等の補充・在庫管理		○
食缶・食器等の在庫管理の確認	○	
副食材料等発注に係る手配表等の提示	○	
副食材料等発注に係る事務全般		○
副食材料等購入に係る納品規格に基づいた書類の提出		○
副食材料等購入代行業務(振込作業含む)		○
副食材料等の在庫管理		○
副食材料等の在庫管理の確認	○	
従事者配置・補充等に係る業務		○
仕様書に基づいた従事者配置の確認	○	
副食材料等・副食の衛生管理		○
従事者の健康調査表の記録・健康管理		○
従事者の健康状態の確認・指導	○	
従事者の作業用衣服等の清潔保持		○
保存食の確保・保管・記録等		○
保存食の確保・保管・記録等の確認	○	
従事者に対する研修等とその報告		○
従事者に対する研修等状況確認	○	
従事者の定期健康診断実施とその確認と報告		○
従事者の定期健康診断結果の確認	○	
検便の定期実施とその報告		○
検便結果の確認	○	
労災保険の加入		○
業務履行にあたり受託者が必要と考える従事者への指示・監督等		○
業務履行にあたり受託者が必要と考える確認書類等の作成		○
その他業務履行にあたり受託者が必要と考える業務		○

受託業者が用意する消耗品等

主な物は次のとおりであるが、その他必要な消耗品等は、受託者の責任において用意し、衛生面を考慮し、定期的に更新を行うこと。

「泉南市小学校給食衛生管理マニュアル」に定められたものは、そのマニュアルに基づき用意し、備付の設備等に適合したものを用意すること。

【給食センター・配送で使用するもの】

- ・ 食器・食缶洗浄機用洗剤、洗浄機洗浄用洗剤、調理機器洗浄用洗剤、床・油汚れ用洗剤
- ・ 手指消毒用アルコール（食品添加物に限る）・容器
- ・ 手洗い用石鹼（液状で香料を含まないもの）、爪ブラシ
- ・ ノータッチディスペンサー（アルコール、石鹼）用電池
- ・ 次亜塩素酸ナトリウム（有効濃度 12%）
- ・ 洗浄・清掃用具一式（ホース、ほうき、デッキブラシ、水かきなど、金属たわし不可）
- ・ 使い捨て手袋・マスク、軍手、焼き物機鉄板用耐熱手袋
- ・ 布エプロン
- ・ 作業衣、帽子、ネット等、長靴、コックシューズ、配送用靴
（従事者の配置場所等にあわせて、必要数用意すること。）
- ・ ナイロン袋、ごみ袋、ラップ、玉ねぎネット
- ・ ふきん（不織布が望ましい）、ペーパータオル、使い捨て不織布
- ・ 塩・清缶剤、検査紙（ボイラー用）
- ・ 救急道具
- ・ 粘着ロール
- ・ 作業衣洗濯に係る洗濯機・消耗品（乾燥機付不可、クリーニングの場合不要）
- ・ 工具・ジャッキ・ネジ・パッキンなど修繕を行うために必要な道具等
- ・ 蒸気回転釜のメンテナンスに使用するグリス及びオイル等
- ・ 事務用品全般
- ・ 携帯電話、FAX 付固定電話、パソコン・プリンター
- ・ 温度計用・自動水栓用電池
- ・ 油こし紙（小松製作所製ろ過機を使用。）
- ・ だしパックの袋
- ・ 塩素検査薬
- ・ ついたて等に使用するビニール
- ・ タイヤチェーン
- ・ 包丁まな板殺菌庫・プレート殺菌庫の殺菌灯

【配膳室で使用するもの】

- ・ 洗剤・洗浄用具一式
- ・ 手指消毒用アルコール（食品添加物に限る）
- ・ 次亜塩素酸ナトリウム（有効濃度 12%）
- ・ 手洗い用石鹼（液状で香料を含まないもの）・容器
- ・ ノータッチディスペンサー（アルコール、石鹼）用電池
- ・ 使い捨て手袋・マスク
- ・ ペーパータオル、ふきん（不織布が望ましい）
- ・ 作業衣、帽子、ネット等、コックシューズ
- ・ ナイロン袋、ごみ袋
- ・ 事務用品全般
- ・ 温度計用電池
- ・ 粘着ロール

【教室で使用するもの】

- ・ ごみ袋（牛乳紙パック用＝30L、約 190 日、パン袋用＝ビニール袋、約 80 日）

令和5年度 学校給食 配送・回収 予定 コース及び時刻

< 配 送 >

1号車(2トン)	2号車(2トン)	6号車(2トン)	5号車(2トン)	3号車(3トン)
給食センター 11:00 頃	給食センター 11:00 頃	給食センター	給食センター 11:10 頃	給食センター 11:15 頃
↓	↓	↓	↓	↓
東小学校 11:25 頃	信達小学校 11:15 頃	一丘小学校 11:20 頃	砂川小学校 11:25 頃	新家小学校 11:35 頃
↓	↓	↓	↓	↓
雄信小学校 11:45 頃	給食センター 11:30 頃	給食センター 11:35 頃	給食センター 11:40 頃	新家東小学校 11:45 頃
↓	↓	↓	↓	↓
給食センター 12:00 頃	樽井小学校 11:45 頃	西信達小学校 11:50 頃	鳴滝小学校 11:50 頃	給食センター 12:00 頃
	↓	↓	↓	
	給食センター 12:00 頃	給食センター 12:00 頃	給食センター 12:00 頃	

< 回 収 >

1号車(2トン)	2号車(2トン)	5号車(2トン)	6号車(2トン)
給食センター 13:10 頃	給食センター 13:05 頃	給食センター 12:55 頃	給食センター 13:10 頃
↓	↓	↓	↓
一丘小学校 13:15 頃	信達小学校 13:10 頃	東小学校 13:10 頃	砂川小学校 13:20 頃
↓	↓	↓	↓
給食センター 13:25 頃	給食センター 13:20 頃	雄信小学校 13:25 頃	給食センター 13:35 頃
↓	↓	↓	
新家東小学校 13:40 頃	樽井小学校 13:30 頃	鳴滝小学校 13:40 頃	
↓	↓	↓	
新家小学校 13:50 頃	給食センター 13:40 頃	給食センター 13:50 頃	
↓	↓		
給食センター 14:10 頃	西信達小学校 13:50 頃		
	↓		
	給食センター 14:00 頃		