

米子市保育所給食調理等業務委託事業

仕 様 書

令和2年10月

米 子 市

目 次

1	委託事業名	1
2	委託業務場所	1
3	調理見込み食数	1
4	委託期間	1
5	委託業務内容	1
6	業務従事者	4
7	業務責任者	4
8	業務従事者の服務等	5
9	安全・衛生管理	5
10	報告文書	5
11	費用の負担区分	6
12	委託料の支払	6
13	損害賠償等	7
14	その他	7

米子市保育所給食調理等業務委託事業仕様書

1 委託事業名 米子市保育所給食調理等業務委託事業

2 委託業務場所

施設名	定員(人)	所在地
米子市ねむの木保育園	58	米子市錦町三丁目77番地

3 調理見込み食数 単位(食)

施設名	離乳食	完了食	共食数	計
米子市ねむの木保育園	5	32	0	37

4 委託期間

令和3年4月1日から令和5年3月31日まで(2年間)

5 委託業務内容

(1) 留意事項

ア 保育所における給食の趣旨を十分認識し、保育所の児童に安全かつ安心で良質な給食を提供すること。

イ 児童の発達段階や健康状態に応じた幼児食、アレルギー対応食等への配慮など、安全面、衛生面、栄養面等での質の確保を図ること。また、委託業務の処理に関し、栄養士から専門的な立場による指導を受けることができること。

ウ 業務従事者に対して、定期的に、衛生面及び技術面の教育又は訓練を実施すること。

エ 児童福祉法(昭和22年法律第164号)、食品衛生法(昭和22年法律第233号)、労働基準法(昭和22年法律第49号)等の労働関係法令及びその他関連法規等並びに保育所保育指針(厚生労働省)、大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)及びその他関連要綱等を遵守すること。

オ 保育所が実施する食育に積極的に協力すること。

(2) 業務及び作業の内容

業務内容	作業内容
食材納入	ア 受取 イ 検収 ウ 伝票整理 エ 在庫管理
調理	ア 仕込み イ 調理 ウ 炊飯
盛り付け・後片付け	ア 盛り付け イ 食器・食品取扱い器具の洗浄及び消毒 ウ 残菜等の処理
施設管理	ア 調理室等の衛生管理 イ 機械、器具類の管理(消毒及び乾燥管理) ウ 食品の衛生管理 エ 防火管理
その他	上記の業務に附帯する業務

- (3) 調理工程
米子市保育所給食調理工程マニュアルを基本とし、保育所の実状に応じて対応すること。

(4) 食事時間

食事内容	食事時間	備考
午前おやつ	9:30～10:00	3歳未満児
離乳食	10:00～10:30	乳児
昼食	11:15～12:00	3歳未満児
離乳食	14:00～14:30	乳児
午後おやつ	15:00～15:40	3歳未満児 (毎日、手作りおやつ)

(5) 食事の種類

食事の種類	内容
普通食 (離乳食含む)	献立表どおりとする。 年齢別に大きさ、軟らかさ等について工夫すること。
アレルギー 対応食	保育所及び家庭と連携を密にした上で、「米子市保育所給食食物アレルギー児対応マニュアル」に基づいて実施すること。
行事食	誕生会、餅つき、試食会等において必要に応じて実施すること。
その他	保育所、家庭及び米子市（以下「甲」という。）の福祉保健部子育て支援課と連携を密にした上で、特別に配慮を要する児童の食事（流動食等）に対応すること。 また、当日の体調等を考慮し、臨機応変に対応すること。 〈例〉・お茶を必要に応じて提供する。 ・ご飯をおかゆにして提供する。 ・揚げ物を煮物に変更して提供する。（その日の食材を使用）

(6) 業務日及び休日

ア 業務日 月曜日から土曜日までの日

イ 休日 日曜日、国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する休日及び年末年始（12月29日から翌年1月3日までの日）

(7) 業務処理時間

ア 委託業務を処理する時間は、午前8時30分から午後5時15分までとする。

イ 休憩時間も含め、業務時間中は、常時1人以上の業務従事者が駐在しなければならない。

(8) 盛り付け・後片付け

ア 料理の味や温度を損なわないように短時間で盛り付けをするように心掛けること。また、ラップを掛けて提供すること。

イ アレルギー対応は、「米子市保育所給食食物アレルギー児対応マニュアル」に基づいて、保育士と連携を図り、間違いがないようにすること。

ウ 後片付けは、「米子市保育所給食衛生管理マニュアル」に基づいて行うこと。

エ 残菜量をチェックして給食日誌に記入すること。

- (9) 施設、設備、器具等の使用
- ア 保育所内の調理室を使用して調理すること。したがって、対象施設外で調理し、及び搬入する方法は、絶対に認められないものとする。
 - イ 甲は、委託業務の処理上必要な施設、食器、器具等を受託事業者（以下「乙」という。）に無償で使用させるものとし、乙は、善良な管理者の注意をもってこれを使用するものとする。
 - ウ 冷房は、室温25度以上又は湿度70パーセント以上で使用するものとし、使用前に園長に申し出て、その日の作業終了後、速やかに切ること。
 - エ 作業の前後に、施設、設備、器具等が破損していないか確認し、破損していたときは、その破片を確認し、園長に報告すること。なお、確認することができない場合は、直ちに、その旨を園長に報告すること。
 - オ 施設、設備、器具等が破損した場合は、園長を経由し、甲の福祉保健部子育て支援課に速やかに報告すること。なお、修繕については、甲において行うものとするが、乙の過失による場合は、乙が修繕するものとする。
 - カ グリーストラップの日常の維持管理は、乙において行うこと。ただし、定期的な清掃及び汚泥の収集については、甲が行うこととする。
- (10) 食材の購入
- ア 委託業務に使用する食材の購入事務の補助として、乙は、甲の指示する方法により、必要数量の計算及び資料の作成等を行うこと。
 - イ 乙は、食材の保管に十分留意すること。
 - ウ 乙は、食材の納品に際しては、品質及び数量等を確認し、「検収記録簿」に記録すること。
- (11) 栄養面等での配慮等
- ア 調理については、甲の作成した献立に基づいて実施するものとし、乙の都合で変更しないこと。
 - イ 保育所の行事、甲の都合等で献立が変更になった場合は、乙が献立表及び栄養摂取量（月報）を変更すること。
- (12) 保存食及び検食
- ア 乙は、保存食として、毎回1食分（各50グラム以上）の原材料及び調理済み食品を甲の指示する方法で保存すること。
 - イ 保存期間は、2週間とすること。
 - ウ 保存期間を過ぎた保存食は、速やかに処分すること。
 - エ 検食に用いる給食は、調理終了後なるべく早く盛り付け、園長等の検食を受けること。
- (13) 残菜等の処理業務
- 委託業務で発生したごみ、残菜等は、甲の分別方法に従い分別し、所定の場所に搬出すること。
- (14) 必要書類の記入事務
- 調理業務終了後、給食日誌等の記入をすること。

6 業務従事者

- (1) 業務従事者は、保育所における給食の趣旨を十分認識し、関係法令等及び「米子市保育所給食衛生管理マニュアル」に基づき調理を行うこと。
- (2) 業務従事者は、調理者としての責任を自覚し、給食内容の向上改善に資するため、自ら調理した給食を喫食すること。この場合における経費は、乙又は業務従事者が負担すること。
- (3) 業務従事者は、正規社員又はそれに準ずる社員2人と調理補助員の体制とし、食数によって無理なく確実に業務を遂行することができるよう作業人数を決定すること。

- (4) 業務従事者の休暇等に対応した代替職員を確保しておくこと。

7 業務責任者

- (1) 業務従事者2人のうち、1人は、調理師免許若しくは栄養士免許を有している者又はこれらの免許を取得する見込みのある者とし、業務責任者の任を負うものとする。
- (2) 業務責任者は、委託業務の処理に当たっての責任者として調理従事者を指揮し、及び監督し、保育所及び甲の福祉保健部子育て支援課との連絡調整を行うものとする。
- (3) 業務責任者が不在の場合は、その者が有する資格に相当する資格を有した代替の者を配置すること。

8 業務従事者の服務等

- (1) 業務従事者は、委託業務を処理するために知り得た個人情報の保護に関しては、契約書に記載する規定を遵守すること。
- (2) 人との対応は礼儀正しく、親切丁寧を旨とし、粗暴な言動を行わないこと。
- (3) 保育所では禁煙を守り、飲食その他勤務の妨げとなる行為をしないこと。また、作業中には、調理室内への関係者以外の者の入室を禁止するとともに、作業に関係のない物及び不要な物（私物を含む。）は持ち込まないこと。

9 安全・衛生管理

- (1) 衛生管理は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「米子市保育所給食衛生管理マニュアル」に準拠したものであること。
- (2) 乙は、業務従事者の健康管理について、絶えず注意を払うとともに、労働安全衛生規則（昭和47年労働省令第32号）に定める定期健康診断を必ず年1回以上実施すること。また、検便については、赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌群に係る検査を月2回実施すること。なお、保菌者が出た場合は、ペロ毒素等の有無等について追跡検査を実施し、その結果を、甲に報告しなければならない。また、その他の細菌、ウイルス等による感染（感染の疑いのある症状の発生を含む。）が発生した場合は、必要に応じた検査を実施すること。
- (3) 健康診断、検便検査及びその他細菌、ウイルス等の検査の結果、安全衛生上、就労に適さないと認められる者が確認されたときは、その旨を甲に通知するとともに、その者を就労させないこと。
- (4) 給食に異物が混入しないように注意し、目視点検を確実にを行うこと。万一異物、細菌等の混入が発生したときは、速やかにその旨を園長に報告し、原因を明らかにすること。

10 報告文書

(1) 受託前

乙は、受託前に、次の表に定める書類を甲に提出しなければならない。

報 告 書 名	様式番号	提 出 時 期
調理業務従事者報告書	様式1	委託業務開始1か月前までに

* 次に掲げる書類を添付すること。

- (ア) 履歴書（給食調理業務の経歴を含む。）
- (イ) 調理師、栄養士等の免許証（写し）
- (ウ) 健康診断書（写し）（労働安全衛生規則第43条又は第44条の規定に基づくもの）
- (エ) 細菌検査報告書（検便）（写し）（委託業務開始前15日以内のもの。）

(2) 受託後

ア 乙は、受託後に、次の表に定める書類を甲に提出しなければならない。なお、当該書類以外の書類の提出を求めることがある。

報 告 書 名	様式番号	提 出 時 期
調理業務従事者報告書	様式1	年度当初
調理業務従事者変更届出書	様式2	変更の都度事前に
定期健康診断結果報告書	指定なし	実施後直ちに
細菌検査報告書（写し）	指定なし	実施後直ちに（月2回）
調理業務完了報告書	様式3	完了後速やかに
研修結果報告書	様式4	研修後14日以内に

*様式2については、次に掲げる書類を添付すること。

- (ア) 履歴書（給食調理業務の経歴を含む。）
- (イ) 調理師、栄養士等の免許証（写し）
- (ウ) 健康診断書（写し）（労働安全衛生規則第43条又は第44条の規定に基づくもの）
- (エ) 細菌検査報告書（検便）（写し）（従事前15日以内のもの）

イ 乙は、次の表に掲げる書類を、毎日、園長等に提出し、月末には、これらを1か月分まとめて、甲に提出すること。

報 告 書 名	様 式 番 号
検収記録簿	様式5
健康調査記録	様式6
給食事務日誌	様式7
調理施設の点検表	様式8
冷蔵庫・冷凍庫の温度、調理室の温度・湿度記録簿	様式9
加熱温度と時間（T.T）管理表	指定なし
アレルギーチェック用献立表	米子市保育所給食食物アレルギー児対応マニュアル様式4

11 費用の負担区分

(1) 委託業務の処理に要する費用の負担区分は、次のとおりとする。

費 用 の 内 訳	甲	乙
施設・調理機器・什器備品・食器類	○	
光熱水費（電気・水道・ガス）	○	
施設清掃器具		○
消耗品（洗剤、ペーパータオル、保存食用・その他用ポリ袋、アルミホイル、たわし、スポンジ、ラップ等）		○
厨房のネズミ及びゴキブリの防駆除に係る経費		○
残飯・ごみの処理に係る経費	○	
業務用電話代		○
白衣等に係る経費（長靴及びビニールエプロンを含む。）		○
保健衛生費（マスク、手袋及び消毒薬品）		○
検便、健康診断及びその他細菌、ウイルス等の検査に係る経費		○
調理従事者に係る諸経費（研修会参加費等）		○
事業者が行うべき官公庁に対する手続及びその経費		○
保健所への申請（営業許可）		○
保険料（生産物賠償責任保険等）		○

(2) 委託業務の処理に伴う光熱水費（電気・ガス・水道）は、甲の負担とするが、乙は、これらについて、節約に努め、適切な管理の下に使用しなければならない。

12 委託料の支払

委託料の支払は、月払とし、甲は、乙の請求に基づき、当該請求があった日から30日以内に、乙に支払うものとする。

13 損害賠償等

(1) 損害賠償責任

ア 乙は、委託業務の処理に当たり、食中毒等の事故発生時の製造物責任法（平成6年法律第85号）に基づく対応として、生産物賠償責任保険等に参加すること。

イ 乙の責任で食中毒等の事故が発生し、又は契約に定める義務を履行しないため甲に損害を与えた場合は、乙は、甲に対し、損害賠償を行うこと。

(2) 履行保証人

履行保証人は、甲が、乙が委託業務を完全に処理する見込みがないと認める場合又は契約に違反してその目的を達することができないと認める場合において、甲から請求があったときは、速やかに、委託業務を引き継ぐものとする。この場合における委託料は、当該年度の委託料の総額から既に乙に対し支払った委託料の額及び委託業務の中断により甲が被った損害で乙から賠償を受けていない額を減じた額とする。

14 その他

(1) 委託業務処理状況の評価

甲は、乙が処理する委託業務について、定期又は随時に評価を行う。

その結果、契約書及び仕様書に定められた内容を充足してないことが判明した場合は、委託料の減額等を行うことがある。

(2) 運営委員会の設置

委託業務の円滑化を推進するため、甲は、米子市保育所給食運営委員会を設置する。

(3) 立入検査等の協力

保健所又は甲が指定する者の立入検査があった場合は、乙は、当該検査の立会い等に協力しなければならない。また、施設見学者への対応についても、協力するものとする。

(4) その他

ア 委託業務の処理の開始に当たっては、乙は、乙の責任において、甲（現に給食調理業務を行っている者）から業務の引継ぎを受けるとともに、十分な研修を実施しなければならない。

イ 甲は、委託業務の処理に関し必要があると認めるときは、乙に対して指示するものとし、乙は、当該指示を受けたときは、これに従わなければならない。

ウ 仕様書に記載されていない事項については、双方が誠意をもって協議し、決定するものとする。

(5) 災害等対応への協力

災害等が発生した場合において、甲が、乙に対して炊き出し等の要請を行ったときは、乙は、可能な限り、協力するものとする。