

播磨町学校給食調理配送等業務（播磨南小学校及び播磨南中学校）  
委託概要書

（本書の位置付け）

第1条 本書は、播磨町学校給食調理配送等業務（播磨南小学校及び播磨南中学校）委託公募型プロポーザル実施要領（以下「プロポーザル実施要領」という。）「2 事業概要（2）業務の内容」に規定される業務委託概要書であり、プロポーザル実施要領と一体のものとして取り扱う。

2 本書は、播磨町学校給食調理配送等業務（播磨南小学校及び播磨南中学校）（以下、本書において「本業務」という。）について規定するものであり、当該規定は、本業務実施に当たっての前提条件として位置付けるものとする。

（本書の構成）

第2条 本書の構成は次のとおりとし、これらは一体のものとして取り扱う（以下、これらを総称して「仕様書等」という。）。

- （1） 本書
- （2） 共通仕様書（別紙1）
- （3） 共通仕様書 様式第1～様式第15及び別記
- （4） 学校別仕様書（播磨南小学校及び播磨南中学校）（別紙2）

第3条 本業務実施にあたっては、本書に規定するもののほか、次に列挙する法律等（以下、本書において「関係法令等」という。）に規定される諸条件を満足する必要がある点、留意すること。

- （1） 学校給食法（昭和29年法律第160号）
- （2） 学校給食法施行令（昭和29年政令第212号）
- （3） 学校給食法施行規則（昭和29年文部省令第24号）
- （4） 学校給食実施基準（平成21年文部科学省告示第61号）
- （5） 学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）
- （6） 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
- （7） 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）
- （8） 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）
- （9） 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）
- （10） 兵庫県食品衛生法基準条例（平成11年条例第56号）
- （11） 学校給食衛生管理マニュアル（兵庫県教育委員会事務局体育保健課平成22年3月改定分）
- （12） 播磨町立学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル（播磨町教育委員会令和3年10月改定分）

(13) 播磨町立中学校給食衛生管理の基準

(本業務の概要)

第4条 本業務は、学校給食が教育の一環であることを十分認識した上で、関係法令等を遵守し、仕様書等に基づく業務を履行することにより、安心安全で美味しい学校給食を提供することを目的として実施するものとする。

2 本業務の履行場所その他の条件については、次の各号に掲げる事項につき、当該各号に定めるところによる。

(1) 提供方法 学校給食

(2) 調理方法 町が所有する調理施設（播磨町立播磨南小学校共同調理場）での調理

(3) 学校給食の種類 完全給食

(4) 学校給食実施方式 次号に規定する調理校及び受配校を対象とした親子調理方式（なお、受配校の学校給食については、町が所有する配送車両で配送するものとする。）

(5) 対象となる学校 次のア及びイに掲げる区分に応じて、当該各号に掲げる学校

調理校 播磨町立播磨南小学校（兵庫県加古郡播磨町古宮5丁目11番10号）

受配校 播磨町立播磨南中学校（兵庫県加古郡播磨町古宮5丁目10番1号）

(6) 1日あたりの食数（教職員分を含む。以下同じ。）、年間学校給食実施予定日数及び学校給食開始時間 次のア及びイに掲げる学校ごとに当該各号に掲げるとおりとする。

ア 播磨町立播磨南小学校 次の（ア）から（ウ）に掲げる内容に応じて、当該各号に掲げるとおりとする。

（ア） 1日あたりの食数 600食（50食未満の増減は、この数を含む。）

（イ） 年間学校給食実施予定日数 190日（本日数は、対象校において次号に規定する履行期間中に想定される概数（1の位切上げ）であり、10日未満の増減は、この数の範囲とする。）

（ウ） 学校給食開始時間 12時15分（学校行事等の都合により変動する可能性はあり得る。）

イ 播磨町立播磨南中学校 次の（ア）から（ウ）に掲げる内容に応じて、当該各号に掲げるとおりとする。

（ア） 1日あたりの食数 600食（50食未満の増減は、この数を含む。）

（イ） 年間学校給食実施予定日数 170日（本日数は、対象校において次号に規定する履行期間中に想定される概数（1の位切上げ）であり、10日未満の増減は、この数の範囲とする。）

（ウ） 学校給食開始時間 12時35分（学校行事等の都合により変動する可能性はあり得る。）

(7) 履行期間 令和7年4月1日から令和12年3月31日まで

(8) 献立内容 町立小学校4校での統一献立（1コース）及び町立中学校2校での統一献立（1コース）とし、小学校及び中学校の統一献立も可能な範囲で統一を図るものとする。

(9) 業務内容 次のアからケに掲げる業務を基本とし、その他必要な業務及び業務詳細は第2条に掲げる仕様書等により規定する。

ア 食材料等の受領、検収及び保管

イ 学校給食の調理（炊飯業務を含む主食及び副食の調理。ただし、牛乳類の調達及びパン類等の製造加工を除く。）及び配缶

ウ 配送（食器及び調理済み学校給食の食缶等（以下、「食器等」という。）の運搬及び喫食後の食器等の回収）

エ 配膳（学校での配膳及び学校直送品の受領等）

オ 洗浄（回収した食器等及び配送用コンテナ等の洗浄）

カ 保管（食器等の消毒保管）

キ 残菜、厨芥及び廃油等の処理（牛乳パックの廃棄は除く。）

ク 残食の計算（牛乳パックの残パック数の確認を含む。）

ケ アからクまでに掲げる業務に付帯する業務

(10) 給食従事者の健康管理 受注者は、本業務に従事させる給食従事者について、次のアからエに掲げる事項につき、当該各号に定めるところにより受診させるものとする。

ア 健康診断 年1回以上（労働安全衛生規則（昭和47年労働省令第32号）に規定する雇入時の健康診断（ただし書を適用する場合を含む。）又は定期健康診断を受診させている場合は、受診させたものとみなすことができる。）

イ 細菌検査（サルモネラ菌、パラチフスA菌、チフス菌、腸管出血性大腸菌（血清型O-157）、赤痢菌の5項目） 月2回以上

ウ ノロウイルス検査（RT-PCR法による遺伝子検査又はイムノクロマト法によるノロウイルス抗原定性検査をいう。） 10月から3月までの期間につき、月1回以上

(11) 給食従事者に対する研修 受注者は、本業務に従事させる給食従事者について、次に掲げる研修を実施し、給食従事者の資質の向上を図るように努めるものとする。ただし、エの研修については、全ての給食従事者が年1回以上参加しなければならない。

ア 安全に関するもの

イ 調理技術に関するもの

ウ 調理機器の点検、管理、取扱い等に関するもの

エ 学校給食衛生管理に関するもの

(優先順位)

第5条 仕様書等及び関係法令等との間に相違がある場合、従うべき基準については、関係法令等のうち第3条第1号から第11号を、参酌すべき基準については、関係法令等のうち第3条第12号及び第13号を優先するものとし、これらの優先順位により判断できない又はこれらに定めのない内容について疑義が生じた場合は、町に確認すること。