

学校給食調理業委託企画書要領

1 学校給食に対する基本的な考え方について

学校給食に対する貴社の考え方や、取り組み、特色やアピールポイント、事故防止に対する対策などについて、簡潔に記入してください。

2 調理従事者配置体制について

- ・（２）の欄には、従業員の採用に関して、採用のポイント・採用基準・待遇について、配置に関しては、人事配置の考え方・食数や施設に応じた配置基準について、異動に関しては、異動のサイクル・基準・考え方について簡潔に記入してください。
- ・（３）の欄には、通常勤務している調理従事者が有給休暇の取得、急な事故、病気等で出勤できない場合は、調理業務に支障を及ぼすおそれがありますので、バックアップのための体制等を具体的に記入してください。
- ・（４）の欄においては、別紙の経費提案の欄に、配置する調理従事者を正規の社員とパートタイム従事者に区分して記入してください。

3 調理業務工程と作業基準等について

- ・通常の給食時間に間に合わせるための、１日の基本的な調理業務工程表を作成してください。
- ・貴社で独自に「作業基準」「食品取扱基準」など作成されている場合は、提出してください。

4 調理従事者に対する研修計画と安全衛生について

- ・正規社員とパートタイム従事者に分けて研修を実施している場合は、そのことがわかるように記入してください。
- ・（２）の欄には、学校給食調理業務を受託した場合の直前研修の内容について記入してください。
- ・（３）の欄には、正規社員並びにパートタイム従事者に対する労働安全や衛生管理についての教育内容などを記入してください。なお、衛生管理に関するマニュアルを作成されている場合は、併せて提出してください。

- ・（４）の欄には、正規社員並びにパートタイム従事者に対する調理技術についての教育及び研修内容などを記入してください。なお、マニュアルを作成されている場合は、併せて提出してください。
- ・（５）の欄には、調理従事者への細菌検査や健康診断の実施方法や実施回数などを記入してください。

5 災害・緊急時の体制について

- ・調理場の事故や食中毒の集団発生などが起こった場合には、迅速な対応が必要となりますが、（１）の欄には、こうした緊急時における貴社の管理体制・連絡体制について記入してください。対応マニュアルを作成されている場合は、併せて提出してください。
- ・食中毒を発生させた場合、本人及び法定代理人（親権者）から損害賠償の請求があることが予想されます。この場合、行政側が第一義的に訴訟当事者としての損害賠償の責めに任じられることも考えられます。また、受託業者側に不法行為責任の要件である「故意・過失」があれば、受託業者に対し「求償権」を有するものと考えられますので、（３）の欄には、損害補償保険への加入状況について記入してください。

また、製造者責任（ＰＬ）法に基づく生産物賠償責任保険又は食品衛生協会加入者による食品営業賠償共済への加入状況について記入してください。

- ・（４）の欄には、地震などの災害が発生した際に、本市の防災体制へ協力し、救援等ができる体制であるか記入してください。
- ・（５）の欄には、貴社による業務の履行が不可能となった場合の対応方法を記入してください。

6 サービス向上などの考え方について

- ・（１）の欄には、食物アレルギー対応の実績（学校数・食数・食物アレルギーに対する対応方法等）を記入してください。
- ・（２）の欄には、食育に対する会社としての実績、特色、アピールポイントを記載してください。
- ・（３）の欄には、年間１～２回程度、学校行事等で土曜日に給食を実施する場合の対応は可能かどうか記入してください。

- ・学校給食は、学校教育の一環として実施しており、従来から調理員にも学校行事等へ参加していただいておりますが、(4)の欄には、子どもたちとの交流という観点から可能な範囲で学校の諸活動への協力、参加に関する考え方を記入してください。

7 経費提案について

受託意欲のある（現時点で指名を受けたら札入れする意思がある）契約について、経費提案をしてください。この経費提案がない契約については、貴社は受託意欲が無いものとして捉えさせていただきます。

契約は次の6契約に分けて執行します。

各校の予定食数及び令和8年度現在の学級数は次のとおりです。

- ①A・B 小学校 A 400食(16クラス)・B 520食(21クラス)
- ②C・D 小学校 C 700食(27クラス)・D 150食(9クラス)
- ③E・F 小学校 E 170食(10クラス)・F 580食(24クラス)
- ④G・H 小学校 G 220食(10クラス)・H 490食(20クラス)
- ⑤I・J 小学校 I 310食(15クラス)・J 350食(18クラス)
- ⑥学校給食センター 計3,850食(担当している中学校8校)
 - K1 300食(11クラス)・K2 600食(21クラス)
 - K3 550食(19クラス)・K4 450食(18クラス)
 - K5 400食(13クラス)・K6 500食(18クラス)
 - K7 400食(15クラス)・K8 650食(22クラス)

各契約において想定している仕様は、次のとおりです。

- ・契約期間は、令和9年4月1日～令和12年3月31日の3年間とします。
年度ごとの費用が異なる場合には、表をコピーして年度別に作成をお願いします。
- ・年間の給食回数は、小学校184回、中学校179回(3年生は169回)を予定しています。
- ・献立としては、①主食 ②牛乳 ③主菜 ④副菜を基本とし、3品献立(上記に副菜や果物をもう1品追加したもの)を令和9年度は2週に1回(年19回)、令和10年度以降は1週に1回(年38回)実施するものとします。

- ・業務内容としては、小田原市が設置している調理場の給食施設を使用し、食材の受入れ、調理、配缶、配膳及び回収、調理器具及び食器具類等の洗浄・消毒・保管、施設・設備等の清掃及び日常点検、残菜・ちゅうかいの処理及び残菜の計量・記録を実施するものとします。（献立作成、給食物資の購入は除外します。）

ただし、⑥の学校給食センターは、これに加えて受入校の配膳室を利用し配膳、受入校の牛乳缶等洗浄、残食の分別を実施するものとします。

また、当市ではご飯を週3回主食として提供していますが、D小学校、E小学校、G小学校においては自校で炊飯を実施するものとします。

- ・経費の分担は次のとおりとします。

委託者（市）側：施設設備費（修繕を含む）、什器・備品の購入費、水道光熱費、燃料費

受託者側：業務に必要な消耗品、従業員の関連経費（給与等、保健衛生費・被服費、福利厚生費、救急薬品、文房具、雑貨）

- ・従業員の配置については、必ず責任者と副責任者として正規社員を1名以上配置するものとします。

その他の人員については、学校給食調理業務において、児童生徒に安全・安心な給食を確実に届けるために必要と思われる人員（臨時職員で可）数を提案してください。