

釧路市小・中学校給食センター  
調理配膳等業務委託

仕 様 書

2021年（令和3年）10月

釧路市教育委員会

## 目 次

1	基本事項	1
2	実施体制	3
3	業務区分	5
4	届出・報告等	6
5	費用負担の区分	7
6	リスク管理方針	8
7	損害賠償等に関すること	9

# 釧路市小・中学校給食センター調理配膳等業務委託仕様書

## 【基本事項】

### 1 委託業務名

釧路市小・中学校給食センター調理配膳等業務委託

### 2 委託業務内容

委託業務内容は、次のとおりとする。詳細は「釧路市小・中学校給食センター調理配膳等業務委託実施要領」に記載する。

- (1) 調理業務
- (2) 洗浄業務
- (3) 学校給食配膳業務（各学校における配膳室の清掃等も含む。）
- (4) 調理場等の清掃業務
- (5) 食材の受入れ業務及び管理業務
- (6) ボイラーの運転、排水処理施設を含む施設・設備及び調理機器の維持管理業務（小破修繕を含む。）
- (7) 調理業務・施設管理等に要する消耗品の調達業務
- (8) 一般廃棄物、産業廃棄物の排出管理業務
- (9) 施設及び調理従事者等の衛生管理業務
- (10) 防火管理業務
- (11) 軽微な事務作業及び清掃作業

### 3 業務場所、名称及び施設概要

(1) 所在地 釧路市貝塚3丁目7番22号

(2) 名称 釧路市小学校給食センター  
釧路市中学校給食センター

#### (3) 施設概要

- ① 敷地面積 7,769 m<sup>2</sup>（小・中学校給食センター共用）
- ② 建築面積 小学校給食センター 1,570.10 m<sup>2</sup>（1階1,234.60 m<sup>2</sup>、2階335.50 m<sup>2</sup>）  
中学校給食センター 1,389.03 m<sup>2</sup>（1階1,191.34 m<sup>2</sup>、2階197.69 m<sup>2</sup>）
- ③ 構造 小学校給食センター 鉄骨造一部2階建  
中学校給食センター 鉄骨造一部2階建
- ④ 付帯設備 小学校給食センター プロパン庫  
中学校給食センター プロパン庫、浄化槽棟
- ⑤ 建設年月 小学校給食センター 1988年(昭和63年)2月  
中学校給食センター 1981年(昭和56年)3月

- ⑥ 調理能力 小学校給食センター 9,500食/日  
 中学校給食センター 8,000食/日

(4) 給食配膳員の配置校 別表1【内容説明書に添付】のとおり

4 設備・備品等

業務の実施に当たり、各施設に備付けの厨房機器等(別表2-1、2のとおり)については、無償貸与とする。

5 業務委託期間

2022年(令和4年)4月1日から2024年(令和6年)3月31日まで

6 対象校(提供校及び食数)

別表3-1、2【内容説明書に添付】のとおり

7 業務時間等

(1) 給食センターでの勤務者

業務時間は、原則として午前8時15分から午後4時45分とする。ただし、各種研修や会議及び調理作業内容等により業務時間を変更する必要がある場合は、市との協議により変更することができる。

(2) 給食配膳員

業務時間は、原則として給食提供日の午前11時から午後2時の3時間とするが、各学校の給食開始時間等により変更もある。学期末及び学期始めに行う清掃等業務については、各学校に報告のうえ、時間指定を設けず、業務を行うものとする。

8 基本給食調理食数及び基本給食実施回数及び最大喫食数

(数値は概数、2022年度以降は推計数)

	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度	2024年度
小学校給食センター	7,300食	7,100食	7,000食	7,000食	7,000食
中学校給食センター	4,100食	4,000食	4,000食	4,000食	4,000食

(2022年度以降は予測数)

		2020年度	2021年度	2022年度	2023年度	2024年度
小学校	実施回数	205回	204回	204回	204回	204回
	喫食数	196食	196食	196食	196食	196食
中学校	実施回数	204回	203回	203回	203回	203回
	喫食数	191食	191食	191食	191食	191食

## 9 関係法令等の遵守

事業者は、委託業務遂行に当たっては、学校給食法、食品衛生法、労働基準法等の関係法令、その関連法規並びに関連要綱等を遵守すること。

## 10 研修・衛生管理指導等

事業者は、安全衛生管理を目的とした研修・衛生管理指導等を適宜実施すること。

## 11 学校行事等への協力

事業者は、給食試食会等が実施される場合は、配食時間や配膳等に協力すること。

## 12 立入検査等への協力

事業者は、保健所や市の指定する者の立入検査があった場合は、当該検査の立合等に協力すること。また、施設見学者等への対応についても協力すること。

### 【実施体制】

#### 1 業務責任者等

事業者は、学校給食に関する業務であることを考慮し、業務に従事する者を次のとおり配置すること。また、事業者は、統括責任者、調理責任者、施設管理責任者のいずれかに食品衛生責任者の資格を有する者を配置すること。

統括責任者は、調理責任者又は施設管理責任者のいずれかを兼務することができ、統括責任者、調理責任者、調理副責任者のうち1名以上は栄養士、1名以上は調理師の資格を有する者とする。

##### (1) 統括責任者

受託業務全般を統括し、処理を行う統括責任者を1名配置することとし、常勤の者とする。

##### (2) 調理責任者

調理・洗浄及びこれらに付随する業務等の処理を行う調理業務の責任者を、各給食センターに1名配置すること。調理責任者は、1回300食若しくは、1日750食以上の調理を行う学校給食センター等、大量調理場で3年以上実務経験を有する者とし、常勤の者とする。

##### (3) 調理副責任者

調理責任者に事故があるとき、又は欠けたとき、その職務を代行する調理副責任者を各給食センターに1名以上配置すること。調理副責任者は、1回300食若しくは、1日750食以上の調理を行う学校給食センター等、大量調理場で2年以上

実務経験を有する者とし、常勤の者とする。

(4) 調理等業務従事者

調理等業務に必要な人員を配置すること。

(5) 施設管理責任者

ボイラー運転及び施設・設備機器の点検・維持管理の責任者として、施設管理責任者を1名配置すること。

(6) 施設管理業務従事者

ボイラー運転及び施設・設備機器の点検・維持管理業務に従事する施設管理業務従事者を必要数配置すること。施設管理業務従事者は、1級ボイラー技士免許、乙種第4類危険物取扱者の資格を有し、2年以上実務経験を有する者とする。

(7) 防火管理者

火気の使用又は取扱いに関する監督や防火に関する業務を行う責任者を、小学校給食センター又は中学校給食センターのいずれかに1名配置することとし、常勤の者とする。

(8) 清掃業務等従事者

施設内及び周辺の清掃、施設周辺の除雪、ごみの管理及び引渡し、事務の補助等を行う者を必要数配置すること。

(9) 学校給食配膳員

各学校において、給食配膳業務に必要な人員を配置すること。

(10) その他の職員

市へ提出する各種帳票類の作成、経理事務作業を行う事務員等、受託者が必要とする職員を最小限で配置できるものとする。

2 業務従事者の報告

選任した統括責任者、調理責任者、調理副責任者、施設管理責任者、防火管理者（以下「責任者等」という。）及び業務に従事させる者については、業務を開始する2週間前までに調理配膳等業務従事者報告書（様式1）により市に報告すること。また、退職及び新規採用により変更する場合は、変更する日の2週間前又は変更後直ちに調理配膳等業務従事者変更報告書（様式2）により市に報告すること。

3 業務従事者等の教育・研修

施設の維持管理、調理、食品の取扱い等が円滑に行われるよう定期的に研修を行い、資質向上に努めるとともに、新たに採用した場合は、初任者研修を必ず実施すること。

4 その他

事業者は、学校給食の円滑な実施や内容の充実等を目的とする諸活動（残量調査、

アンケート調査等)に協力すること。また、草刈及び冬季間の除雪に協力すること。

市が支出した経費で購入した消耗品や修繕等については、市の求めに応じて関係資料を提示すること。

### 【業務区分】

本業務委託において、市（釧路市学校給食会を含む。）が行なう業務の範囲は、次のとおりとする。事業者が行なう業務の範囲については、「釧路市小・中学校給食センター調理配膳等業務委託実施要領」に定めるとおりとする。

#### 1 献立作成等

市は、献立を作成し、献立及び食数並びに食器、食缶、食器籠等の種別及び使用量について、下表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ものとする。

種 類	提 示 時 期
学校給食実施予定食数	年度当初及び当該月の前月 23 日まで
学校給食献立材料表	調理日の 5 日前（土・日、祝祭日を除く。）まで
調理業務指示書	前々週（1 週間ごと。）まで
調理業務変更指示書	変更の都度速やかに

#### 2 給食実施食数等の指示

市は、当該年度及び各月の予定食数について、年度当初及び前月 23 日までに事業者指示する。予定給食数に変更がある場合は、提供日の 2 日前（土・日、祝祭日を除く。）までに事業者その内容を示す。ただし、学級閉鎖、臨時休校等緊急止むを得ない場合は、その限りではない。

#### 3 食材の調達

釧路市学校給食会において、献立、食数に応じて食材を調達する。

#### 4 設備機器の更新及び修繕

施設・設備及び調理機器等の適切な維持管理を行うため、市は施設・設備、調理機器等の更新及び修繕を計画的に行うものとし、その内容は事業者と調整する。更新及び修繕計画は、次年度の予算が確定した後に事業者示し、実施時期等を調整する。

また、突発的に発生する施設・設備、調理機器等の故障等については、3 万円を超えるものについては、市が負担することとし、実施に当たっては事業者と十分調整する。

## 【届出・報告等】

### 1 届出等

事業者は、食品衛生法第21条の規定による営業許可等必要な許認可を取得し、業務開始2週間前までに、市に写しを提出すること。

### 2 業務計画

事業者は、下記のとおり業務計画表等を作成し、提出期限までに、市に提出すること。

- (1) 調理カード、調理作業工程表、調理作業導線図・・・作業日の5日前
- (2) 学校給食長期休業期間における作業計画書・・・作業日5日前
- (3) 保守点検業務等年間計画書・・・年度当初

### 3 業務報告書

事業者は、業務実施後に、下表の指定書式により報告書等を作成し、提出期限までに、市に提出すること。なお、個人情報を含むものについては、従業員の承諾を得ること。

また、下表以外であっても、市が指示する報告書等について作成し、提出すること。

報告書類	提出期限
調理配膳等業務従事者報告書(様式1)	業務開始2週間前
調理配膳等業務従事者変更報告書(様式2)	変更する2週間前又は変更後直ちに
定期健康診断結果報告書	検査結果が判明次第
細菌検査結果報告書	検査結果が判明次第
ノロウイルス検査結果報告書	検査結果が判明次第
学校給食日常点検報告書	業務終了後毎日
給食物資検収報告書	業務終了後毎日
厨房機器日常点検報告書	業務終了後毎日
厨房機器週間点検報告書	週間業務終了後
調理作業工程報告書	業務終了後毎日
調理作業動線報告書	業務終了後毎日
保存食記録表	廃棄当日
在庫報告書	当該月業務終了後
異物混入等報告書	発生後直ちに
事故報告書	発生後直ちに
委託業務完了報告書	当該月業務終了後
研修実施報告書	実施後速やかに

### 【費用負担の区分】

- 1 委託料に含まれない費用で、市（学校給食会を含む。）が負担するもの
  - (1) 給食食材の購入費用（学校給食会）
  - (2) 燃料・光熱水費
  - (3) 施設、設備、機器（調理機器を含む。）及び食器具類の計画的な更新及び修繕に要する費用
  - (4) 施設、設備、機器（調理機器を含む。）の修繕に要する費用（1件につき3万円を超えるもの。）
  - (5) 電気工作物検査費用
  - (6) 機械警備費用
  - (7) 調理器具等のリース料（市が契約したもの。）
  - (8) 消防設備保守点検費用
  - (9) 給食用食材細菌検査費用
  - (10) 環境衛生検査費用
  - (11) 市の業務関連で使用する通信費、コピー代
  
- 2 委託料に含まれない費用で、事業者が負担するもの
  - (1) 事業者間及び事業者と従業員間で使用する通信費、コピー代
  - (2) 業務従事者の衛生管理等に要する研修費用
  - (3) 本委託業務開始までの業務及び事務の引継ぎ、研修、業務訓練等に要する費用
  
- 3 委託料に含まれる費用
  - (1) 施設、設備、機器（調理機器を含む。）の小破修繕に要する費用（1件につき3万円以下のもの）
  - (2) 調理業務で使用する洗剤、消毒薬及び消耗品の経費
  - (3) 被服及び被服等の清潔を保持するために要する費用
  - (4) 調理従事者等の健康診断、細菌検査及びノロウイルス検査（ただし、定期のノロウイルス検査は配膳員を除く。）に要する費用
  - (5) 連絡車の購入又はリース料及び維持管理に要する費用
  - (6) 床清掃に要する費用（年間）
  - (7) ボイラーの運転、維持管理及び必要な検査費用（煤煙検査／年2回、性能検査、分解整備、貯湯槽清掃含む。）
  - (8) 一般廃棄物の収集・運搬・処分に要する費用
  - (9) 産業廃棄物の収集・運搬・処分に要する費用
  - (10) 排水処理施設の管理運営に要する費用（汚泥処理、水質検査含む。）
  - (11) 貯水槽清掃費用

- (12) 地下油槽漏洩検査費用
- (13) 暖房・給湯用自動制御器の点検に要する費用
- (14) ポンプ・ファン類の点検に要する費用
- (15) 空調機器類の点検に要する費用
- (16) 真空ヒーター保守点検に要する費用（年間）
- (17) 吸込・吹出器具類の清掃に要する費用
- (18) 鼠・昆虫等の防除に要する費用
- (19) 防火管理者講習に要する費用

**【リスク管理方針】**

業務委託契約締結後の市と受託事業者の主なリスク分担は、次のとおりとする。

リスクの種類	リスクの内容	負担者	
		市	事業者
事業の中止・延期に関するリスク	市の指示によるもの	○	
	事業者の事業放棄・破綻		○
不可抗力リスク	天災・暴動等による履行不能	○	
許認可リスク	事業実施に必要な許認可取得の遅延等		○
計画変動リスク	市の指示による変動	○	
	事業者の要求による変更		○
運営費上昇リスク	計画変更以外の要因による運営費の増加		○
施設・設備等損傷リスク	事業者の使用方法等過失があった場合		○
	上記以外	○	
調理事故・異物混入等に関するリスク	事業者に過失が認められた場合		○
	上記以外	○	

**【損害賠償等に関すること】**

1 損害賠償責任

- (1) 事業者は、業務委託の実施に当たり、食中毒や事故等の発生時の対応として、生産物賠償責任（PL）保険に加入すること。
- (2) 次に掲げる事項に該当し、その結果、市に損害を与えたときは、事業者は、市に対し損害賠償しなければならない。
  - ア 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。
  - イ 事故又は過失により施設、設備及び備品を破損、紛失又は遺棄したとき。

## 2 履行保証人

履行保証人は、事業者が事業の継続が困難であると市が判断した場合、速やかに業務を引き継ぐものとする。この場合における委託料は、当該年度委託料総額から既に事業者を支払った費用及び事業中断により、市が被った損害で事業者から損害を受けていない額を減じた額とする。

小学校給食センター備品等一覧表

番号	備品名称	数量	番号	備品名称	数量
1	蒸気レボル釜	4	27	二重保温・保冷食缶	331
2	蒸気回転釜	4	28	油圧ユニット	2
3	上流し	6	29	スラットコンベアー	1
4	下流し	6	30	食缶浸透槽	2
5	調理台	15	31	サイノメ切機	1
6	自動食器洗浄機	2	32	トロ箱	3
7	自動食缶洗浄機	2	33	食油ろ過機	1
8	食器食缶消毒保管庫	21	34	器具消毒保管庫	2
9	ボイラー	1	35	受台	1
10	かくはん機	2	36	食缶受台	1
11	野菜切断機	3	37	食器受台	2
12	球根皮剥機	3	38	配食台	2
13	合成調理機	2	39	丸形ザル置台	19
14	連続揚物機	2	40	配膳台	1
15	大型冷蔵庫	1	41	全自動洗濯機	2
16	冷蔵庫	1	42	台秤	4
17	大型冷凍庫	1	43	油切コンベアー	2
18	二重食缶	283	44	リフト	2
19	食器浸湿槽	4	45	電子台秤	6
20	包丁殺菌庫	2	46	保存食用冷凍庫	1
21	作業台	18	47	食器戸棚	3
22	コンテナ	60	48	スチームコンベクションオーブン	3
23	作業車	10	49	ドライ用移動台	10
24	パンラック	9	50	ドライ用運搬車	13
25	エアカーテン	6	51	捕虫器	8
26	マイクロスプレー	1	52	移動シンク	17

中学校給食センター備品等一覧表

番号	備品名称	数量	番号	備品名称	数量
1	蒸気レボル釜	5	25	マイクロスプレー	1
2	上流し	4	26	食缶搬送コンベアー	1
3	下流し	4	27	搬送コンベアー	1
4	調理台	22	28	保存食用冷凍庫	1
5	自動食器洗浄機	2	29	全自動洗濯機	4
6	自動食缶洗浄	2	30	衣類乾燥機	2
7	食器食缶消毒保管機	10	31	トロ箱	3
8	ボイラー	4	32	スチームコンベクションオーブン	2
9	かくはん機	2	33	器具消毒保管庫	2
10	野菜切断機	1	34	傾斜搬送コンベアー	1
11	球根皮剥機	2	35	スプーン洗浄機	2
12	合成調理機	1	36	食器・食缶浸透槽	4
13	連続揚物機	2	37	油切コンベアー	2
14	大型冷蔵庫	1	38	油ろ過機	1
15	冷蔵庫	1	39	サイノメ切機	1
16	大型冷凍庫	1	40	カッターミキサー	1
17	二重食缶	140	41	捕虫器	8
18	食器浸湿槽	4	42	フードスライサー	1
19	包丁殺菌庫	2	43	フードスライサー設置台	1
20	作業台	8	44	ステンレス段付食缶	15
21	コンテナ	32	45	ドライ用移動台	8
22	作業台	18	46	ドライ用運搬車	5
23	パンラック	8	47	移動シンク	10
24	エアカーテン	4			