

府中市学校給食センター調理・配送等業務委託仕様書

1 業務名称

府中市学校給食センター調理・配送等業務

2 履行期間

令和8年4月1日から令和11年3月31日まで

3 履行場所及び施設の概要

施設名称	府中市学校給食センター	
所在地	府中市桜が丘三丁目1番9	
構造	鉄骨造一部2階建	
延床面積	1581.48 m ² （1階 1422.33 m ² 2階 159.15 m ² ）	
敷地面積	4,000 m ²	
建築年月	平成18年3月	
調理場方式	ドライシステム方式	
調理能力	4,000食／日	
熱源	蒸気ボイラー・LPガス・電気	
調理予定食数	約2,500食／日	
受配校 （令和7年10月 1日時点） （詳細は別紙1）	学校名	所在地
	国府小学校	府中市高木町617
	栗生小学校	府中市栗柄町3056
	旭小学校	府中市須町610
	南小学校	府中市用土町444
	上下北小学校	府中市上下町上下1881—1
	上下南小学校	府中市上下町矢多田171
	第一中学校	府中市用土町463
	上下中学校	府中市上下町上下915
	府中明郷学園	府中市篠根町656
	府中学園	府中市元町576—1

4 委託業務の概要

（1）給食実施予定日数は小学校、中学校及び義務教育学校ともに次のとおりとする。ただし、学校行事等により、実施日数は変更することがある。

（ア）令和8年度…210日（予定）

（イ）令和9年度…210日（予定）

（ウ）令和10年度…210日（予定）

（2）業務内容

（ア）府中市学校給食センター（以下「給食センター」という。）での調理、洗淨及び配缶

（イ）給食及び食器・食缶類の配送及び回収

（ウ）食器・食缶類及びコンテナの洗淨、消毒及び保管

- (エ) 残菜等の処理及び保管
- (オ) ボイラーの運行維持管理
- (カ) 配送車の運行維持管理
- (キ) 給食センター施設・設備の清掃及び安全点検
- (ク) 衛生管理業務
- (ケ) 見学者への対応等、給食に関する業務支援
- (コ) その他、府中市が指示する給食及び食育の推進に必要な業務
- (3) 業務時間

午前8時00分から午後5時00分までとする。ただし、作業の進捗状況等により時間の変更が必要な場合、府中市と協議を行い決定する。

5 基本条件

- (1) 業務が教育の一環として行われる学校給食であることを認識し、保健衛生に万全の注意を払い、適切な管理のもと常に誠意を持って業務の遂行に努めるとともに、以下の法令等にそった運営を図ること。
 - (ア) 学校給食法（昭和29年法律第160号）
 - (イ) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
 - (ウ) 労働基準法（昭和22年法律第49号）等の労働関係法令
 - (エ) 学校給食衛生管理の基準（文部科学省）
 - (オ) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（文部科学省）
 - (カ) 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）
 - (キ) 府中市学校給食衛生管理・業務マニュアル
- (2) 委託する業務の内容は、別紙2のとおりとする。
- (3) 委託に係る費用の負担区分は別紙3のとおりとする。
- (4) 施設・設備の使用及び備品等の貸与品は別紙5のとおりとする。
- (5) 使用食材については、給食センターにおいて調達する。ただし、主食となるパン、麺については別途外部業者から各受配校へ直接配送されるため、給食センターでの調理は行わない。また、牛乳、デザート等の一部の食品については、別途業者から直接学校へ納入される。
- (6) 受託者は、府中市が調理業務の改善を指示した場合には、その指示に従い、速やかに業務改善報告書を提出しその改善を図ること。
- (7) 府中市が依頼する各種調査事項に対応すること。
- (8) 次の学校行事への協力等を行うこと。
 - (ア) 学校給食の意義や特色を踏まえ、対象校への食育活動への積極的な参加
 - (イ) 学校訪問や給食試食会、地産地消に関する会議等への協力
- (9) 各学校への配送及び回収予定時刻等は別紙4のとおりとする。
- (10) 配送及び回収用コンテナ運搬車輛は受託者の負担とし、4台以上配置すること。

6 委託する業務の内容

業務の負担区分については、別紙2のとおりとし、次の事項に注意して行

うものとする。

(1) 給食管理

- (ア) 受託者は、府中市が作成した献立に基づき、府中市が提供する食材等を使用し調理業務を行うものとする。調理された給食については府中市による検食を行い、その評価を受けなければならない。また、評価に基づき、必要に応じて協議、検討を行うこと。
- (イ) 食物アレルギーの対応は、府中市及び受配校と十分連携して対応することとし、対象アレルゲンが誤って混入しないよう、使用する調理機器類を明確に区別すること。また、アレルギー調理責任者を決め、従事者を固定して対応し、府中市の指示により調理除去及び代替食を行うとともに個別対応記録を行うこと。
- (ウ) 嗜好・喫食の調査等について、受託者も積極的に参加すること。
- (エ) 試食会及びこれに付随する作業等については、受託者も積極的に参加すること。
- (オ) 給食調理業務に係る書類等の作成及び報告は、府中市が指定する日までに確実にすること。
- (カ) 学校給食担当者会議等には、必要に応じて業務責任者又はこれを補佐する者が出席すること。また、府中市の要望により指名された者についても出席すること。
- (キ) 長期休業中、食缶、器具及び施設・設備の衛生管理及び保守点検、並びに受配校からパン食缶の回収、洗浄及び配送を行うこと。
- (ク) 各学期の給食終了後及び開始前に、施設の総合的な清掃、消毒、点検及び整理整頓を行うこと（それぞれ3日程度）。
- (ケ) その他、府中市が認めた者の業務遂行においては、誠意を持って協力すること。

(2) 調理業務管理

- (ア) 調理業務においては、献立表及び調理業務指示書に従って行うこと。
なお、給食時間、食数又は献立に変更が生じた場合も同様とする。
- (イ) 作業工程表及び作業動線表を作成し、これに基づいて調理業務を行うこと。
- (ウ) 調理後、喫食までの時間は、可能な限り短縮すること。
- (エ) 喫食数の増減については、適切に対応すること。
- (オ) 業務終了後、府中市に対し業務完了報告（日常点検表・検収表・作業日報等）を行い、承認を受けること。

(3) 食材管理

- (ア) 給食センターに納品される食材の検収は、府中市学校給食衛生管理・業務マニュアルに基づき行い、検収を行った食材の保管・在庫管理については業務責任者又はこれを補佐する者が責任を持って行うこと。
- (イ) 受託者側の責による食材の損失は、府中市の指示に従い弁済すること。

- (4) 食器・食缶類及びコンテナの洗浄・消毒・保管等
 - (ア) 受配校から回収された食器、食缶類及びコンテナ等の洗浄を行うこと。
 - (イ) 洗浄された食器、食缶類の数量を確認して消毒保管をすること。
 - (ウ) 配送及び回収時の食器、食缶類の数量等の確認については確実にを行うこと。
- (5) 残菜等の処理、保管業務
 - (ア) 残菜等については、計量及び記録のうえ適宜処理し、所定の場所に保管すること。
 - (イ) 生ごみ以外の可燃ごみ、カン・ビン等の不燃ごみについては、府中市の分別方法に従い、所定の場所に保管すること。
- (6) ボイラーの運転管理
 - (ア) 常勤職員の中からボイラー管理責任者を選任し、ボイラーメーカー所定の取扱講習を受講させること。
 - (イ) ボイラー設備の点検及び機械室の清掃を毎日行い、故障の予防及び性能の維持に努めること。
 - (ウ) 業務遂行中に異常を認めたときは、直ちに府中市に報告し、必要な措置を講じること。
 - (エ) ボイラー及び圧力容器安全規則（昭和47年労働省令第33号）第94条に規定する定期的な自主検査を実施し、報告書を提出すること。
- (7) 配送及び回収業務並びに配送車等の運行管理
 - (ア) 受託者は管理車輛の運行管理（事故処理に係る事務を含む。）を適切に行うこと。
 - (イ) 配送及び回収の時刻及び順路（概算走行距離片道合計134.7km）は、府中市の指定するものによる。ただし、学校行事等による時間又は順路の変更には対応するものとする。
 - (ウ) 運行管理者（運転手）は、できる限り固定して対応し、変更する場合は、事前に府中市と協議すること。また、配送及び回収業務を円滑に行うとともに、学校内における児童・生徒の安全確保には最大限配慮すること。
 - (エ) 業務の実施に当たっては、事故のないよう十分注意するとともに、万一事故が発生したときは、直ちに適切な処置をとり、速やかに府中市に連絡すること。
 - (オ) 配送用コンテナ車輛は、常に点検整備及び清潔の保持に努め、業務開始前及び終了後には洗浄を行うこと。また、車輛ごとに運転日誌を備え付け、記録し報告すること。
 - (カ) 配送車仕様は、別紙7のとおりとする。
- (8) 従事者の業務管理
 - (ア) 業務従事者等報告書（様式1）を府中市に提出すること。また、その欠員及び交代等があったときは速やかに業務従事者等変更報告書（様

式3)を提出すること。

(イ) 有資格者にあつては、その資格を証する書類の写し(受託者において原本証明をしたもの)を府中市に提出すること。

(ウ) 従事者については、業務遂行に支障のない安定した配置を図ること。

(エ) 従事者の欠員及び交代等については、府中市に対し事前に報告すること。

(オ) 緊急時の対応のため、交代要員を事前に報告しておくこと。

(カ) 長期休業中の作業日程については、事前に予定表を府中市に提出し、市が行う維持管理業務等との調整を図ること。

(キ) 工事等により清掃及び立会い等が必要な場合は協力すること。

(9) 施設設備管理

(ア) 受託者は貸付設備や調理機器等の使用に当たっては、細心の注意を払って管理・使用し、故障・事故等が発生しないように努めること。
なお、受託者の責に帰すべき事由による破損等については受託者の負担において回復させるものとする。

(イ) 施設の使用に際しては、異常の有無を確認するとともに、退室時の火気、ガス、電気、水道及び戸締りの点検等の確認に協力すること。

(10) 衛生管理

(ア) 衛生管理は、厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」、文部科学省が定める「学校給食衛生管理の基準」及び「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」並びに「府中市学校給食衛生管理・業務マニュアル」に準拠したものであること。

(イ) 調理場内は、毎日の作業後直ちに府中市学校給食衛生管理・業務マニュアルに従って清掃及び洗浄消毒を行い、衛生管理に留意すること。
また、レクチャールーム、休憩室、廊下、トイレ等給食センター施設及び敷地内についても定期的に清掃すること。

(ウ) 設備・備品及び調理機器等においても、適切な方法で清掃及び洗浄消毒を行い、衛生管理に留意すること。

(エ) 残菜等の処理は適正に行うこと。

(オ) 作業区分ごとの衛生管理を確立させ、府中市と協議のうえ、点検表等を作成すること。

(11) 研修等

(ア) 従事者に学校給食における調理等の役割を認識させるとともに、高度化する知識については技術の習得のため、教育研修等を積極的に行うこと。また、初任者に対しては必ず事前に研修を行ったうえで作業に従事させること。

(イ) 府中市学校給食衛生管理・業務マニュアルにそって、毎年度、研修計画書を府中市に提出し、その計画書に基づき研修を実施した後、速やかに報告書を提出すること。

(ウ) 府中市の実施する衛生研修、調理実習等にも必要に応じて従事者を

積極的に参加させること。

(12) 労働安全衛生

(ア) 労働安全衛生法（昭和47年法律第57号）に基づき、事故及び災害防止に努めること。

(イ) 業務従事者の健康管理及び衛生管理については、万全を期するとともに、府中市学校給食衛生管理・業務マニュアルを遵守すること。

(ウ) 従事者及び代替要員は常に衛生管理に留意し、労働安全衛生規則（昭和47年労働省令第32号）第44条に規定する定期健康診断を年1回以上受診するとともに、腸内細菌検査（赤痢菌・サルモネラ菌・腸チフス菌・パラチフス菌・病原性大腸菌群（全般））を毎月2回受け、その結果を「腸内細菌検査成績書」により府中市へ提出すること。なお、新たに従事者を採用した場合はその都度「腸内細菌検査成績書」を提出すること。

(エ) 受託者は、常に従事者の健康状態に注意し、異常を認めた場合は、速やかに医療機関に受診させること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）に規定する感染症又はその疑いがある従事者には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。更に、化膿性疾患が手指にある従事者には、調理作業に従事させないこと。

(オ) ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された従事者には、高感度の検便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、調理作業に従事させないこと。

また、ノロウイルスによる発症者と一緒に食事を喫食する、又はノロウイルスによる発症者が家族にいるなど同一の感染機会があった可能性がある従事者については、速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果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、調理作業に従事させないこと。

(13) 経費の節減

(ア) 受託者は、委託業務が適正かつ効率的に実施できるよう、経費の節減に努めなければならない。特に、電気、ガス及び上水道の不必要な使用を避けるとともに、故障の原因にならないよう設備・機器等の正しい操作方法及び食器等の丁寧な取り扱い方に留意することとする。

(イ) 受託者は、経費の節減に関する提案等がある場合には、随時、府中市に申し入れることとする。

7 従事者の配置

(1) 健康増進法施行規則（平成15年厚生労働省令第86号）第5条に規定する特定給食施設のうち厚生労働省作成の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に定められた「同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設」（以下「大量調理施設」という。）に

において、3年以上の勤務を有する業務経験者のうち、業務責任者として受託者正規社員により、常勤職員を1名配置すること。ただし、調理従事者との兼務は認めない。

- (2) 特定給食施設のうち大量調理施設において、3年以上の勤務を有する業務経験者のうち、業務責任者を補佐する副業務責任者として常勤職員を1名以上配置すること。ただし、調理従事者との兼務は認める。
- (3) 特定給食施設のうち大量調理施設において、3年以上の勤務を有する業務経験者で、栄養士の資格を有する者を2名以上配置し、その内1名は管理栄養士とすること。ただし、調理従事者との兼務は認める。
- (4) 特定給食施設のうち大量調理施設において、3年以上の勤務を有する業務経験者で、調理師の資格を有する者を3名以上配置すること。
- (5) ボイラーの運転資格を有する常勤職員を2名以上配置すること。ただし、他の業務との兼務は認める。
- (6) 一般配送業務経験者で普通自動車以上の車を運転することのできる資格を有する者を4名以上配置すること。
- (7) 委託業務に従事する従業員については、業務の遂行に支障がなく、安定した給食の提供が行える人数を配置することとし、業務従事者配置基準は別紙8のとおりとする。
- (8) 食品衛生責任者を定めること。
- (9) 年度当初に「業務従事者等報告書」を提出すること。なお、新たに従事者を採用及び変更した場合は、同報告書を更新し、その都度提出すること。
- (10) 従事者のうち資格を有する者は、その資格を証する書類の写しを添付すること。
- (11) 作業工程表及び作業動線表等に基づき、各作業区分においての作業工程に応じ適切な人員配置をすること。
- (12) 委託業務への従事者については、府中市が指定する日までに名簿等の書類を提出すること。

8 従事者の服務

- (1) 業務責任者は、本仕様書にそって業務が履行されるよう従事者の指揮監督を行い、業務全般の責任を負うこと。また、府中市及び栄養士との連絡調整は十分に行うこと。
- (2) 業務責任者は、常に所在を明らかにし、業務の履行に関して府中市と連絡及び調整を行うことができるようにしておくこと。
- (3) 業務責任者は、業務中の火災、盗難等の事故が起こらないようにすること。
- (4) 副業務責任者は、業務責任者不在のときにこれを代行すること。
- (5) 従事者は、毎日洗濯された清楚かつ清潔な服装を着用し、衛生管理に留意すること。
- (6) 業務中は言動に注意し、外来者及び調理場関係者に不快感を与えない

ようにすること。

(7) 従事者は業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。また、契約解除後及び期間満了後も同様とする。

(8) 業務用車両以外の車の給食センター敷地内への乗り入れを禁止する。
ただし、府中市と協議の上、許可された場合を除く。

9 事故等が発生した場合の対応

(1) 食中毒や感染症、異物混入事故又はアレルギー事故等が発生した場合には、広島県東部保健所の調査に基づき、その対応について府中市と受託者で協議を行うこと。なお、調査の結果、受託者の過失による場合には誠意を持って賠償の責に任ずるものとする。

(2) 業務従事者の事故等については、受託者の責任において処理すること。

(3) 受託者の過失により火災等の災害が発生した場合には、受託者は誠意を持って賠償の責に任ずるものとする。ただし、その原因等については公的機関の判断に基づくものとし、受託者の負担すべき金額については、府中市と受託者で協議して決定するものとする。

(4) 地震その他不可抗力の災害等については、受託者はその責任を負わない。ただし調理業務については、府中市と受託者が協議して円滑に行うことができるよう努めるものとする。

(5) 受託者の過失により食材及び調理に不備があった場合には、受託者は直ちに府中市に報告し、賠償の責に任ずるものとする。受託者の負担すべき金額については、府中市と受託者で協議して決定するものとする。

10 履行保証人

契約締結時までに次の要件をすべて満たす履行保証人を確保すること。

(1) 法人格を有していること。

(2) 健康増進法施行規則第5条に規定する特定給食施設のうち、厚生労働省作成の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に定められた「同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設」において、1日5,000食以上の調理実績を有し、仕様書に基づき、委託業務を遂行できること。

(3) 製造物責任法（平成6年法律第85号）に基づく生産物賠償責任保険に加入していること。

(4) 履行保証人は、府中市が受託者の責めに帰すべき理由により、事業の継続が困難であると判断した場合は、すみ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、業務期間の委託料総額から、既に受託者に対して支払った費用及び事業中断により本市が被った損害で受託者から賠償を受けていない額を減じた額とする。

11 賠償責任保険の加入

(1) 調理業務の起因により第三者に損害を与え、法律上の損害賠償責任を負う場合の保証のため、受託者は「製造物責任法に基づく生産物賠償責任保険」に加入し、速やかに保険証券の写し等を提出し、確認を受けること。

- (2) 事業を実施するに当たり、受託者の責に帰すべき理由によって第三者に損害を与え、その損害を府中市が第三者に賠償したときは、当該賠償額についてその全ての求償に応じること。

1 2 給食調理機器の一覧

- (1) 調理場の主な厨房機器は別紙5のとおりであり、厨房設備器具配置は別紙6のとおりであるので参考とすること。

1 3 立入り検査等への協力

受託者は保健所等検査機関の立ち入り検査等が行われる場合、適切に対応すること。また、見学者等の対応についても協力すること。

1 4 業務の引継ぎ等

- (1) 令和8年4月1日の履行開始前、業務の引継ぎ等を行うための措置については別途協議する。また、この引継ぎ期間に要する経費については、受託者の負担とする。
- (2) 受託者は契約期間が満了となり、受託者が変更となった場合には、調理業務が円滑に行うことができるよう、新たな受託者への引継ぎに協力するものとする。

1 5 その他

- (1) 献立変更等による業務変更については、府中市の指定により業務を遂行すること。
- (2) 学校行事等による給食時間の変更があった場合は、府中市の指定により業務を遂行すること。
- (3) 大規模災害等が発生し、近隣避難場所において炊き出し等が必要となった場合は、被災者支援に協力し、協力時には府中市の指示に従うこと。また、府中市が実施する防災訓練等に対し、積極的に協力すること。
- (4) 業務履行において、受託者に不備があった場合は、業務期間中にあっても、契約を解除できるものとする。その場合、受託者の被った損害は補償しないものとする。
- (5) 施設・設備の使用上における節電、節水等に努めること。
- (6) 給食供給開始前までに、従事者の研修等を完了しておくこと。
- (7) 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誠意をもって実施すること。なお、疑義が生じたときは、府中市と受託者で協議して決定する。

(別紙)

- 別紙 1 ……各学校調理数及び配送校詳細表
- 別紙 2 ……業務分担表
- 別紙 3 ……費用負担区分表
- 別紙 4 ……配送予定時刻・経路表
- 別紙 5 ……厨房機器一覧表
- 別紙 6 ……厨房機器配置図
- 別紙 7 ……配送車仕様表
- 別紙 8 ……業務従事者最低配置基準表

(様式)

- 様式 1 ……業務従事者等報告書
- 様式 2 ……学校給食業務経歴書
- 様式 3 ……業務従事者等変更報告書