

仕様書

- 1 契約件名 海老名市小・中学校給食調理等業務委託
- 2 履行場所 海老名市中新田四丁目12番2号（海老名市食の創造館）
海老名市中新田四丁目12番3号（海老名市食の創造館別館）
海老名市東柏ヶ谷六丁目9番7号（海老名市立東柏ヶ谷小学校）
- 3 履行期間 契約締結日から令和12年3月31日まで
※ただし、契約締結日から令和9年3月31日までを準備期間とし、滞りなく業務を実施できるよう海老名市（以下「市」という。）及び学校と協議し、必要な準備を行うこと。なお、準備期間に係る費用については、受注者の負担とし、実稼働（費用発生）日は準備期間以後とする。
- 4 海老名市食の創造館、海老名市食の創造館別館及び海老名市立東柏ヶ谷小学校の共通仕様
 - (1) 給食実施計画
 - ・年間の小学校給食実施については、「（別紙1）令和8年度小学校給食実施計画表（小学校給食調理予定表）」を参考とする（概ね190回／年）。中学校給食については、「（別紙1）令和8年度中学校給食実施計画表（中学校給食調理予定表）」を参考とする（概ね195回／年）。なお、給食実施計画は学校行事、授業時間、災害等により変更することがある。
 - (2) 施設使用及び業務時間

原則として、小学校給食調理施設については、午前6時45分から午後4時30分までとし、中学校給食調理施設については、午前7時から午後5時までとする。ただし、又は学校長が認めた場合は、開始時間又は終了時間を変更することができる。
 - (3) 業務内容

学校給食を安全かつ衛生的に作るため、次の学校給食衛生基準等によるものとする（改正等がある場合は、最新版のものとする。）。

 - ・（別紙2）海老名市学校給食異物混入対応マニュアル
 - ・（別紙3）海老名市食物アレルギー対応の手引き
 - ・（平成21年4月1日付け 21文科ス第6010号）学校給食衛生管理基準の施行について
 - ・（平成29年8月25日付け 29初健食第19号）学校給食衛生管理基準の取扱い

について（通知）

- ・（平成9年3月24日付け 衛食第85号別添）（最終改正：平成29年6月16日付け 生食発0616第1号）大量調理施設衛生管理マニュアル
- ・（平成20年3月付け 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課発行）学校給食調理場における手洗いマニュアル
- ・（平成21年3月付け 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課発行）調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I 及び（平成22年3月付け）同マニュアルPart II
- ・（平成23年3月付け 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課発行）調理場における衛生管理&調理技術マニュアル
- ・（平成21年9月付け 独立行政法人日本スポーツ振興センター発行）学校給食における食中毒防止Q&A
- ・（平成24年3月付け 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課発行）学校給食調理従事者研修マニュアル

なお、以上の基準等に記載のないもの及び当該基準の範囲内にて市が独自で定めた次の内容を遵守すること。

ア 検収及び保管業務

（ア）業務範囲

受注者は、当該施設に納入される原材料等の検収をし、適切な状態で管理、保管等を行う。

（イ）業務内容

a 検収業務

- ・原材料等の検収を行い、開封、納品時間、産地・温度・異物・鮮度・規格・ロット等・数量の確認、記録、詰替え等の業務を行う。
- ・納入される原材料等に異常等を確認した場合は、市に報告する。
- ・原材料等は検収室において専用の容器に移し替えることとし、下処理室等にダンボール等を持ち込まないこと。
- ・検収室では、移し替えた原材料等が直接床面に接触しないよう、床面から60cm以上の高さのある置台の上に置くこと。

b 保管業務

- ・納入した原材料等を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類、調味料、乾物等、食品の分類ごとに区分して専用の容器に移し替え保管することで、原材料の相互汚染を防ぐとともに、「学校給食衛生

管理基準 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚、冷蔵・冷凍設備に保管すること。また、原材料等については、先入れ先出しとする。

- ・原材料等の保管場所は、適切な温度及び湿度管理を行い衛生管理に十分留意すること。
- ・温度及び湿度を記録し異常等を確認した場合は、市に報告すること。

c 在庫管理

月末に調味料等の在庫の確認を行い、記録し、市の栄養士等に報告すること。また、使用の際は先入れ先出しとする。

イ 調理等業務

(ア) 業務範囲

受注者は、市の栄養士等が作成する献立とその調理法（食物アレルギー対応給食を含む）に基づき、市が選定した原材料等を使用して学校給食を調理する。また、海老名市食の創造館では、指定した日に幼稚園等の給食を調理する。調理終了後から2時間以内に喫食できるよう調理・配食すること。

(イ) 業務内容

a 調理業務

- ・各部屋は、適切な温度及び湿度管理を行い衛生管理に十分留意すること。温度及び湿度を記録し異常等を確認した場合は、市に報告すること。
- ・調理に使用する器具等は、使用前後に異常の有無を確認して記録する。異常を確認した場合は市に報告し、使用を中止すること。
- ・常に床を乾燥させ、衛生的な環境にしておくこと。
- ・原材料等の搬入から調理、保管、配缶等における衛生的な取扱いに努め、ネズミ、ハエ、ゴキブリ等の衛生害虫によって汚染されないよう注意するとともに、食品、給食の運搬時における適切な温度管理、時間管理等の衛生的取扱いに配慮すること。
- ・給食は、原則として、当日に納品された原材料等を使用して調理し、生で食用する野菜類及び果実類を除き、加熱調理すること。特に、食肉類、魚介類、卵及びそれらの加工品、冷凍食品並びにソーセージ・ハムなどの食肉製品その他の加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で60秒間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃～90℃で90秒以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録して

報告すること。

- ・野菜類の使用については、昨今の食中毒の発生状況を踏まえ、また、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。
- ・生野菜等の使用については、食中毒の発生状況、施設設備の改善状況、調理過程における二次汚染防止のための給食調理員研修を実施すること。なお、生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて消毒をする。また、中性洗剤や消毒剤を使用する場合は、それらが完全に洗い落とされるまで十分に流水で水洗いすること。
- ・料理の混合せ（和え物、サラダ等）については、必ず和え物室で、清潔な器具を使用するとともに、食品等に直接、手を触れないようにすること。
- ・和え物やサラダについては、各原材料等を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に十分注意し、冷蔵庫等で保管し、和える時間をできるだけ配食の直前にするなど、適切な温度管理や給食までの時間の短縮を図ること。なお、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、その結果と時間を記録して報告すること。
- ・缶詰の使用時は、缶の状態、内壁塗装の状態等を十分注意すること。
- ・加熱調理後、冷却した食品を常温放置しないこと。
- ・下処理室を清潔に保つため、泥つきの根菜類などの処理は、検収室で行うこと。
- ・炊飯は、クラスごとに食缶に配缶する際には、直接手が触れないようにすること（海老名市食の創造館別館では炊飯能力はない。）。
- ・パン、牛乳、添加物等はクラスごとに数え、配膳までの間、適切に保管すること。
- ・調理に直接、関係ない者をみだりに入室させないこと。調理従事者以外を入室させる場合は、事前に市に報告し、衛生チェックを行うこと。

b 二次汚染の防止

- ・献立ごとに全体及び部屋ごとの担当者の調理作業の手順・時間・留意点を示した調理作業工程表や作業動線図を作成し、前日までに市に提出する。また、調理員等に対してそれらを示し、指示・確認すること。なお、変更が生じたときは、速やかに再提出すること。
- ・調理作業中の食品、原材料等や調理機械、器具類の汚染の防止及び包丁、

まな板類の食品別、処理別の使い分けについてその徹底を図ること。

- ・調理場における食品、原材料等及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さのある置台の上に置くこと。
- ・食肉、魚介類等は、他の食品を汚染しないよう専用の容器に入れ替え保管し、二次汚染を防止すること。
- ・食品及び原材料等、下処理後の非加熱食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品は、他からの二次汚染を防止するため、それぞれ冷蔵庫等で保管すること。
- ・調理終了後の食品は、衛生的な容器にふたをするなどして、他からの二次汚染を防止すること。
- ・調理作業、下処理作業及び洗浄作業等は、それぞれ専用の白衣・帽子・マスク等を着用し、かつ、エプロンや履き物等は、作業区分ごとに使い分け、色分けするなどして明確にすること。また、保管のときは作業区分ごとに区別し、衛生管理に配慮すること。

c 原材料等及び食品の適切な温度管理等

- ・調理作業時においては、調理室内の温度・湿度を確認し、その記録を行うとともに換気を十分行うこと。
- ・原材料等及び食品の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。加熱調理においては、中心部が75℃で60秒間以上（二枚貝等、ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は85℃～90℃で90秒以上）又はこれと同等以上の殺菌温度まで十分に加熱し、その温度と時間を記録すること。特に、冷蔵・冷凍保管する必要がある原材料等及び食品は常温放置しないこと。
- ・加熱調理後、冷却する必要がある食品については、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くするよう冷却機を用いて、温度を下げ、冷蔵庫等で保管すること。この場合は、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度と時間を記録して報告すること。
- ・調理後の食品の適切な温度管理を行い、調理完了後2時間以内に喫食できるものとする。
- ・調理した食品を一時保存する場合には、汚染かつ腐敗しないよう衛生的な取扱いに注意すること。

d 食物アレルギー対応給食調理業務

- ・市の指示に基づき、食物アレルギー対応給食を調理するときは、担当調理員が所定の場所で調理し、専用の容器等により配食すること。

- ・アレルギー対応の品目については、「乳と卵」のセットのときのみとする。
- ・通常食の食材や配缶作業の動線に留意すること。

e 保存食等の保存業務

- ・保存食は、原材料等、食品及び調理済食品（釜ごと）を50 g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、採取日及び廃棄予定日を明記して、専用冷凍庫に -20°C 以下で2週間以上保存し廃棄予定日以降に廃棄すること。なお、納入された食品の製造年月日又はロットが違う場合は、それぞれ保存すること。
- ・原材料等は、特に洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、混合したものから50 g程度採取し、保存すること。
- ・保存食については、原材料等及び調理済食品が確実に保管されていること。また、廃棄した日時を記録すること。
- ・使用水について日常点検での異常を認めた場合又は残留塩素濃度が基準に満たない場合は、市に速やかに報告すること。また、再検査を行い、その上で適と判定した水を使用した場合は、使用水1 Lを -20°C 以下、2週間以上冷凍庫で保存し、点検結果を記録すること。

f 配缶業務

- ・調理済食品等の出来上がり量を確認・記録・報告し、クラスごとに必要量を食缶等へ配缶し記録すること。
- ・配缶等に携わるときは、直接手が触れないようにすること。

ウ 洗浄等業務

(ア) 業務範囲

回収した食器・食缶等の洗浄・消毒・保管及び残滓等の処理を行う。洗浄作業場等は、常に整理整頓をし清潔で衛生的な状態に保つこと。

(イ) 業務内容

a 洗浄・保管業務

- ・フードカッター、ミキサー等の調理機器・器具類は、使用後に分解して洗浄・消毒した後、乾燥させること。
- ・回収した食器、食缶、トレー、スプーン、フォーク、はし、おたま、コンテナ、ワゴン等は洗浄を行い、数量を確認し、所定の場所に格納・保管し、乾燥・消毒する。なお、ワゴンは拭き取り後、アルコール消毒を

行う。

- ・食器、食缶、コンテナ、ワゴン等は、常に清潔で衛生的な状態に保つこと。
- ・おう吐食器等の返却があった場合は、取扱いに十分注意し、塩素消毒を行うこと。

b 残滓等処理業務

- ・本施設内に発生する残滓等廃棄物の減量化や再資源化を積極的に推進すること。
- ・廃棄する各種廃棄物等は、市の指定する排出区分により分別し、施設内の廃棄物庫等にて保管すること。排出するときには、各廃棄物別に計量・集計すること。これら廃棄物の回収及び処理・処分は、市が別途委託する。
- ・廃棄物の管理については、廃棄物容器は、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し、衛生上支障のないように保持すること。また、返却された残滓等は非汚染作業区域に持ち込まないこと。また、廃棄物は、適宜廃棄物庫等に搬出し、作業場に放置しないこと。また、廃棄物庫等は、常に整理整頓をし廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。
- ・今後、生ごみ処理機等が導入された場合は、廃棄物の機器への投入、搬出等を行うこと。

エ 調理室等の清掃・整理業務

- ・事務室、配膳室、会議室、食堂、洗濯室、更衣室、調理員用便所、廊下、玄関及び調理関係各室、洗浄関係各室、残滓置場等の清掃並びに整理・整頓は毎日、実施すること。
- ・食品庫、冷蔵庫、冷凍庫、米庫、油庫、備蓄倉庫、排水溝等の清掃、整理及び整頓は毎日、実施すること。
- ・ランチルーム等は、市の指示により清掃、整理・整頓を実施する。
- ・調理施設等に関する外回りの清掃・整備は、適宜実施すること。
- ・空き缶、空き箱等の指定場所への移動、整理・整頓は、適宜実施すること。

オ 給食実施日以外の業務

次の清掃、洗浄、整理、整頓等業務の作業計画書を作成し、市に提出しなければならない。

- ・調理室内、食器、調理機械、洗浄機械、器具等の清掃・洗浄

- ・食器、トレー、食缶、パン缶、ワゴン等のみがき、手洗い洗浄
- ・排水溝、排水升、洗浄機の清掃・洗浄
- ・冷蔵庫、冷凍庫、保管庫等の拭き取り清掃
- ・学校調理関係各室等の整理・整頓
- ・事務室、配膳室、会議室、食堂、洗濯室、更衣室、調理員用便所、廊下、玄関、外回り、調理関係各室、洗浄関係各室等の清掃・整備
- ・ランチルーム等は、市の指示により清掃、整理・整頓

カ 災害時の炊き出し対応業務

災害時（震度5弱以上の震災等）には、状況に応じ施設機能を用いた炊き出しを想定しており、市の指示により炊き出しが実施できるよう必要な人員を速やかに確保し配置すること。

（４） 施設、設備、物品等の使用

業務を履行するに当たり、次に掲げる施設、設備等を使用するものとする。

- ・調理関連諸室及びそれらに附属する機械、設備、器具類
- ・洗浄関連諸室及びそれらに附属する機械、設備、器具類
- ・配送前室及びそれらに附属する設備、器具類
- ・事務室、調理員休憩室、会議室、更衣室等、食堂等の施設及びこれらに附属する設備、器具類
- ・電気室、ボイラー室、還水槽室、機械室等及びそれらに附属する機械、設備、器具類
- ・調理等業務履行の過程において、従業員が使用する衣類、帽子、マスク、エプロン、履き物等、また調理、その他各種業務等に係る消耗品類は受注者の負担とする。

（５） 衛生管理

本業務に従事する従業員は、指定する白衣を着装するなど、衛生上必要な処置及び業務遂行上必要な指示に従うこと。また、本業務に従事する従業員の健康状態を確認するために、月2回の腸管内細菌検査（サルモネラ菌・赤痢菌・病原性大腸菌O-157）を行う。また、11月・1月には、別にノロウイルス（EIA法）の検査も行い、その結果を市に提出すること。

ア 法令及び通達事項の遵守

受託業務の遂行に当たっては、食品衛生法（昭和22年法律第233号 改正等がある場合は、最新のものとする。）並びに文部科学省、厚生労働省及び神奈川県教育委員会の各種通達（「食中毒防止のための衛生管理マニュアル」を含む。）

を遵守し衛生管理の徹底に努めなければならない。

また、受託業務に従事する者の中から、衛生管理者を定め、従事員の健康、衛生及び安全管理についての指導、監督をさせなければならない。

イ 調理従事者等の衛生管理

調理従事者等の衛生管理に関わる基本マニュアルをあらかじめ作成し、市に提出すること。また、個人衛生点検票等を作成し、本業務に従事する従業員等の健康確認を行い、記録する。感染症等の疑いがある場合は、市に報告し、業務に従事させてはならない。

(6) 業務従事者の身上管理

業務従事者の風紀、衛生及び規律の維持については、受注者が一切の責任を負うものとし、市が適当でないと認めた者は従事させてはならない。

(7) 業務実施記録の提出

業務責任者は、業務の実施状況を記録し、市に提出しなければならない。

(8) 学校給食日常点検票の提出

業務責任者は、学校給食の日常点検実施状況を学校給食日常点検票に記録し、市に提出しなければならない。

(9) 研修

調理業務、食物アレルギー対応給食及び食品等の取扱いが、適正かつ円滑に行われるよう受注者が年1回以上研修等を行い、業務従事者の資質向上を図るよう努めるものとする。また、神奈川県及び保健福祉事務所が主催する研修等には積極的に参加すること。

(10) 設備機器の運転管理

日常点検として、次の項目において、点検結果を記録し、異常等がある時は市に報告するものとする。

- ・各機器の振動、異常音、油漏れ、器具の破損等の有無の確認
- ・各機器の駆動部の注油
- ・非常停止、安全カバーの作動確認
- ・蒸気圧力計の日常確認
- ・保管庫、冷凍冷蔵庫の温度確認
- ・洗浄機の温度、洗剤濃度の日常確認
- ・ガス漏れの有無及び燃焼具合の確認

(11) 施設等の使用管理

委託業務遂行上、必要な施設設備及びこれらに附属する物品等は、善良な管理

の注意をもって取り扱わなければならない。

(12) 立入検査及び調査

受注者は、市、保健福祉事務所等の衛生検査や立入検査、施設、設備等の調査、その他必要がある都度行う調査には応じるものとする。

(13) 学校要請等への協力

学校の要請等があった場合には、市の栄養士等が行う食育等の教育活動に協力する。

なお、学校からの要請だけでなく受注者からも積極的に行事等の提案をすること。

(14) 熱中症対策

受注者は、業務従事者の熱中症予防のため、作業環境の温度・湿度管理、換気の確保及び休憩時間の付与等の環境整備を行うとともに、通気性及び吸湿性に配慮した被服の着用等、必要な対策を講じること。

(15) その他

ア 受注者は、学校給食が教育活動の一環であることを十分理解した上で、善良かつ誠意をもって委託業務を行い、生徒、児童とのコミュニケーションに努めなければならない。

イ 本契約は、海老名環境マネジメントシステムに基づき環境配慮を行うこと。

ウ 仕様書の内容について、疑義が生じた場合は、市と協議の上、解決すること。

5 海老名市食の創造館及び海老名市食の創造館別館に関する仕様

(1) 対象学校名、学級数、児童数、食数等

「(別紙4) 学校給食対象学校名・学級数・コンテナ数等一覧表」のとおり

(2) 調理等業務

ア 業務範囲

市の作成する献立（小学校給食はA、Bコースの2献立、中学校給食は1献立及び食物アレルギー対応給食献立）を調理指示書に基づき、施設の設備を使用し安全で美味しい給食調理をする。

また、主食の内容は、各コースとも概ね週当たり、米飯4回（小学校給食は委託炊飯、自所炊飯各2回。中学校給食は委託炊飯4回）、パン・その他1回の予定とする。

イ 業務内容

(ア) 調理業務

共通仕様参照

(イ) 保存食等の保存業務

- ・各施設の受配校に複数の業者から直接、搬入される食品については、各施設で保存すること。なお、複数の業者から搬入される食品については、業者ごとに保存すること。保存方法は、共通仕様を参照

(ウ) 配缶業務

食缶、食器等を学校毎のコンテナに積み込み配送前室まで移動し、配送車に積み込み、コンテナが移動しないよう固定する。

(3) 洗浄等業務

ア 業務範囲

配送車からコンテナを洗浄室へ降ろし、回収した食器・食缶等の洗浄・消毒・保管及び残滓等の処理を行う。

イ 業務内容

(ア) 洗浄業務

共通仕様参照

(イ) 残滓等処理業務

各施設へ返却された残滓等については、学校別に計量・集計・記録し、報告すること。なお、状況により、学級別・献立ごとに計量することもある。

(4) 給食配送・配膳・回収等業務

受注者は、2時間喫食を実現しつつ、衛生上、品質が低下しないよう、調理した給食を配送し、児童、生徒等が喫食した後、食缶、食器、残滓等を各施設へ速やかに回収すること。また、各学校への配送時間等を記録し報告すること。なお、給食配送・配膳・回収業務の実施に当たっては、食缶等に学校名や学級名、アレルギー対応食用児童名を表示することとし、次の内容に十分留意すること。

(ア) 業務範囲

各施設から市が指定する学校、幼稚園等に食器コンテナ、食缶コンテナの配送（学校側配膳室へのコンテナの収納を含む。）学校での学級ごとへの配膳及び食器コンテナ、食缶コンテナの回収（学校側配膳室からのトラックまでの積込みを含む。）を行う。ただし、幼稚園等には、市が指定した場所へ配送する。

(イ) 業務内容

- ・海老名市食の創造館は、「（別紙5）食器・食缶配送・回収計画（案）（食器・食缶分離）」、海老名市食の創造館別館は、「（別紙6）中学校用食器・食缶配送・回収計画（案）（食器・食缶分離配送）」を参考

とし、公募型プロポーザルでの提案を求める。

a 配送業務

指定する時間までに海老名市食の創造館に配送車6台（想定）を配置、海老名市食の創造館別館は配送車3台（想定）を配置し、各施設の職員とその日の業務等に関する打合せを行う。

- ・1便は、食器類を格納したコンテナを学校ごとに配送し、各施設に戻る。
- ・2便以降は、食器及び食缶類を格納したコンテナ並びに学校給食の運営に必要な物品等を配送する。
- ・交通法規等を遵守の上、指定された時刻までに各学校へコンテナを届け、学校内の指定された場所に配置する。なお、学校内への車両乗入れの際には、特に児童、生徒に注意する。
- ・調理場内及び配送口に入るときは、専用の白衣、帽子、マスク等、履き物を着用し、手洗い、消毒等を実施すること。

b 配膳業務

勤務時間は、給食の受入れから施設の清掃・整理までの間の約3～4時間を目安とする。なお、主な作業内容は、次のとおりとする。

- ・パン、米飯、牛乳等の受入れ及び数の確認をする。
- ・パン、米飯、牛乳等の学級ごとの配分及び牛乳等を保冷庫に格納をする。
- ・保冷庫の温度等の確認を行い、記録し、市に報告すること。異常を確認をしたときは、市に報告する。
- ・給食コンテナの受取り及び配分をする。
- ・給食後の食器等かご及び食缶類の学級ごとの数の確認
- ・食器等かご及び食缶類のコンテナへの格納
- ・パン箱、牛乳パック等の整理
- ・残滓（パン、米飯、牛乳、副食類、ジャム類、その他）の処理
- ・受入施設の清掃及び整理
- ・保冷庫等の管理及び清掃

c 回収業務

- ・食缶を格納したコンテナを優先し、次に食器類を格納したコンテナを回収し、各施設に戻る。
- ・交通法規等を遵守の上、指定された時刻までに各学校に到着するよう出発し、コンテナ（食器類、食缶類）を回収し、各施設に戻る。
- ・学校内への車両乗入れの際には、特に児童、生徒に注意する。

- ・各学期の給食開始日前には、パン缶等の回収及び配置を行う。回収及び配置は各業務1日ずつ対応し、業務日程は別途協議して決定する。
- ・洗浄室内及び配送口へ入るときは、専用の白衣、帽子、マスク等、履き物等を着用し、手洗い、消毒等を実施すること。
- ・その他、市の指示により配布、事務連絡を行う。

(ウ) 配送車両

学校給食配送用車両（2～3トン車程度を想定）として海老名市食の創造館は6台（想定）、海老名市食の創造館別館は3台（想定）を配置し、車両の仕様は次のとおりとする。なお、幼稚園等用配送専用車両（軽貨物車でも可）として、別に1台用意する。

- ・やむを得ず他の車両を使用する場合は、市に確認し了承を得ること。
- ・後部が開閉でき、コンテナの積み下ろしが容易にできるようデッキへの渡し板（長さ80cm程度）を配備すること。コンテナ積み下ろし作業時に危険を伴うため、渡し板は車両に固定できるものとする。
- ・使用する収納コンテナ（海老名市食の創造館は、規格：W1,270mm×D750mm×H1,540mm程度、ステンレス製、キャスター付き。海老名市食の創造館別館は、規格：W1,450mm×D900mm×H1,660mm程度、ステンレス製、キャスター付き。）に食器等を格納したものを6、7台積載することが可能であること。
- ・配送車内部にはコンテナを固定できる装置を設け、ベルト等で落下防止等の対策を講じること。
- ・海老名市食の創造館での配送車の床面の高さは約90cm（空車時+20cm以内）とすること。海老名市食の創造館別館は床面の高さが約90cmであるが、各中学校配膳室の床レベル（GL）が異なることからリフター付き等による対応とし、コンテナの積み下ろしが容易にできるよう状況に応じてデッキへの渡し板等を使用する。
- ・貨物自動車の車種、形式、排気量については、特に指定しない。
- ・車両側面に各施設の名称を掲示する。
- ・ワゴン内部は毎日、消毒（除菌）を実施し、衛生管理を保つこと。
- ・調理場内及び配送口へ入るときは、専用の白衣、帽子、マスク等、履き物等を着用し、手洗い、消毒等を実施すること。

(エ) その他

- ・配送及び回収時間については、各校の教育課程に応じるものとする。

- ・ 配送先学校の学校給食配膳員が不在の時は、配送員の責任において配膳室の開錠及び施錠を行うこと。なお、配膳室の鍵は毎日、各施設に返却すること。
- ・ 配膳員、配送員は白衣等を着用し衛生的に注意し、業務執行中も節度ある行動を心掛けること。

(5) 有資格者等の配置、名簿の提出等

各施設において次のアからウに掲げる者は、調理師又は栄養士の資格を有し、心身ともに健康な者で必ず正社員とする。また、業務に従事する者の名簿（氏名、担当業務、住所等が記載）、必要資格書類の写しを市に提出する（変更が生じた場合は、その都度、提出する。）。なお、欠員が生じた場合は、速やかに補充し、業務に遅滞のないよう努めなければならない。

ア 業務責任者

共同調理場の業務全般を統括して処理を行い、共同調理場の学校給食に5年以上の経験を有する者とし、業務遂行上の受注者としての責任を負い、主として従事者の指導監督、市との連絡調整の任に当たること。

イ 業務副責任者

業務責任者以外の者で業務責任者に事故等があるときその任に当たり、共同調理場の学校給食に3年以上の経験を有する者

ウ 食品衛生責任者

共同調理場の施設及び設備の衛生管理並びに食品衛生及び従事者衛生の日常管理を行い、学校給食1年以上の経験を有する者

エ その他

調理業務における栄養士、調理師、配送業務における自動車運転免許者等、資格を必要とする業務に携わる従事者には、有資格者を配置しなければならない。なお、調理従事者は地元住民を優先的に採用すること。また、海老名市食の創造館では、ボイラー等の附帯設備に関する運転・管理及び日常点検業務を実施できる小型ボイラー取扱業務特別教育終了以上の有資格者を配置しなければならない。

(6) 調理した給食の完了検査

- ・ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」より、食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、調理従事者等は、調理された食品を喫食しないこと。ただし、限定された試食担当者はこの限りではない。
- ・ 調理した給食（食物アレルギー対応給食を含む。）は、市の栄養士等が最終確認し、異常のないことを確認して検査完了とする。

(7) 業務時間

給食実施日の業務等は、原則として午前7時から開始し、午後5時に終了するものとし、各業務の標準的な完了の目安時刻は、概ね次のとおりとする。

- ・調理業務 午前11時30分
- ・配送業務 午前11時45分
- ・回収業務 午後2時30分
- ・洗浄業務 午後3時30分
- ・衛生管理及び施設設備管理業務 午後4時

6 海老名市立東柏ヶ谷小学校に関する仕様

(1) 学級数、児童数等

学級数、児童数等については、概ね次のとおりとする。なお、転入出等により変更があった場合には、その都度対応するものとする。

- ・学級数 16組（クラス）
- ・児童数 394人
- ・教職員数 22人

(2) 調理等業務

ア 業務範囲

市の作成する献立（A、Bコースの内のBコース献立及び食物アレルギー対応給食献立）を調理指示書に基づき、学校の設備を使用して安全で美味しい給食調理をする。なお、行事食等（ランチルームを利用したバイキング給食等）がある場合は、市の指示により対応する。また、主食の内容は、概ね週当たり、米飯（自校炊飯）4回、パン・その他1回の予定とする。

(3) 配膳業務

ア 業務内容

- ・クラスごとに配缶された給食及び食器類をワゴンに乗せて配膳室へ運び担任等へ直接渡す。喫食後には、食缶・食器等を乗せたワゴンを担当等から受け取り、給食室へ回収する。
- ・ランチルーム等での給食の際には、学校の要望に応じて準備や片付けの補助を行う。
- ・配膳室及び洗浄室へ入る際は、専用の白衣、帽子、マスク等、履き物等を着用し、手洗い、消毒等を実施すること。

(4) 洗浄等業務

ア 業務内容

(ア) 洗淨業務

共通仕様参照

(イ) 残滓等処理業務

施設へ返却された残滓等については、クラスごと献立別に計量し、集計して記録を本市の栄養士等に報告すること。

(5) 有資格者等の配置及び名簿の提出

次のアからウに掲げる者は、調理師又は栄養士の資格を有し、心身ともに健康な者で必ず正社員とする。また、業務に従事する者の名簿（氏名、担当業務、住所等が記載）、必要資格書類の写しを市に提出する（変更が生じた場合は、その都度、提出する。）。なお、欠員が生じた場合は、速やかに補充し、業務に遅滞のないよう努めなければならない。

ア 業務責任者

単独調理校給食調理業務に3年以上の経験かつ単独調理校給食調理業務の業務責任者として2年以上の経験を有する経験豊富で指導力がある者最低1名とし、業務遂行上の受注者としての責任を負い、主として従事者の指揮監督、学校との連絡調整の任に当たること。

イ 業務副責任者

単独調理校給食調理業務に2年以上の経験を有する者最低1名とし、業務責任者に事故等があるときはその任に当たること。

ウ 食品衛生責任者

単独調理校給食調理場の施設及び設備の衛生管理並びに食品衛生及び従事者衛生の日常管理を行い、学校給食1年以上の経験を有する者

エ その他

調理従事者は地元住民を優先的に採用すること。

(6) 調理した給食の完了検査

- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」より、食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、調理従事者等は、調理された食品を喫食しないこと。ただし、限定された試食担当者はこの限りではない。
- ・調理した給食（食物アレルギー対応給食を含む。）は、市の栄養士等が、最終確認した後に学校長又は教頭が検食し、異常のないことを確認して検査完了とする。

(7) 業務時間

給食実施日の業務等は、原則として午前7時から開始し、午後4時に終了する

ものとし、各業務の標準的な完了の目安時刻は、概ね次のとおりとする。

- ・調理業務 正午
- ・配膳業務 午後 1 時15分
- ・洗浄業務 午後 3 時00分
- ・衛生管理及び施設設備管理業務 午後 4 時

7 添付資料

- ・（別紙 1）令和 8 年度小中学校給食実施計画表（小中学校給食調理予定表）
- ・（別紙 2）海老名市学校給食異物混入対応マニュアル
- ・（別紙 3）海老名市食物アレルギー対応の手引き
- ・（別紙 4）学校給食対象学校名・学級数・コンテナ数等一覧表
- ・（別紙 5）食器・食缶配送・回収計画（案）（食器・食缶分離）
- ・（別紙 6）中学校用食器・食缶配送・回収計画（案）（食器・食缶分離配送）
- ・（別紙 7）全体配置図、各施設平面図・ドッグシェルター図面
- ・（別紙 8）海老名市食の創造館厨房設備機器一覧表
- ・（別紙 9）海老名市食の創造館別館厨房設備機器一覧表
- ・（別紙10）東柏ヶ谷小学校調理室平面図
- ・（別紙11）東柏ヶ谷小学校調理室厨房機器一覧表
- ・（別紙12）経費負担区分一覧表

8 その他

なお本仕様書に記載のない事項については、都度協議を行うものとする。