

彦根市保育所給食調理委託業務仕様書

本市の保育所給食調理業務を委託するに当たり、その仕様は以下のとおりとする。

1 業務名称

彦根市保育所給食調理委託業務

2 履行場所

彦根市立東保育園（所在地 彦根市安清町 8-4）

（調理場形態・・・ウェット方式）

3 定員

120 名

4 履行期間

令和 8 年 4 月 1 日から令和 13 年 3 月 31 日まで(5 年間)

5 基本条件

- (1)「大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)」に基づき、園児に安全かつ安心で良質な給食を提供する。
- (2)園児の発達段階や健康状態に応じた乳幼児食、離乳食、アレルギー除去食等を用意するなど、安全、衛生面および栄養面での質を確保する。
- (3)委託する業務内容の内訳については、別表 1 のとおりとする。また、費用の分担については、別表 2 のとおりとする。
- (4)設備、調理器具および備品等の貸与品については、別表 3 のとおりとする。
- (5)献立(おやつ含む。)は、市で開催する給食内容検討会を経て、市で作成した給食標準モデル献立表を基本に、毎月の園での献立検討会で決定する。
- (6)食材料については、園において契約、購入するが、発注量については、受託者が園と協議の上、献立表等を基に算出するとともに、食材の納品の形状等について要望等がある場合は園に伝えること。
- (7)不測の事態が生じた場合の緊急対応マニュアルを作成し、対応すること。
- (8)食中毒などが発生し、市が受託者から損害を被った場合には、受託者が市に対して損害賠償の責任を負う。
- (9)業務の履行を継続できなくなった場合の対応として、業務契約を継続して行うことのできる代行保証人を確保すること。

(10) 新年度、給食開始前までに打合せ、研修、見学等を行うこと。ただし、これに伴う費用は受託者負担とする。

(11) 3 歳児以上に対しても主食の提供(完全給食)を実施すること。

6 調理見込み数および提供時間

(1) 調理見込み数

食数には、アレルギー除去食を含むものとする。

【平日】

区 分		昼食数	おやつ数	合計
職 員		28 食	28 食	56 食
園児	0～2 歳児	31 食	31 食	62 食
	3～5 歳児	73 食	73 食	146 食
	計	132 食	132 食	264 食

【土曜日】

区 分		昼食数	おやつ数	合計
職 員		5 食		5 食
園児	0～2 歳児	5 食		5 食
	3～5 歳児	10 食		10 食
	計	20 食		20 食

※令和 7 年 9 月 1 日現在の見込みであり、変動する場合がある。

※給食は年末年始(12/29～1/3)と園行事に伴う数日を除き、実施する。

(2) おやつ・昼食の時間

対象者	区分	時間
乳児	昼食	10 : 45 ～ 12 : 45
幼児	昼食	11 : 30 ～ 13 : 30
全員	おやつ	14 : 30 ～ 16 : 00

※園行事等の都合により変更となる場合がある。

7 業務内容

受託者は、決定した給食献立表(おやつを含む。)に従い、別表 1 の業務を行う。また、別表 1 における注意事項は、以下のとおりとする。

(1) 給食管理

- ① 受託者は、調理した給食については、異物混入等の有無や味の確認を行った後、園長またはその代行者が行う検食のための配膳等を行い、その評価を受けると

ともに、評価については業務の参考とし、異常があった場合は、園長に従い対応すること。また、検食は、離乳食・除去食を含むものとする。

- ② 嗜好調査、喫食調査等については、受託者の調理業務従事者も協力すること。
- ③ 給食に係る園行事(保護者試食会など。)等に伴う付随作業や食育に関する取組についても協力すること。
- ④ 給食の提供に関する書類等の作成および報告は、市の示す日までに行うこと。
- ⑤ 市で作成した給食標準モデル献立表とは別に、園で収穫した野菜等を使つての園独自の献立での給食等を実施することがあるので、随時対応すること。
- ⑥ 市が開催する給食内容検討会に適宜、参画・協力すること。
- ⑦ 園で開催する献立検討会に参画・協力すること。
- ⑧ 必要に応じて、アレルギー除去食について保護者との面談に参加すること。
- ⑨ 乳児・幼児ともに、その日に提供する1食分の給食(おやつを含む)を展示食として所定の場所に展示すること。

(2)調理作業

- ① 園行事等により昼食時間の変更があるときは、変更後の時間に合わせて調理作業を行うこと。
- ② 調理後、喫食までの時間は、可能な限り短縮し、最大2時間以内とすること。
- ③ 食材料の検収時間は園長に従うこと。
- ④ 配膳および返却は定められた場所で行い、園児の安全確認および保育士等への引渡しを完全に行うこと。
- ⑤ 調理作業については、園と協議の上、特にアレルギー除去食については十分に注意の上、行うこと。
- ⑥ 業務終了後は、園長に「給食日誌」および「衛生管理簿」による報告を行い、承認を受けること。また、当該月の業務が終了した時点で、完了届(様式5)を市幼児課に提出すること。

(3)食材料管理

- ① 献立表等を基に、給食・おやつに使用する食材料の発注量を算出すること。
- ② 園に納品される食材の検収については、業務責任者またはこれを補佐するものが責任を持って検収を行うこと。ただし、園職員または市職員が立会うこともある。
- ③ 調理過程における食材料の管理は、受託者が責任をもって行うこと。
- ④ 保存用食材料・保存食については、採取、管理、保存すること。
- ⑤ 受託者の責に帰する理由による食材等の損失については、市の指示に従い弁済すること。
- ⑥ 食材料の検収については毎日「食品受払簿」で、また、在庫管理については毎月「在庫管理表」で、各々園長に報告を行い、承認を受けること。

(4) 業務管理

- ① 受託者は、調理業務従事者の氏名を給食調理室前に表示すること。
- ② 調理業務従事者の交代等については、園長に事前に報告すること。
- ③ 緊急時の対応のため、交代要員を事前に園長に報告しておくこと。
- ④ 受託者は、市が実施する工事等により清掃および立会い等が必要な場合は協力すること。

(5) 衛生管理

- ① 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準拠したものであること。
- ② 受託者は、食品衛生責任者を設置し、関係法令に基づき食品の安全衛生管理に留意するとともに、給食の調理、配膳等が衛生的に行われるよう調理業務従事者の衛生教育に努めること。
- ③ 受託者は、調理業務従事者に対し、サルモネラ菌、赤痢菌、病原性大腸菌O-157、O-26、O-111 については月 1 回以上、また、ノロウイルスについては年 2 回(11 月から 12 月の間に 1 回、1 月から 2 月の間に 1 回)検査を受けさせ、検便結果報告書(様式 4)により園長に報告すること。
- ④ 給食調理室は、作業後直ちに適切な方法で清掃および洗浄消毒を行い、清潔保持に留意すること。
- ⑤ 設備、調理器具類等においても、適切な方法で清掃および洗浄消毒を行い、清潔保持に留意すること。
- ⑥ 残飯および塵芥の処理は、適正に行うこと。
- ⑦ 調理作業における衛生管理については、衛生管理簿等に基づき確実に衛生管理を行うこと。
- ⑧ 受託者は、受託者の責任において立入検査を行うこと。また、市、保健所等による立入検査が行われる場合は、協力すること。

(6) 研修

- ① 調理業務従事者に対して、調理および食品の取扱い等が安全・衛生かつ適正に行われるとともに、給食の目的や調理の役割を十分理解させ、園児の健やかな成長に資するように、技術向上のための研修や衛生管理の研修、人権研修等を実施し資質の向上に努めること。また、研修を実施したときは、研修実施報告書(様式 6)により園長に報告すること。
- ② 調理業務従事者に注意事項等の徹底のため、朝礼等により業務確認を必ず行うこと。

(7) 労働安全衛生

- ① 受託者は、調理業務従事者に対し健康診断を定期的に行い、健康診断結果報告書(様式 3)により園長に報告すること。また、常に調理業務従事者の健康状態の把握に努めるとともに、異常を認めた場合は速やかに受診させ、当該従事者を給食に従事させないこと。なお、新規採用者を従事させる場合は、従事する日までに健康診断および検便を行い、結果を確認すること。
- ② 労働災害を防ぐため、受託者は、調理業務従事者に調理器具の取扱いを熟知させること。

(8) 設備および調理器具等の使用

- ① 給食調理室については、受託者に無償で使用を許可する。また、給食調理室の設備および調理器具等についても、無償で貸与する。
- ② 当該業務を実施するに当たり、設備および調理器具等を適正な方法で使用する
- ③ 受託者は、設備および調理器具等を破損した場合は、園長に報告すること。なお、その原因が受託者の責による場合においては、その損害を賠償するものとする。
- ④ 物品等に関する市と受託者の費用分担については、別表 2 のとおりとする。
- ⑤ 受託者は、貸与を受けた器具類等以外は、市の承諾なしに持ち込んではない。

8 調理業務従事者の配置

受託者は保育所給食に関する業務であることを考慮し、調理業務に従事する者として専門の知識を有し、かつ、集団調理業務の実務経験を有する者を配置することに努め、食数に応じて適正に配置すること。調理業務従事者の勤務時間は、本調理等業務を適切に実施するのに必要な時間とする。

- (1) 調理業務従事者のうち、調理師の資格を有するものを 2 名以上配置すること。ただし、2 名のうち 1 名は栄養士の資格を有するものでも可とする。
- (2) 上記の調理業務従事者のうち 1 名を業務遂行上の受託者として責任を負うべき業務責任者とし、委託者や保育園との連絡調整に当たらせること。また、1 名についてはそれを補佐する業務副責任者とし、業務責任者に事故があるときは、その任に当たらせること。
- (3) 調理業務従事者等届出書(様式 1)を作成し、令和 8 年 3 月 23 日(月)までに市幼児課へ 2 部提出すること。
- (4) 調理業務従事者に変更があるときは、その都度、調理業務従事者等変更届出書(様式 2)を市幼児課へ提出すること。

9 調理業務従事者の服務

- (1) 業務責任者は、仕様書に沿って業務が履行されるよう指揮監督等業務全般の責任を負うこと。
- (2) 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。
- (3) 業務責任者は、常に所在を明らかにし、業務履行に関して市と連絡および調整を行うことができるようにしておくこと。
- (4) 業務副責任者は、責任者不在のときにこれを代行すること。
- (5) 調理業務に従事するものは、清楚かつ清潔な服装を着用すること。
- (6) 調理業務に従事するものは、業務上知り得た秘密を他に漏らしてはいけない。また、その職を退いた後においても同様とする。
- (7) 通勤手段として自動車または自転車を使用する場合は、園長と調整の上、指定された場所に駐車または駐輪すること。ただし、駐車場の契約については、受託者が責任を持って貸主と直接契約し、費用も受託者が負担すること。

10 各種報告書等

受託者は、次の関係書類を作成し、市に提出すること。

報 告 書	提 出 期 日	提 出 先
調理業務従事者等届出書 (様式 1)	当初	市幼児課
調理業務従事者等変更届出書(様式 2)	変更時	市幼児課
健康診断結果報告書 (様式 3)	実施後、速やかに	東保育園
検便結果報告書 (様式 4)	実施後、速やかに	東保育園
業務完了届 (様式 5)	翌月、速やかに	東保育園
研修実施報告書 (様式 6)	実施後、速やかに	東保育園

11 リスク分担 リスク分担については別表 4 のとおりとする。

12 その他

- (1) 献立変更等による業務変更については、市と調整を図りながら業務を遂行すること。
- (2) 食器用洗剤は滋賀県琵琶湖の富栄養化の防止に関する条例に基づき、市の示す洗剤を使用すること。
- (3) 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、仕様書に付する業務は、誠意をもって遂行すること。
- (4) 法令の改正等により、本仕様書に定める項目を変更する場合がある。
- (5) その他、疑義が生じたときは、その都度市と受託者で協議するものとする。