

舟橋小学校給食調理業務等委託仕様書

この仕様書は、舟橋小学校(以下「小学校」という。))における調理等業務の委託に関し、必要な事項を定めるものとする。

(委託実施日及び調理食数の通知)

第1 舟橋村(以下「甲」という。))は、次に掲げる区分により委託業務実施日数又は調理食数を、調理等業務受託業者(以下「乙」という。))に対し通知するものとする。

- (1) 年度当初 年間の委託業務実施日数及び1日当たりの調理食数
- (2) 月末 翌日の委託業務実施日数及び1日当たりの学級別調理食数
- (3) 前日 翌日の学級別調理食数

(委託業務の実施)

第2 乙は、「学校給食衛生管理基準」に従い、次の各号に定めるとおり別表2の委託業務を実施するものとする。

- (1) 調理は、甲が提供する食材料を使用して行うとともに、甲が乙に提示する「給食日誌、作業指示書」等に従って行う。
- (2) 配缶は、学校長が指定した場所に運搬する。
- (3) 厨芥、残菜、ダンボール、容器廃棄物等の委託業務を覆行するうえで発生した廃棄物は、それぞれ決められた方法に従い、指定場所まで運搬する。
- (4) 洗剤及び消毒剤等を購入するに際しては、事前に当該洗剤及び消毒剤の品質及び規格について甲の了解を得なければならない。
- (5) その他委託業務の実施にあたっては、文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」に基づき実施する。
- (6) 小学校(学校長)が要請する学校行事、食物アレルギー等児童の対応、行事、試食会等については、小学校と協議し適切に対応し、併せてその実施に協力する。

(食材料の管理)

第3 乙は、次の各号に定めるとおり、食材料を取り扱うものとする。

- (1) 検収・計測に合格し納入された食材料は、相互汚染を起こさないよう迅速に所定の場所に保管すること。
- (2) 食材料は、給食の当日に調理することとし、特に調理前においては衛生面と安全性の観点から、異物混入や変色等がないか再度確認したうえで使用すること。
- (3) 調理中は、清潔な厨房用品や使い捨て手袋を着用し、料理に直接手を触れないこと。
- (4) 食材料のうち野菜、果物等は、流水により3回以上の洗浄を行うこと。
- (5) 加熱を要する食材料で、特に肉・魚介類及び卵については、十分加熱し、規定の温度(85℃以上1分以上)を確保すること。
- (6) 食材料の使用量及び残量の点検並びに在庫品の整理をおこなうこと。

(施設、設備等の使用等)

第4 委託業務の実施にあたり、甲の所得する施設・設備及び器具は無償貸与とし、乙は、貸与を受けた施設・設備及び器具等について借用書を提出すること。

- 2 乙は、貸与を受けた施設・設備及び器具等を学校給食以外に使用してはならない。ただし、舟橋村教育委員会及び学校長の許可を受けた場合は、この限りではない。

(施設・設備及び器具等の補修及び改良)

- 第5 乙は、第4に規定する施設、設備及び器具等で、乙の委託業務従事者が委託業務実施に際し故障又は毀損した場合において、乙が簡易に補修できるものについては自ら行わなければならない。
- 2 乙は、甲が経費を負担した施設・設備及び器具等で、委託業務の実施に際して改良又は改善を要することを認めるときは、適宜甲に報告しなければならない。
- (甲の負担する経費)
- 第6 経費の分担区分は、別表1のとおりとする。
- (委託業務従事者の衛生管理)
- 第7 乙は、次の各号に定めるとおり、委託業務従事者の衛生管理に努めなければならない。
- (1) 調理等の作業時における汚染区域から非汚染区域への移動時及び各作業中においても、指先の洗浄消毒を励行すること。
- (2) 調理及び洗浄作業にあたっては、清潔な衣服を着用し、頭髮は帽子に納めること。
- (3) 調理室施設内には、関係者以外の者を立ち入らせたり、動物等を入れないこと。
- (委託業務従事者の健康管理)
- 第8 乙は、委託業務従事者の全員を対象として、次に掲げる健康診断及び検査をしなければならない。
- (1) 定期健康診断
- 年1回以上実施するとともに、新規採用の従事者を業務に従事させる場合は、従事する1か月以内に実施すること。
- (2) 細菌検査
- サルモネラ菌、赤痢菌、腸管出血大腸菌(O - 157、O - 26 及びO - 111)の検出検査を月2回以上実施するとともに、新規採用の従事者を業務に従事させる場合は、2週間以内に実施すること。10月から3月はノロウイルスの検出検査を月1回実施すること。
- 2 乙は、上記各号に基づく健康診断、検査の結果、食品衛生上支障があると認められる者及び本人若しくは同居人が感染症に罹患している者又はその疑いがある者を委託業務に従事させてはならない。
- 3 乙は、上記2に掲げる事項を実施したときには、甲にその結果を報告しなければならない。
- 4 甲は、上記3に基づく乙からの報告の結果、委託業務の覆行に支障をきたすと判断する場合は、当該委託業務従事者の委託業務への従事の停止を乙に求めることができる。
- 5 乙は、常に委託業務従事者の健康状態に注意し、下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚病等の感染症疾病で食品衛生上支障があるおそれのある者を委託業務に従事させてはならない。
- (火元責任者)
- 第9 乙は、火元責任者を置かなければならない。火元責任者は、火気の使用及び取扱いに関する監督、消火器及び消化栓の位置、使用方法の確認並びに委託業務従事者への周知、その他火災の防止に関する業務を行うものとする。
- (研修)
- 第10 乙は、調理及び食品の取扱い等が安全、衛生かつ適切に行われるよう、また学校給食の目的を十分理解し、児童が健やかな成長に資することができるよう、自ら研修を実施するとともに、甲が必要と認めた場合には、甲又は第三者が実施する研修その他の行事に委託業務従事者を参加させなければならない。
- (退出)
- 第11 乙は、委託業務従事者が給食室を退出するときは、窓、扉等の施錠、消灯、ガス栓の閉止及び各種設備機器等の停止を確認したうえで退出させるようにしなければならない。