

秩 父 市 学 校 給 食
調 理 ・ 洗 浄 業 務 委 託 仕 様 書

令和7年11月

秩父市教育委員会 保健給食課

【基本事項】

1. 委託業務名

秩父市学校給食調理・洗浄業務委託（以下「本業務」という。）

2. 委託施設名及び施設概要

	(1)秩父第一中学校共同調理場	(2)秩父第一小学校共同調理場
ア 所在地	秩父市滝の上町9番22号	秩父市上宮地町36番11号
イ 敷地面積	約2,500㎡	約2,000㎡
ウ 延床面積	716㎡	442㎡
エ 建物構造	鉄筋コンクリート造2階建	鉄筋コンクリート造平屋建
オ 建築年月	平成4年3月	昭和58年3月
カ 運営方式	ウェット方式（ドライ運用）	ウェット方式（ドライ運用）
キ 調理能力	約2,000食	約2,000食
ク 使用食器	PEN樹脂	PEN樹脂

	(3)原谷小学校共同調理場	(4)荒川共同調理場
ア 所在地	秩父市大野原2991番地	秩父市荒川上田野605番地1
イ 敷地面積	約15,000㎡（学校敷地）の内 約500㎡	1,815.25㎡
ウ 延床面積	367㎡	534㎡（調理棟526㎡+自転車 置場8㎡）
エ 建物構造	鉄筋コンクリート造平屋建	鉄骨造平家建
オ 建築年月	平成6年12月	平成9年3月
カ 運営方式	ウェット方式（ドライ運用）	ドライシステム方式
キ 調理能力	約1,200食	約1,000食
ク 使用食器	PEN樹脂	PEN樹脂

	(5)北部共同調理場
ア 所在地	秩父市下吉田6402番地1
イ 敷地面積	4,267.62㎡
ウ 延床面積	1,396.12㎡（1F:1,185.82 ㎡ 2F:210.30㎡）
エ 建物構造	鉄骨造2階建 オール電化
オ 建築年月	平成23年3月
カ 運営方式	ドライシステム方式
キ 調理能力	約1,500食
ク 使用食器	PEN樹脂

3. 受配校名、給食数及び配缶数（令和7年4月1日現在）

（1）秩父第一中学校共同調理場

学校名	所在地	食数 （児童・生徒 及び教職員）	配缶数 （職員室含 む）	備考
秩父第一中学校	秩父市滝の上町 9-22	5 1 9 食	1 5 缶	調理場 1 8 食
秩父第二中学校	秩父市上町 3-13-48	2 6 1 食	9 缶	
高篠中学校	秩父市山田 2647	1 2 6 食	5 缶	
影森中学校	秩父市上影森 53	2 3 1 食	8 缶	
合計		1, 1 3 7 食	3 7 缶	

（2）秩父第一小学校共同調理場

学校名	所在地	食数 （児童・生徒 及び教職員）	配缶数 （職員室含 む）	備考
秩父第一小学校	秩父市上宮地町 36-11	1 6 0 食	7 缶	調理場 1 3 食
花の木小学校	秩父市上町 2-21-37	3 3 7 食	1 4 缶	
西小学校	秩父市金室町 9-46	3 4 3 食	1 4 缶	
南小学校	秩父市野坂町 2-14-29	1 8 6 食	7 缶	
合計		1, 0 2 6 食	4 2 缶	

（3）原谷小学校共同調理場

学校名	所在地	食数 （児童・生徒 及び教職員）	配缶数 （職員室含 む）	備考
原谷小学校	秩父市大野原 2991	5 0 4 食	1 9 缶	調理場 1 0 食
高篠小学校	秩父市山田 2619	2 2 7 食	1 0 缶	
合計		7 3 1 食	2 9 缶	

(4) 荒川共同調理場

学校名	所在地	食数 (児童・生徒 及び教職員)	配缶数 (職員室含 む)	備考
影森小学校	秩父市下影森 1104	3 6 4 食	1 4 缶	調理場 1 2 食
久那小学校	秩父市久那 2183-1	4 4 食	4 缶	
荒川東小学校	秩父市荒川上田野 1755	1 0 4 食	7 缶	
荒川西小学校	秩父市荒川贄川 840	4 4 食	4 缶	
荒川中学校	秩父市荒川日野 23	1 0 8 食	4 缶	
合計		6 6 4 食	3 3 缶	

(5) 北部共同調理場

学校名	所在地	食数 (児童・生徒 及び教職員)	配缶数 (職員室含 む)	備考
尾田蒔小学校	秩父市寺尾 2375	1 6 4 食	8 缶	調理場 1 2 食
尾田蒔中学校	秩父市寺尾 2006	9 6 食	4 缶	
大田小学校	秩父市大田 1661	9 6 食	7 缶	
大田中学校	秩父市大田 1661	5 0 食	4 缶	
吉田小学校	秩父市下吉田 3833	1 4 9 食	7 缶	
吉田中学校	秩父市下吉田 6402	1 0 9 食	5 缶	
合計		6 6 4 食	3 5 缶	

4. 履行期間

令和8年4月1日 から 令和11年3月31日 まで

5. 給食実施回数

年間193回程度

※学校等の行事、臨時休校等の事情により増減する場合がある。

6. 業務時間

調理場の使用時間は、原則として午前7時00分から午後5時00分までとする。

7. 業務分担区分

本業務における市及び受託者の業務分担区分は、次のとおりとする。

(1) 市の業務内容

ア. 献立作成等

市(秩父市教育委員会)は、献立を作成し、献立及び食数並びに食器、食缶、食器籠、配膳器具の種別等について、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。

種 類	提 示 時 期
年間学校給食実施計画(学校給食予定日数・食数)	年度当初
月間献立表(学校給食献立予定表・給食献立表)	実施前月
調理業務指示書	前 週
調理業務指示書打合せ	前 週
調理業務変更指示書	当日まで

イ. 提供給食数等

各実施月の前月に、受託者に実施月の予定給食数を示す。予定給食数に変更がある場合には、提供日の2稼働日前の午前中までに受託者にその内容を示す。

ウ. 食材の調達

献立、食数に応じて食材(調味料等を含む全ての食品)を調達する。

(2) 受託者の業務内容

ア. 食材の受領受託者は検収をし、検収済みの食材については、衛生的な管理を行い、適正な場所へ保管する。

イ. 調理業務

市が提示する「学校給食献立予定表」「調理業務指示書」等に基づき、市の提供する食材を使用して副食を調理する。

ウ. 配缶業務

調理した給食を学校別、学級別に配缶し、クラス別に計量、記録した後、コンテナに入れ、配送車両まで運搬・積み込みをする。

エ. 洗浄・消毒業務

- ① 食器、食器籠、食缶、調理器具、コンテナ等の洗浄・消毒・保管を行う。
- ② 食器洗浄機出口から出た食器については、汚れの洗い残しの有無を確認する。
- ③ 洗浄した食器については、計上の上、クラス毎に食器籠に入れ、専用の消毒保管機により消毒・保管する。

オ. 残菜・厨芥の処理業務

残菜は分別・計量の上、調理場で出たごみとともに指定の場所に集積、搬出する。また、廃油も指定の集積場所に保管し、廃油及び空き容器の搬出の際は積み込みに協力する。

カ. 清掃業務

- ① 施設・設備機器・備品・排水溝等の日常的な清掃(衛生管理を含む。)
- ② 長期休業(夏休み、冬休み、春休み)中及び長期休業前後の清掃
- ③ 休憩室、トイレ及び通路など業務活動で使用する部分の清掃
- ④ 敷地内の清掃、除草、草刈等

キ. その他付帯する業務

- ① 調理用被服の洗濯、調理室、洗浄設備の日常点検、電源の確認、戸締り等
- ② 調理従事者等に対する研修、健康診断及び保菌検査（月2回）の実施
- ③ 労働安全衛生に関する事項
- ④ 厨房用品の軽微な補修
- ⑤ 厨房機器、調理場設備の操作説明等への立会い
- ⑥ 調味料・洗剤等の消耗品在庫管理

8. 届出事項

(1) 営業許可の取得

事業者は、必要がある場合において、食品衛生法の規定による営業許可を取得し、給食開始前までに営業許可の写しを市に提出する。

(2) 衛生管理責任者の選任

事業者は、必要がある場合において、本業務開始前までに食品衛生責任者の届出をし、その写しを市に提出する。

9. 業務計画書

委託業務遂行に当たっては、下記のとおり調理作業工程表、調理作業動線図等を作成し、提出期限までに提出する。

- (1) 調理作業工程予定表…提出期限 作業日の1週間前
- (2) 調理作業動線予定表…提出期限 作業日の1週間前
- (3) 長期休業期間における清掃業務計画書…提出期限 作業日の2週間前

10. 業務報告書

(1) 実施した業務内容等については、下表のとおり報告書を作成し、提出期限までに提出する。なお、個人情報を含むものについては、本人の承諾を得ること。

報告書の種類	提出期限	提示部数
調理従事者報告書	給食開始前	原本1部
調理従事者健康管理報告書	給食開始前	原本1部
調理従事者変更報告書	変更時（給食開始前）	原本1部
定期健康診断結果報告書	検査結果後直ちに	写し1部
細菌検査結果報告書	検査結果後直ちに	写し1部
研修実施報告書	実施後直ちに	原本1部
学校給食日常点検表	毎日業務終了後	原本1部
調理業務完了報告書	毎日業務終了後	原本1部
調理作業工程報告書	毎日業務終了後	原本1部
調理作業動線報告書	毎日業務終了後	原本1部
残菜量記録報告書	毎日業務終了後	原本1部
保存食日誌報告書	毎日業務終了後	原本1部
調理機器・器具等日常点検表	毎日業務終了後	原本1部
異物混入等報告書	発生後直ちに	原本1部
事故等報告書	発生後直ちに	原本1部
委託業務完了報告書	毎月業務終了後直ちに	原本1部

(2) HACCP 対応マニュアルの作成

本業務開始までに、調理場に対応した HACCP 対応マニュアルを作成し市の承認を得る。(業務開始 1 ヶ月前までに提出)

(3) 調理従事者等の教育・研修

- ア. 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、調理従事者等の資質向上に努めるとともに、調理従事者等を新たに採用した場合は、初任者研修を必ず実施すること。
- イ. 調理従事者等に注意事項を徹底させる為に、業務開始前の朝礼等で確認を行うこと。
- ウ. 研修計画に基づいて研修会(年 1 回以上の衛生講習会を含む。)を実施し、研修実施報告書を市に提出すること。(秩父市で開催している衛生講習会のほかに会社独自の研修を行うこと。)
- エ. 毎学期 1 回以上、調理場の衛生検査及び必要に応じた衛生指導を実施し、実施報告書を市に提出すること。

【実施体制】

調理業務従事者及び業務責任者等

学校給食は学校教育の一環として、教育と密接に関することを考慮し、市と、緊密に連絡調整をすること。また、学校給食実務経験を有する者及び本業務に必要な資格を有する者を次の各号のとおり配置すること。

1. 調理業務従事者

- (1) 調理業務を円滑に進めるため、従事者数については、調理業務を適正に実施できる人数を配置すること。また、その人数は提案書に記載された人数を最低人数とし常時下回らないこと。ただし、行事等により学年欠食がある日については、給食の提供に影響がないことを条件に、最低人数を下回ってもよいこととする。
- (2) 調理業務従事者のうち、2 名以上は正社員とすること。
- (3) 調理業務従事者のうち、栄養士及び調理師の資格を有する者を各 1 名以上配置すること。
- (4) 調理業務従事者の休暇等による欠員代替は、常時確保されていること。
- (5) 採用に当たっては、地元雇用に努めること。

2. 業務責任者(1 名)

- (1) 調理業務従事者のうちから、大量調理施設において、相当の経験のある者を選任すること。
- (2) 過去 5 年以内において、学校給食施設で責任者及び副責任者として 1 年以上の従事経験を有していること。
- (3) 業務責任者は、調理・配缶・洗浄・清掃及びこれらに付随する業務全般を統括する責任者で、作業の進行管理、労務管理等を行い、委託者との連絡、調整及び事務処理を行うこと。

3. 業務副責任者(1 名)

- (1) 調理業務従事者のうちから、大量調理施設において、相当の経験のある者を選任すること。

- (2) 過去5年以内において、学校給食施設で1年以上の従事経験を有していること。
- (3) 業務責任者が欠けたとき、次の業務責任者が選任されるまでの間は、その職務を行うものとする。
- 4. 食品衛生責任者（1名）
 - (1) 調理業務従事者のうちから、食品衛生責任者を選任すること。
 - (2) 食品衛生責任者は、調理業務従事者及び調理場内の衛生管理を行うこと。
 - (3) 食品衛生責任者は、業務責任者及び業務副責任者が兼務することができる。
- 5. ボイラー取扱作業主任者（1名）※【秩父第一中学校共同調理場のみ】
 - (1) 調理業務従事者とは別に、ボイラー取扱作業主任者（1級ボイラー技士以上）を選任すること。
 - (2) ボイラー取扱作業主任者は、労働安全衛生法等に基づき、ボイラーの適切な管理運営を行うこと。
- 6. 危険物取扱責任者（1名）※【秩父第一中学校共同調理場・荒川共同調理場】
 - (1) 調理業務従事者及びボイラー取扱作業主任者のうちから、地下タンク貯蔵所の危険物取扱責任者（乙種4類以上）を選任すること。
 - (2) 危険物取扱責任者は、業務責任者及び業務副責任者が兼務することができる。
- 7. 業務責任者等の選任

事業者は、選任した業務責任者、業務副責任者、食品衛生責任者及び危険物取扱責任者（以下「責任者」という）について、業務を開始しようとする2週間前までに市に報告すること。また責任者を変更する場合も、2週間前までに報告すること。

【業務内容】

1. 調理業務等

調理業務等は、「学校給食衛生管理基準」（平成21年文部科学省告示第64号）に準じて本業務を実施すること。学校給食は、調理後2時間以内で児童及び生徒たちが喫食できるよう努めること。なお、アレルギー対応については、アレルギー食、除去食等を実施していない。

(1) 食材検収業務

ア. 市による発注書に基づき食材の検収を行う。検収後の食材については、衛生的な管理を行い、適正な場所に格納すること。

イ. 食材搬入は、当日納入を原則としているが、前日納入も含めて検収業務をすること。

(2) 調理業務等

ア. 事業者は、市から提示された、「学校給食献立予定表」や「調理業務指示書」等に基づき、市の提供する食材を使用して調理すること。

イ. 事業者は、調理事故等、又は調理過程において異物混入や不適当な食材を発見した場合は、速やかに市に報告し、市の指示に従い処理すること。

ウ. 市は、調理業務等の内容について随時検査を行うことができる。

2. 保存食採取・保管業務等

受託者は、原材料及び調理後の食品に対して、食品衛生法の規定する基準に基づいて保存食を採取し、定められた期間保管し、保存期間が満了したものは廃棄とする。

3. 配缶業務等

調理が完了した給食は、市が指示する受配校ごと、クラス別に配缶後、コンテナに積み込み、配送業者へ引き渡す。なお、コンテナの配送車への積み込みは、全従事者が協力して行うこと。

4. 洗浄・消毒業務

- (1) 受配校から返却された食器類、食器籠、食缶、スプーン、汁杓子、トレー等は、分別して洗浄し、専用の消毒保管機への格納及びコンテナの洗浄・整理を行うこと。
- (2) 食器等は丁寧に取扱い、洗浄後は受配校等ごとのクラス別の籠に入れ、専用の消毒保管機により消毒保管を行うこと。
 - ア. 食器の入った籠は積み重ねないこと。
 - イ. 食器洗浄機出口からの食器は、汚れの有無を確認すること。
 - ウ. 食器類の目的外使用は一切禁止すること。
- (3) 食器や各種調理設備機器・容器等の洗浄に使用する洗剤等は、人的・環境面で安全な規定濃度で使用し、適正に保管すること。

5. 残菜・厨芥集積業務

- (1) 調理作業に伴うごみや残菜は、それぞれ適切に分別し、所定の場所に置く。
- (2) 学校から返却された残菜は、受配校別に計量して記録すること。
- (3) 廃棄物（調理施設で生じたごみ及び受配校から返却された残菜を言う。）の管理は、次のように行う。
 - ア. 廃棄物の入ったビニール袋等は、汚臭、汚液が漏れないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃すること。
 - イ. 廃棄物は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
 - ウ. 廃棄物は、出来るだけ水切りし減量に努めること。
 - エ. 廃棄物は、所定の場所に搬出し、調理場内に放置しないこと。
 - オ. 廃棄物は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

6. 施設・設備の清掃及び安全点検

- (1) 調理業務に使用した施設・設備及び調理機器等は、その都度清掃又は洗浄すること。特に野菜等の加工や切削に使用した機器等はよく洗浄し、清潔を保つこと。
- (2) 調理機器等は使用前、使用後の点検を実施すること。また、使用中に異音・異臭等異常を感じた場合には直ちに使用を中止し、市に速やかに報告すること。
- (3) 作業終了後の調理場内（検収室、下処理室、調理室、洗浄室、コンテナ室等）の清掃及び整理整頓を行うこと。また、会議室、休憩室、トイレ等についても、毎日清掃し、清潔に保つこと。

- (4) 夏休み、冬休み、春休みの給食休業中においては、施設、設備の清掃や点検及び食器、食缶、食器籠、トレイ、調理用消耗品等の洗浄、消毒を行うこと。
- (5) ボイラー及び付帯設備の運転にかかる業務及び日常点検を行うこと。また定期保守点検の立会い等を行うこと。
- (6) 地下タンクにおけるA重油残量管理、日常の保守点検を行うこと。
- (7) 給食休業中における作業内容等は、事前に市と協議すること。

7. 衛生管理業務

- (1) 事業者は、「学校給食衛生管理基準」(平成21年文部科学省告示第64号)に基づき、従事者の健康管理、食品管理及び施設設備等の管理を行うこと。
- (2) 調理従事者の健康診断は、年1回以上の定期健康診断を実施し、その結果を報告すること。
- (3) 調理従事者等の健康状態を観察し、異常等を認めた場合は速やかに受診させること。
- (4) 調理従事者等の保菌検査(細菌性赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌0-157)に係る検査を月2回以上実施し、検査結果報告書を市に提出すること。
なお、陽性反応者が出た場合は、追加調査をし、良好になるまで業務従事させないこと。また新規採用の職員に従事させる場合は、業務従事前健康診断、細菌検査を実施しなければならない。
- (5) 調理従事者にノロウイルスの感染の疑いがある場合には、直ちに出勤を停止させ、高感度検査を実施し、検査結果報告書を市に提出すること。
なお、陽性反応者が出た場合は、高感度検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理業務に従事させないこと。
- (6) 調理従事者にノロウイルスの感染が確認された場合は、調理従事者全員の高感度検査を実施し、検査結果報告書を市に提出すること。
- (7) 調理従事者と同居の家族等にノロウイルスの感染が確認された場合には、直ちにその調理従事者の出勤を停止させ、その調理従事者及び同居の家族等のノロウイルス検査において陰性が確認されるまでの間、調理業務に従事させないこと。
- (8) 調理従事者が新型コロナウイルス感染症の陽性または濃厚接触者となった場合には、直ちに市に報告をすること。
- (9) 調理従事者が新型コロナウイルス感染症の陽性または濃厚接触者となった場合には、所轄保健所の指示または国や県、市で定める方針や指針に従い対応すること。

8. 施設・設備等の使用

市の所有している施設・設備・器具等を使用する。使用にあたっては、善良なる管理者としての注意義務をもって管理する。また、目的以外の使用は一切禁止する。

9. 食品管理

食品衛生責任者を選任し、関係法令に基づき食品の衛生管理に留意するとともに、調理従事者等の衛生教育に努めなければならない。また食材の適切な温度管理等を行うこと。

10. 在庫管理

調理場で使用する調味料、洗剤等消耗品の在庫を常に確認し、必要に応じて補充すること。また、その在庫を記録し記録用紙を毎月市に提出すること。

【費用の負担】

1. 市が負担する費用

本業務に要する費用のうち、光熱水費、燃料費、施設の維持管理費、調理及び施設管理等に関する消耗品費用については、市が負担するものとする。なお、本業務の実施に当たっては、経費節減に努めること。

2. 受託者が負担する費用

調理従事者の調理用被服費【白衣、エプロン（調理用・下処理用・洗浄用）、靴（調理用・下処理用・洗浄用）、帽子、マスク等】、調理用被服等の清潔保持に要する費用、調理従事者の衛生管理等に関する研修費、保菌検査費及び健康診断費については、受託者が負担するものとする。

3. その他の費用

調理場内において、市と共有して使用するものや、負担区分が明確でないものについては、双方が協議の上、負担をするものとする。

【損害賠償に関すること】

1. 損害賠償責任等

（１）事業者は、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、「生産物賠償責任保険」に加入すること。

（２）次に掲げる事項に該当し、その結果、事業者が市に損害を与えたときは、損害賠償を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. 故意又は過失により、施設設備及び備品を損壊、紛失又は遺棄したとき。

ウ. 事業者は、事業者の起因する事故等の発生により、給食を提供できなくなった場合は、市に損害額を賠償しなければならない。

【業務の引継ぎ】

安全、安心な学校給食の運営のため、受注者は、契約期間終了後の本業務委託が円滑かつ確実に履行できるよう、次の委託業務開始日までに次の受注者へ引き継がなければならない。

その際に発注者又は次の受注者から協力要請があるとき、本業務委託に支障が生じないように積極的に協力すること。

【その他】

1. 立入検査等の協力

給食共同調理場において、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。また、施設見学者への対応についても協力すること。

2. 会議等への出席

事業者は、市から埼玉県教育委員会が主催する学校給食衛生管理に関する研修会、埼玉県学校給食センター研究協議会が主催する関係職員等研修会等に出席を求められた場合は協力すること。

3. 調理業務に関する協議

受託者は、委託者が給食運営等について協議する会議等に出席を求められた時、応じること。

4. 学校教育法の理解、学校行事への参加・協力等

学校教育法等を理解するとともに、学校訪問や給食試食会等が実施される場合は、必要に応じて業務責任者等を出席させること。

5. 給食時間変更の対応

学校行事等のため、給食時間に変更のある場合は、適切に対応すること。

6. 実習生等の受け入れ

中学生の職場体験や栄養士の実習生の受け入れ等については、協力すること。

7. 臨機の措置

臨機の措置をとらなければならない重大な事故が発生した場合は、直ちに市に連絡をした上で、市の指示に従い処置すること。また各学校における子どもたちへの給食提供において、緊急的な人員の応援が必要となった場合は協力すること。

8. 仕様書に定めのない事項

本仕様書は業務の大要を示すもので、定めのない事項であっても本仕様書に付随する業務については、誠意をもって実施すること。