

## 学校法人矢谷学園認定こども園（乳児）給食調理業務仕様書

学校法人矢谷学園認定こども園（乳児）給食調理業務の委託については、契約書に定めるもののほか本仕様書の定めるところによる。

学校法人矢谷学園（以下「委託者」という。）が運営する認定こども園の保育園部門の給食調理業務の委託については、契約書に定めるもののほか本仕様書の定めるところによる。

### 1 基本理念

受託者は、認定こども園鳥取第二幼稚園・おひさま保育園（以下「二園」という。）及び認定こども園鳥取第四幼稚園・はっぴい保育園（以下「四園」という。）の園児及び職員に良質な給食を提供するものとする。また、園児の発達段階や健康状態に応じた食事や、食物アレルギー等をもつ園児への配慮など、安全、衛生面及び栄養面等での質の確保を図るとともに、園の職員・保護者との協力体制を築き園児が望ましい食習慣を身につけるよう十分配慮する。

### 2 委託業務の概要

受託者は、下記の園が設置している調理施設（図面別紙）、調理器具（一覧別紙）で調理した給食を調理した園に納入する。

- ① 二園 鳥取市西品治 856 番地
- ② 四園 鳥取市市場 151 番地

(1) 委託者と受託者の業務区分は別表1のとおりとし、受託者は業務を適正かつ安定的に実施する。

(2) 平成30年度給食実施見込食数/1日当たり

（園児等の人数及び園の業務日により実際の食数とは異なる。）

(ア) 平日（244日）

（食）

		昼食	午前おやつ	3時おやつ	延長保育おやつ
3号園児（3歳未満児）	二園	65	65	65	5
	四園	60	60	60	8
子育て支援（3歳未満児）	二園	18	5	5	0
	四園	0	0	0	0
職員	二園	16	0	16	0
	四園	15	0	15	0

(イ) 土曜日（48日）

（食）

		昼食	午前おやつ	3時おやつ	—
3号園児（3歳未満児）	二園	10	10	10	—
	四園	10	10	10	—
2号園児（3歳以上児）	二園	10	0	10	—
	四園	15	0	15	—
職員	二園	2	0	4	—
	四園	5	0	5	—

(ウ) 8月13日から15日

(食)

		昼食	午前おやつ	3時おやつ	延長保育おやつ
3号園児(3歳未満児)	二園	15	15	15	5
	四園	15	15	15	5
職員	二園	5	0	5	—
	四園	5	0	5	—

※ 8月13日から15日が土曜日にあたる場合、延長保育おやつなし

(3) 食材料費単価(二園、四園共通)

昼食・・・・・・・・・・200円(税別)

午前おやつ・・・・・・・・20円(税別)

3時おやつ・・・・・・・・50円(税別)

延長保育おやつ・・・・30円(税別)

3 委託業務の期間

平成30年4月1日から平成35年3月31日(条件付更新有)

4 業務日

(1) 業務日は、土曜日、日曜日、国民の祝日に関する法律(昭和22法律第178号)に規定する休日を除く月曜日から土曜日とする。

(2) 春季休業・夏季休業・冬季休業中については、別途、弁当を提供する。

(3) 上記(1)(2)のほか、園が定める一定の開園日

(4) 上記(1)から(3)に定めのないものについては、委託者と受託者が協議して決定する。

5 納入日時

原則として園児が登園している日

納入時間 午前11時から午前11時15分

回収時間 午後1時

※認定こども園行事等により納入・回収時間を変更する場合がある。

6 経費負担区分

給食の調理等に係る経費の負担は別表2のとおりとする。

7 献立及び調理

献立は受託業者が作成し、事前に委託者の承諾を受け調理する。

8 給食の発注

委託者は、当日の午前9時までに当日の給食の数量を発注する。

9 臨時休園等への対応

臨時休園等に伴う給食中止について、委託者が前日午後5時までに連絡した場合について中止の対応をする。

10 衛生管理等

受託者は、給食の衛生管理等の万全を期するため、次の各項目を徹底する。

(1) 健康管理

(ア) 調理従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。

また、該当健康診断を含め年 3 回定期的に健康状態を把握すること。

(イ) 検便は、赤痢菌・サルモレラ菌・腸管出血性大腸菌血清型 O157、その他必要な細菌等について毎月 1 回以上実施すること。

(ウ) 調理従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等の健康状態並びに本人若しくは同居人に感染症又はその疑いがあるかどうかを個人ごとに把握すること。

(エ) 前記症状がある場合には医療機関に受診させ、その指示を励行させること。

(オ) ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者は、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理業務を控えさせること。

## (2) 食材の調理

(ア) 調理場においては、食材の搬入から調理、保管等における衛生的な取り扱いに努め、ねずみ及びはえ、ゴキブリ等衛生害虫の侵入及び発生を防止するとともに、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り扱いに注意すること。

(イ) 認定こども園給食の食品は、原則として全てその日に調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものとすること。

(ウ) 加熱処理する食品については、中心部温度計を用いる等により、中心部が 75℃で 1 分間以上（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℃で 1 分間以上）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すること。

(エ) 作業開始前、用便後、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜等に触れた後、ほかの食品及び器具等に触れる前には、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

(オ) 和え物など加熱後の作業がある場合は、使い捨て手袋を使用するなど直接手で触れないよう、作業に万全を期すこと。

## (3) 使用水の安全確保

使用水に関しては、調理作業前及び調理作業終了以後に、遊離残留塩素が、0.1mg/L 以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施すること。

## (4) 保存食

保存食は、原材料、加工食品及び調理済み食品を食品ごとに 50 g 程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に -20℃以下で 2 週間以上保存すること。

### 1 1 労務管理等

受託者は、調理従事者の適正な労務管理を行うとともに、委託業務に遅延等生じることのないよう常に人員の確保に留意するとともに、委託業務実施上必要かつ十分な人員を配置すること。

### 1 2 検食

検食は、園児に提供する食事として適正かどうかの評価を受けるために行うものであり、受託者は以下により行う。

(1) 検食は、二園及び四園の職員がそれぞれ行い、利用者と同一のものとする。

(2) 検食の結果、委託者から特別の指示がある場合は、委託者と協議の上改善を図り、園児の喫食率向上に努める。

### 1 3 参考とする基準

委託業務の実施に当たっては、「学校給食衛生管理基準」(平成 21 年 4 月 1 日付文部科学省スポーツ・青少年局長通知)、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を参考とすること。

また、保健所等との連携を図ること。

1.4 その他

本仕様書に記載ない事項については、甲乙双方協議して定めるものとする。

## 業務分担区分

内 容	委託者	受託者
①栄養管理		
給食運営の総括	○	
給食委員会の開催、運営	○	
関係部門との連絡、調整	○	
献立表の作成		○
献立表の確認	○	
食数の指示、管理	○	
嗜好調査の企画実施	○	
残食調査の企画実施		○
検食実施調査	○	
関係官庁に提出する給食関係の書類等の作成		○
上記書類の確認と提出、保管管理	○	
給食関係帳票の整理並びに報告書の作成保管	○	
②調理作業管理		
調理		○
盛り付け	○	
配膳、下膳	○	
食器の洗浄、消毒保管		○
管理点検記録の作成		○
管理点検記録の確認		○
③材料管理		
給食材料の調達（契約から検収まで）		○
発注書・納品伝票の管理・保管		○
給食材料の点検		○
給食材料の保管、在庫管理		○
業務日誌の作成		○
④施設管理		
給食施設、主要な設備の設置改修	○	
給食施設、主要な設備の管理		○
調理器具、食器の確保と保守管理	○	
使用食器の確認		○
⑤業務管理		
勤務表の作成		○
業務分担、従業員配置表の提示		○
業務分担、従業員配置表の確認	○	

内 容	委託者	受託者
⑥衛生管理		
衛生面の遵守事項の作成	○	
給食材料の衛生管理		○
設備、器具等（調理器具、食器等）の衛生管理		○
作業者の着衣等の清潔保持状況の確認		○
保存食の確認		○
納入業者に対する衛生管理の指示		○
衛生管理簿の作成		○
衛生管理簿の点検、確認	○	
緊急対応を要する場合の指示	○	
⑦労働安全衛生		
健康管理計画の作成		○
定期健康診断の実施		○
健康診断結果の保管		○
健康診断実施状況等の確認	○	
検便の定期実施		○
検便結果の確認	○	
事故防止対策の策定		○
⑧その他		
調理従事者に対する教育、研修		○
食育指導		○

## 経費負担区分

内 容	委託者	受託者
委託費	○	
給食材料費		○
従業員人件費		○
水道光熱費		○
施設の改装、補修、保守費	○	
設備、什器、備品、食器の購入及び補充の費用	○	
物件に課せられる租税公課	○	
検食		○
グリストラップの清掃費		○
洗剤・薬剤費		○
冷暖房空調費		○
防鼠、防虫施工費		○
残菜等廃棄物処理費		○
廃油処理費用		○
食事に関する帳票印刷費		○
食事サービス等に関わる事務用品費		○
検診、検便費		○
従業員の被服費		○
許認可手数料		○
営業用消耗品		○
求人募集費		○
事務用品費		○
郵便費		○
旅費交通費		○
教育研修費		○
業務運営に関わる保険料		○



