

沖縄県立美咲特別支援学校 学校給食業務委託に関する仕様書

沖縄県立美咲特別支援学校（以下「甲」という。）と、受託者（以下「乙」という。）は沖縄県立美咲特別支援学校 学校給食業務委託にかかる業務等（以下「学校給食」という。）の仕様を、次のとおりとする。

（総則）

- 1 沖縄県立美咲特別支援学校 学校給食に係る調理・洗浄・厨房内外の清掃等の業務を行うものとする。
- 2 給食は、原則として休業日を除く月曜日から金曜日までの週 5 日とするが、学校行事等による変更については柔軟に対応するものとする。
- 3 委託業務に関しては、常に学校長及び栄養教諭等と協議し、確認を得ること。
- 4 その他の疑義については絶えず、学校長の確認を得るものとする。
- 5 給食は適温で提供することとし、調理後、喫食までの時間は 2 時間以内とする。
- 6 給食時間については、次のとおりとする。ただし、甲が催す行事等における給食時間の変更については、その都度甲乙協議の上取り決める。

(1)幼稚園	11 時 30 分～12 時 20 分
(2)小学部	11 時 30 分～13 時 20 分
(3)中学部・高等部	12 時 45 分～13 時 20 分
- 7 検食については、学校給食衛生管理基準第 3（6）①により給食時間の 30 分前までに実施できるようにすること。
- 8 契約期間中は総則以下の事項に関して、誠実な対応を行うこと。

（業務の分担区分等）

- 1 甲または乙がそれぞれ分担する業務の内容は「業務分担区分」（別紙 1－1）のとおりとする。
- 2 調理業務における業務計画書は、「1 日の作業の流れ」（別紙 1－2）に準拠して作成すること。

（業務報告書等）

業務報告書等は次のとおりとする。

- 1 乙は、速やかに業務報告日誌等、「学校給食従事者個別健康観察記録票」（別紙 2）を、甲に提出すること。
- 2 甲及び乙は、委託業務を円滑に実施するために、必要に応じて甲の指示する日に連絡調整会議を開催するものとする。出席者については、甲の指示するところによる。

（調理）

調理に関する事項は、次のとおりとする。

- 1 給食調理業務期間は、令和 8 年 4 月 1 日から令和 9 年 7 月 31 日までとする。

- 2 乙は、甲の管轄下の栄養教諭等が定めた献立表に基づき調理すること。
- 3 調理を行う期間及び喫食数は、別紙3のとおりとする。
- 4 食事の形態は普通食、きざみ食、ペースト食等に応じて、甲の指示通り対応すること。
- 5 保存食については、学校給食衛生管理基準第3（6）②により毎日、原材料、加工食品及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に－20℃以下で2週間以上保存すること。

（洗浄・消毒・保管）

- 1 喫食後返却された食器及び調理に使用した器具類は、十分に洗浄・消毒し清潔に保管すること。
- 2 夏季休業、冬季休業、春季休業の開始前・終了後に清掃日等（15日程度）を設定し、調理施設、多目的ホール設備等の清掃を徹底して実施すること。

（衛生・安全管理）

衛生・安全管理に関する事項は次のとおりとする。

- 1 衛生管理は、「学校給食衛生管理基準」（平成21年文部科学省告示第64号）「学校給食従事者の衛生基準」（別紙4）「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、学校給食従事者の衛生管理・健康管理、食品等の管理及び施設設備等の管理を適切に行うこと。
- 2 従業員の日々の健康管理及び定期健康診断を年1回以上、検便（赤痢、サルモネラ、O-157）を毎月2回以上実施し、その検査結果を甲に報告すると共に、衛生安全上の異常者の就労を禁止すること。また、10月から3月までの6か月間については、月1回以上のノロウイルスに係る検査項目を追加すること。
- 3 乙は、沖縄県教育庁保健体育課の行う衛生点検に基づく指摘事項については、速やかに誠意をもって改善に努めること。

（食材料）

- 1 給食で使用する食材料は衛生的かつ安全に調理し、保管については、適正に保管すること。
- 2 食材料は、鮮度の良い良質のものを選定すること。
- 3 その他の疑義は、甲の確認を得ること。
- 4 余った調理済み食材は、保存食を除き、全て給食配膳後に適切に廃棄処分すること。

（学校給食調理従事者）

- 1 乙は、学校給食調理従事者の中から調理主任を1名配置する。調理主任は、栄養士または調理師の資格を有し、業務遂行上の責任者として調理指導、衛生指導、監督を行い、学校との連絡調整を行わせること。なお、調理主任は常勤とし、業務に関する指示について権限を持つ者とする。また、調理主任は栄養教諭等の指示のもと、円滑な業務を遂行する。

- 2 学校給食調理従事者については、調理師免許を有していることが望ましい。
- 3 乙は学校給食調理従事者として 9 名を目安に業務可能人数を配置し、業務の遅滞等が生じることのないよう常に人員を確保し、円滑な業務が実施できるよう配置すること。（「調理作業工程表」（別紙 5－1）、「作業動線図」（別紙 5－2））
- 4 乙は事故等によるやむを得ない理由で本委託業務に従事できない者が出た場合、速やかに代替者を充て、常に適切な人員を保つこと。代替者を充てる場合は、速やかに甲へ連絡し、代替者が従事する前に検便検査の報告書及び（別紙 2）「学校給食従事者個別健康観察記録票」を甲へ提出すること。
- 5 感染症対策について職員の出欠の判断に関しては、沖縄県教育委員会の感染症対策に準じた対応とし、対象のことが起こった際には、情報、状況を整理し、速やかに学校へ報告し、協議を行うこと。
- 6 乙は、本業務を円滑に遂行するために、本業務従事者の配置人員について、事前に甲と協議すること。
- 7 乙は、学校給食調理従事者を選任、解任又は変更する場合は、業務を開始する 2 週間前までに「選任・解任・変更報告書」により甲に報告すること。
- 8 夏休み、春休み、冬休みの長期休業中においては、施設、設備の清掃や点検、調理作業用容器等の洗浄・消毒業務を行うこと。
- 9 長期休業中における作業内容、出勤日については、事前に甲と協議すること。15 日程度を目安とする。
- 10 甲は、乙の配置した従事者のうち、業務を遂行するにあたり不相当と認められる者については、その理由を明示して受託者に対し交替を求めることができる。乙は、甲が交替を求めた時には、誠意を持って速やかに交替の措置を行うものとする。
- 11 学校給食調理業務従事期間は、令和 8 年 4 月 1 日から令和 9 年 7 月 31 日までとする。

（調理員の研修）

- 1 県が実施する「学校給食調理及び衛生講習会」へ全員参加させ、専門的な知識の習得に努めること。ただし、研修に係る旅費の費用は、乙の負担とする。
- 2 安全衛生及び栄養管理等、施設の維持管理、調理、食品の取り扱い等が円滑に行われるよう定期的及び随時、教育や研修等を行い等資質向上に努めること。研修の趣旨を書面等で報告すること。また、教育や研修等の成果を業務に反映させること。
- 3 調理業務を合理的に行うため、調理器機の配置、整備、管理等について絶えず研究すること。

（費用の負担）

甲、乙で負担する費用は、別紙 6 の経費区分により判断するものとする。ただし、明確になっていない業務については、甲乙で協議をするものとする。なお、乙は省資源、省エネルギーに努めるものとする。

(損害賠償)

- 1 乙は、本業務の実施にあたり、食中毒や事故等の発生時の対応として「喫食者賠償責任保険」に加入すること。
- 2 乙は、次に掲げる事項に該当し、その結果、甲に損害を与えた場合は、甲に損害賠償を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、その他人体に有害な物質を給食に混入した場合。
 - (2) 施設設備及び備品、消耗品を故意又は過失により破損、紛失又は遺棄した場合。
 - (3) 乙に起因する事故等の発生により、甲に給食を提供できなくなった場合。

(緊急時対応)

- 1 台風が接近されることが予想された際、乙は甲の指示の下、献立の変更等柔軟に対応すること。その台風時の勤務時間についても、乙は甲の指示の下、柔軟に対応すること。
- 2 その他の天災による業務の変更について、乙は甲の指示の下、柔軟に対応すること。

(連絡体制)

- 1 緊急時（食中毒、異物混入、天災等）には校長又は甲の管理下の栄養教諭等の指示に従い、事故等の原因究明のため、速やかに報告（発生の経過、健康記録、作業工程、動線、検収など）を行うとともに、事故後の対策を講ずるなど適切な対応をすること。

(業務の引継)

- 1 乙は、令和 8 年 4 月から安全及び衛生管理、施設設備等の維持管理、調理業務等食品の取り扱い等が円滑に行われるよう、甲と本業務に係る契約が成立次第、十分な引き継ぎを受けること。
- 2 乙は、次年度の業者に対する引き継ぎが必要になった場合、当該受託者に対し、十分な引き継ぎを行うこと。

(受託要件)

乙は、次の要件を満たし、かつ維持していなければならない。

- 1 県内の学校・病院・社会福祉施設の 1 回あたり 50 食以上の集団給食を 5 ヶ年以内に受託した実績があること。