

中学校給食調理・配送等業務委託
要求水準書

令和4年3月

葉山町教育委員会

教育総務課

別添資料

- ・資料 1 上山口小学校厨房設備器具配置図ほか
- ・資料 2 上山口小学校給食室改修工事（予定）
- ・資料 3 葉山中学校荷受室改修工事（予定）
- ・資料 4 南郷中学校荷受室改修工事（予定）
- ・資料 5 対象児童生徒教職員等の推計
- ・資料 6 中学校における食器・食缶・食器具等の選定基準
- ・資料 7 学校給食実施予定（サンプル）
- ・資料 8 基準献立予定表（サンプル）
- ・資料 9 調理指示書
- ・資料 10 葉山町給食調理業務作業基準（令和 3 年改定）
- ・資料 11 給食時間における食物アレルギー対応の手引き
- ・資料 12 配送ルート
- ・資料 13 葉山町学校廃棄物回収予定

1 本書の位置づけ

中学校給食調理・配送等業務委託要求水準書（以下「要求水準書」という。）は、葉山町（以下「本町」という。）が実施する中学校給食調理・配送等業務委託公募型プロポーザルについて、本町が民間事業者（以下「受託者」という。）に要求する業務のサービス水準を示し、民間事業者の提案に具体的な指針を示すものである。

なお、本町は要求水準書の内容を、受託候補者の特定及び受託候補者の事業実施状況の評価の基準として用いることとし、最低限の本町の要求水準として義務付けるため、民間事業者は、応募に際し要求水準を達成する旨を提案書類の提出において誓約すること。ただし、受託候補者の提案内容における水準が、要求水準書に示された水準を上回るときは、当該提案内容を優先的に適用するものとする。

2 基本事項

(1) 給食提供開始時期

令和5年4月1日から上山口小学校を調理校として、上山口小学校及び2中学校へ調理した給食を提供する親子方式により中学校完全給食を開始する。

(2) 提供施設

学校名・所在地	項目	説明
【調理校】 上山口小学校 葉山町上山口158	構造	鉄筋コンクリート造
	延床面積	調理室：199.72 m ² 配膳室：63.6 m ²
	床	ウェットシステム（ドライ運用）
	建築年	昭和49年
	熱源	電気・プロパンガス
【受入校】 葉山中学校 葉山町堀内2247-2	構造	鉄筋コンクリート造
	延床面積	荷受室：38.2 m ²
	建築年	昭和58年
【受入校】 南郷中学校 葉山町長柄1835	構造	鉄筋コンクリート造
	延床面積	荷受室：29.4 m ²
	建築年	昭和56年

- ・資料1 上山口小学校厨房設備器具配置図ほか
- ・資料2 上山口小学校給食室改修工事（予定）
- ・資料3 葉山中学校荷受室改修工事（予定）
- ・資料4 南郷中学校荷受室改修工事（予定）

(3) 提供対象人数

資料5「対象児童生徒教職員等の推計」のとおりとする。ただし、100人程度の増減を見込むこと。また、小学校児童以外の1食提供量は小学校児童1食提供量の1.3倍を目安とする。なお、給食実施日における実際の食数は、本町の指示に基づくこととする。

3 業務の内容

(1) 準備業務（契約日～令和5年3月31日）

ア 調理設備等選定・調達等業務

本委託の開始にあたり「2. 基本事項（3）提供対象人数」の給食提供に必要な厨房機器、食器・食缶・食具、調理器具、その他消耗品・備品等の選定及び調達・設置を行う。なお、本業務で調達した厨房機器、食器・食缶・食具、調理器具、その他消耗品・備品等の所有権は本町に帰属する。

業務工程表の作成及び提出	受託者は、令和5年3月31日までに準備業務を完了し、同年4月1日から運營業務を開始できるよう、事業提案及び本町の要求事項を反映した業務工程表を作成し、提出すること。																			
調理能力	提供対象人数の調理・配送等が可能な調理能力を有すること。																			
厨房機器等の選定・設置	<ul style="list-style-type: none"> ● 配膳室の物置撤去及び荷受場所の改修については、夏季休業中に本町が実施する。（資料2参照） ● 給食室の増改築は行わず、厨房機器の更新により調理能力を確保できるよう機器を選定し、設置すること。 ● 中学校への配送が必要となるため、給食室内の作業動線を考慮した厨房機器の配置とすること。 ● 献立・学級数を踏まえた配送用コンテナを新たに調達すること。 ● 関係法令並びに文部科学省・厚生労働省の衛生基準及び労働安全衛生基準に十分配慮された機器で計画すること。ただし、ドライ運用を前提とする。 																			
食器・食缶・食具等の選定・調達	<p>【小学校提供分】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 既存の食器・食缶・食具・配膳器具を使用できるため、原則、新たに調達する必要はない。 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">項目</th> <th style="width: 33%;">材質</th> <th style="width: 33%;">規格等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>大皿</td> <td>強化磁器</td> <td>三信化工(株)・YS-707</td> </tr> <tr> <td>飯碗</td> <td>強化磁器</td> <td>三信化工(株)・YB-771</td> </tr> <tr> <td>深皿</td> <td>強化磁器</td> <td>三信化工(株)・YS-7012</td> </tr> <tr> <td>トレー</td> <td>FRP</td> <td>三信化工(株)・SB-10</td> </tr> <tr> <td>箸</td> <td>強化ナイロン樹脂</td> <td>三信化工(株)・AH-180S</td> </tr> </tbody> </table>		項目	材質	規格等	大皿	強化磁器	三信化工(株)・YS-707	飯碗	強化磁器	三信化工(株)・YB-771	深皿	強化磁器	三信化工(株)・YS-7012	トレー	FRP	三信化工(株)・SB-10	箸	強化ナイロン樹脂	三信化工(株)・AH-180S
項目	材質	規格等																		
大皿	強化磁器	三信化工(株)・YS-707																		
飯碗	強化磁器	三信化工(株)・YB-771																		
深皿	強化磁器	三信化工(株)・YS-7012																		
トレー	FRP	三信化工(株)・SB-10																		
箸	強化ナイロン樹脂	三信化工(株)・AH-180S																		

	フォーク	ステンレス	日本調理機(株)・400520
	スプーン	ステンレス	日本調理機(株)・409002
	しゃもじ	ステンレス	日本調理機(株)・SMJ-001
	フライはさみ	ステンレス	日本調理機(株)・400558
	杓子	ステンレス	日本調理機(株)・400704
	うどん杓子	ステンレス	日本調理機(株)・400702
	【中学校提供分】		
	● 資料6「中学校における食器・食缶・食具等の選定基準」のとおり調達すること。		
その他	● 厨房機器等の設置に附帯する工事は本委託に含む。		

イ 開業準備業務

リハーサル	調理のリハーサルを実施すること。なお、リハーサルに要する食材等の費用は、受託者の負担とする。
飲食店営業の許可	給食提供開始日までに、食品衛生法に基づく飲食店営業の許可を速やかに受け、許可証の写しを本町に提出すること。

(2) 運營業務（令和5年4月1日から令和10年3月31日まで）

ア 運營業務履行日

給食実施日	年間190日程度（実際の給食実施日は、月単位で本町から受託者へ連絡する。）
清掃保守点検日	学期ごとの給食開始前と給食終了後における施設・設備・機械器具等の清掃・消毒、点検・整備作業に要する日数
その他	給食運営に必要な日（学校行事や研修参加などに係る日数）

イ 運營業務履行時間

学校給食調理業務等を適切に遂行するための時間とし、学校施設を使用する時間については、概ね7時から17時までとする。（ただし、納品等やむを得ない場合は、この限りではない。）

ウ 給食（喫食）時間

現在の喫食時間は以下のとおりであるが、中学校については、中学校給食開始に伴い給食（喫食）時間の前後 10 分程度の見直しを検討している。

時刻	小学校		中学校	
	上山口小学校		葉山中学校	南郷中学校
11:00				
12:00	12:15 40分		11:55 20分 12:15	11:55 20分 12:15
13:00	12:55			
14:00				

エ 業務の指示

受託者は、次の様式により指示した業務を行う。

様式	提示日
学校給食実施予定（資料 7）	前年度の 3 月末まで
基準献立予定表（資料 8）	前月末まで
調理指示書（資料 9）	前週まで

オ 作業基準及び記録

学校給食衛生管理基準（文部科学省）、大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）及び葉山町給食調理業務作業基準（資料 10）のほか、関係法令に従って行う。

カ 業務従事者の体制

調理・配膳・配送業務を円滑に行うために、業務従事者について安定した人員配置を図り、業務に支障をきたすことのないよう人員を確保すること。また、学校給食の提供が適切に行えるよう調理従事者に対して、年 2 回以上研修を実施し、研修内容を本町に報告すること。

キ 業務従事者の資格等

調理従事者のうち 4 名以上は、受託者の正規社員とし、次の職を配置すること。

職	資格等
業務責任者	<ul style="list-style-type: none"> ● 業務遂行上の責任を負い、本町との連絡調整にあたる。 ● 調理師または栄養士の資格を有し、かつ学校給食調理業務に 3 年以上の経験を有する者。

業務副責任者	<ul style="list-style-type: none"> ● 業務責任者に事故ある時は、その任にあたる。 ● 調理師または栄養士の資格を有し、かつ学校給食調理業務に2年以上の経験を有する者。
--------	---

ク 施設、設備、器具等の使用

調理業務は、調理校に備え付けられた施設、設備、器具等を使用して行うこと。

ケ 調理業務

本町が作成した「基準献立予定表」及び「調理指示書」に従い、当該学校の提供する食材料を使用し、事前に提出した作業工程表及び作業動線表のとおり調理する。なお、原則、小中学校統一献立とし、中学校分の米飯については、委託炊飯とし、直接納入業者から中学校へ配送することを想定している。

また、食物アレルギー対応については、資料 11「学校給食提供における食物アレルギー対応の手引き」（葉山町）に基づき行うこと。

コ 配膳（配缶、運搬、受渡及び回収）業務

各校に配膳員を配置し、配膳を行うこと。ただし、給食の提供に支障がない範囲で、調理従事者または配送従事者と兼務できることとする。

小学校	<ul style="list-style-type: none"> ● 調理した給食を学級ごとに配缶し、調理品、牛乳、食器具等をワゴンに載せ、各階へ小荷物昇降機を使用して運搬する。 ● 各階で、ワゴン等を児童に受け渡す。 ● 喫食後は、各階からワゴン等を給食室に回収する。
中学校	<ul style="list-style-type: none"> ● 調理した給食を学級ごとに配缶し、調理品、食器具等をコンテナに収納し、各中学校の荷受室へ配送する。 ● 主食（米飯・パン等）、牛乳及びデザート等は直接納入業者から学校へ配送されるため、配膳員が検収し、学級ごとに分ける。 ● 荷受室にコンテナ等を搬入・配置する。 ● 荷受室で、生徒に受け渡す。（2名以上の配膳員で対応すること。） ● 喫食後は、生徒から返却された食缶・食器具等をコンテナに収納し、荷受室から給食室に回収する。

サ 配送・回収業務

調理校で調理した給食及び洗浄・消毒した食器・食缶・食具を受入校に配送する（資料 12「配送ルート」）。配送過程においては、10℃以下又は65℃以上の適切な温度管理を行い、喫食後は、調理校から回収を行うこと。また、配送・回収する際は、調理用白衣から配送用着衣に着替えること。

配送に必要な車両は、学校給食専用とし、受託者において調達・管理すること。なお、本委託期間終了後の配送車両の取扱いについては提案事項とする。

シ 食器具等の洗浄・消毒・保管業務

食器・食缶・食具及び調理器具等の洗浄、消毒、保管は、「葉山町給食調理業務作業基準」に従って行う。なお、コンテナ及び配送車両については、「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part1、Part2」（文部科学省）に従うこととする。

ス 施設・設備の清掃及び日常点検業務

施設、設備の清掃及び整理整頓を行い、日常点検表により毎日点検を行う。

セ 残食・厨芥・廃棄物処理業務

残食については、残食量を記録し、厨芥及び廃棄物と併せて、本町の指定する方法で処分すること。なお、廃棄物回収は、資料 13「葉山町学校廃棄物回収予定」のとおりを予定している。

ソ 食材の検収及び補助業務

本町が作成した発注書に従い、食材の検収を指定の検収簿により行う。また、食材の異常（損傷・異臭等）、納品漏れを確認した場合は直ちに栄養教諭等に報告する。

タ 運営に附帯するその他業務

運営に伴い生じるその他に必要な業務については、原則、受託者の責任において、適切に行うこと。

4 費用の負担区分

費用の負担区分は、次に掲げるとおりとする。

(1) 本町が負担する費用

上山口小学校給食室改修工事に係る費用
調理校における物置の撤去、プラットフォーム新設に係る費用（厨房設備等の設置に係る附帯工事を除く。）
受入校改修工事に係る費用
荷受室の新設に係る費用
献立作成業務に係る費用
献立作成に係る費用
食材調達業務に係る費用
食材料費及びその調達に係る費用、食品衛生検査費
施設、設備等保守業務に係る費用
施設、設備及び調理機器等の維持管理費及び修繕費、光熱水費、燃料費（配送に係る燃料費を除く）、防鼠防虫駆除費、ゴミ袋、廃棄物処理費、専門清掃費（グリストラップ清掃費、ダクト清掃費等）等
給食費徴収業務に係る費用
給食費の徴収管理等に係る費用
食器・食具、食缶、コンテナの追加に係る費用
食数の増加や破損等により準備業務で調達したものに追加で購入する必要がある場合の費用

(2) 受託者が負担する費用

準備業務に係る費用
準備業務（調理設備等選定・調達等業務、開業準備業務）に係る費用
業務従事者に係る費用
運營業務に係る人件費、法定福利費、研修費、保健衛生費（細菌検査手数料、ノロウイルス検査手数料、健康診断費等）、被服費（白衣、帽子、靴、長靴、サンダル、不織布マスク、前掛、エプロン、ニトリル手袋・エンボス手袋（食品衛生法適合品）等）に係る費用
厨房、衛生、洗浄用品等に関する費用
オープンシート、アルミホイル、紙カップ、アルミカップ、ラップフィルム、規格袋（保存食用を含む）、ビニールシート、厚手の長繊維不織布ガーゼ、ペーパータオル、ホース、消耗品等収納ケース、洗剤用容器及びスプレー、たわし、スポンジ、爪ブラシ、粘着ローラー、食器食缶洗浄機用洗剤、専用洗剤（調理機器、調理器具

等の洗浄用洗剤), 手洗い用洗剤, 消毒用アルコール, 次亜塩素酸ナトリウム、DPD 試薬、洗濯用洗剤 (液体が望ましい), 白衣の洗濯費, 軍手, 清掃用具 (デッキブラシ, ほうき, ちりとり, モップ, 水切りワイパー, ホース, バケツ, 清掃用の洗剤等), その他調理室等で使用する消耗品に係る費用等

※給食と同時に提供する消耗品を含む (配膳時に使用する使い捨て手袋やラップ類, 揚げパンや調味料の小袋などを入れるための規格袋等)。

事務用品, 福利厚生用品等

事務用備品及び消耗品 (調理室等で使用する事務的消耗品を含む), 通信費, 救急用品, トイレットペーパー, 更衣室・休憩室内備品 (貸与備品は除く) 等

配送車両に関する費用

配送車両の調達、燃料費, 洗浄, 整備, 保険等に係る費用

その他受託者が負担すべき費用

賠償責任保険加入費, 受託者が業務委託契約に際して必要となる官公庁手続き等に関する費用等

(3) その他

ア 設備及び調理機器等が受託者の責に帰すべき事由により故障又は破損した場合, 受託者はその賠償又は修繕を行うこと。

イ 記載のない費用については、本町及び受託者が協議して定める。

5 安全・衛生・健康・防火管理

(1) 食品衛生責任者

受託者の食品衛生責任者は、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、給食の調理、配送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ること。

(2) 業務従事者の健康管理

受託者は、学校給食衛生管理基準 (文部科学省) 及び大量調理施設衛生管理マニュアル (厚生労働省) に基づき、業務従事者に対して、健康診断、検便 (赤痢菌、サルモネラ菌、0-157)、ノロウイルスの検査を実施すること。

(3) 立入検査

受託者は、本町及び保健所等の立入検査が行われるときは、これに応じること。

(4) 防火管理

受託者は、火元責任者を置く。火元責任者は、火気の使用又は取扱いに関する監督、消火器及び消火栓の位置、使用方法の確認並びに業務従事者への周知、その他火災防止に関する業務を行う。

6 施設巡回指導

受託者は、施設巡回指導を月 1 回以上実施すること。実施後は結果を書面にて報告すること。

7 報告

受託者は、学校給食衛生管理基準（文部科学省）等に基づき、以下の事項を本町に報告すること。なお、様式については、受託者が作成し、給食提供開始前までに本町の確認を得ることとする。

書類	校長の検収	提出日
調理従事者（変更）報告書	-	年度初め（変更の場合は、その都度）
定期健康診断実施報告書	-	実施後速やかに
細菌検査等結果報告書	-	実施後速やかに
業務従事者研修実施報告書	-	実施後速やかに
調理業務完了報告書	○	履行の翌月速やかに（検収は毎日）
スライサー刃使用簿	-	履行の翌月速やかに
日常点検表	○	毎日（学校で保管）
保存食保管記録簿	○	毎日（学校で保管）
配食時間・調理加熱記録簿	○	毎日（学校で保管）
廃棄物排出量調査票	○	月 1 回（学校で保管）
食器・器具等破損状況報告書	○	月 1 回
受入校用給食日誌	○	毎日（学校で保管）
運転日誌	○	毎日（学校で保管）
器具類安全点検確認表	○	毎日（学校で保管）
施設巡回報告書	○	月 1 回（学校で保管）