

資料 1

南城市立大里こども園給食提供業務委託仕様書

1 概要

南城市立大里こども園（以下「大里こども園」という。）へ、給食（昼食・おやつ）を提供するにあたり、献立の作成、食品の発注・検収・保管、調理、こども園への配送・回収、食器類の洗浄・保管、残菜・残飯の処理、その他これらに付属する業務を受託者に委託する。

2 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）

3 対象施設と想定食数

[対象施設]

大里こども園（所在地 南城市大里字仲間918番地1）

[想定食数]

大里こども園 想定食数 (定員220人)	昼食・午後のおやつ		職員数
	園児数		
	昼食	午後のおやつ	昼食
平日 想定食数	220	198	45
長期休業等 想定食数	198	198	45
土曜日 想定食数	土曜日は定員の3割程度で想定		

注意※想定食数は、定員数に基づき記載しているものであり、弾力的受入れ等による入園児数の増減により食数は変動する場合がある。

1号認定（おやつなし）と2号認定（おやつあり）の割合は、1対9の割合で記載。想定食数は現時点での想定であり、4月からの給食提供数及び委託料の支払を保証するものではありません。

4 給食の対象者

大里こども園の園児（3・4・5歳児）及び職員

5 給食提供日

提供日：契約履行期間内における、大里こども園の開園日（月～土）

休日：日曜日、祝日、慰霊の日（6月23日）、年末年始（12月29日から1月3日）

6 給食時間の目安

昼食 11:30 午後のおやつ 15:00

※配膳・検食の時間を考慮して配送を行うこと。

7 食数の発注

食数は、事前に受託者に指示するものとするが、具体的な指示方法等については、市と受託者で協議するものとする。

※食数には、検食及び展示用給食の数を含まないものとする。

※園児の出席状況等により、食数は随時変更することがある。

8 法令等の遵守

業務委託に係る作業は、「幼保連携型認定こども園における食事の外部搬入等について(内閣府・文部科学省・厚生労働省 平成 28 年1月 18 日発)」 「大量調理施設衛生管理マニュアル」その他食品衛生及び公衆衛生に関する法令等を遵守すること。

9 業務委託

(1) 委託業務の内容

- ①大里こども園に給食・おやつを調理、搬入すること。
- ②受託者は「保育所における食事の提供ガイドライン（厚生労働省：平成24年3月）」に基づき、こども給食の役割及び市が実施する食育を十分認識のうえ、安全かつ安心で良質な食を提供するものとする。
- ③園児の発達段階や健康状態に応じた幼児食、食物アレルギー対応食、異物混入対応等への配慮など、安全、衛生面及び栄養面等での質と安心の確保が図られるものとする。
- ④業務内容及び作業内容は下表のとおり。

業務内容	作業内容
献立の作成	ア 当該月分の献立を当該月の2週間前までに園に通知する。 (書面及びデータ形式)
食材調達等	ア 発注 イ 受取 ウ 検収 エ 出納事務 オ 伝票整理 カ 在庫管理
調理	ア 仕込み イ 調理 ウ 炊飯
配送、回収	ア 食器・お膳・食品取り扱い器具の洗浄及び消毒 イ 残菜、残飯の処理
その他	ア 給食に関する意見・要望等の確認 イ 提供給食由来のすべての事業に対する緊急・事後対応 ウ 各業務内容に付帯して必要な業務

(2) 留意事項

①献立

ア 受託者側の栄養士が、毎月の献立を作成し、当該月分の予定献立表と日々の各栄養素の栄養価を当該月の2週間前までに、市にデータ形式で提出すること。

- イ 主食は、米飯を中心とし、副食は4品程度とすること。
- ウ 給与栄養量を満たし、バランスのとれた献立とすること。
- エ おやつは市販品を供することも可とするが、手作りおやつを提供するように努めること。
- オ 食材は可能な限り国産又は地産地消（県産品・南城市産）に努めること。

②食品の発注等

- ア 発注書、納品書等の関連書類は常に整理し、市に報告できるようにすること。
- イ 履行期間中の給食の提供が可能であること。ただし、園児数の増減等により提供数は変動する。
- ウ 流行性感染等やむ得なく喫食園児数が減少した場合や休園になった際の対応については、市と取り扱いを協議すること。

③大里こども園による検食を行うため、検食用給食（無料）を提供すること。

④保護者に給食内容を確認してもらうため、展示用給食（無料）を準備すること。

⑤配送・回収

- ア 調理後の食品はクラス単位で食缶等を用いて配送すること。ただし、献立内容や大里こども園の要望等に応じ、臨時的にランチボックスを使用することも可とする。
- イ 適切な衛生管理と温度管理を用い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。また、食缶は必要に応じて保温食缶、保冷食缶等を使用すること。
- ウ 調理場搬出時及び大里こども園搬入時の時間を記録すること。
- エ 給食開始時間の30分前までに大里こども園に配送すること。
- オ 食物アレルギー対応食については、食物アレルギー対応食であることを明示し、他の給食と混同しないよう対応策を講じること。また、食物アレルギー対応のおやつも準備すること。
- カ 食器・食缶・残飯等の回収は、大里こども園の給食終了時間の3時間後までに行うこと。
- キ 配送及び回収時の車両の運行にあたっては、交通法令を遵守し、安全運行に万全を期すこと。特に大里こども園敷地内を運行する際は、最徐行で運行するとともに、車両の発進・後退に際して車両周囲の安全を十分確認し、園児等の安全確保を図ること。

⑥台風等の災害時における臨時対応については、大里こども園に指示を求め、その指示に従い適切に対応すること。

⑦大里こども園、保護者等から給食に対する意見や感想、要望等を定期的に確認すること。また、その要望等に対応するように努めること。

⑧大里こども園が実施する食育に積極的に協力すること。

10 食物アレルギー対応

市または大里こども園は、受託者に対し個別に使用してはならない食品を具体的に指示するものとし、受託者はその指示に基づき大里こども園及び保護者とその対応について調整を図ること。

また、「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ」の8品目は原則実施するものとし、代替品を使用して調理を行うこと。

なお、「あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ、ごま、カシューナッツ、アーモンド」の 20 品目については対応を推奨する。

ただし、市の指示どおりの対応が困難な場合や個別の対応について、受託者は事前に市と協議のうえ対応するものとする。

4月及び5月の献立については、上記 28 品目の使用が多くならないように配慮する。

1 1 給食施設・設備等の整備及び費用負担

業務委託に必要な調理施設・設備、配送用車両、備品・消耗品等は、すべて受託者において整備し、費用を負担すること。

1 2 経費区分

食材料費・人件費等の調理業務等に要する費用の負担は、すべて受託者の負担とする。

1 3 責任者の配置

受託者は、業務委託責任者を配置すること。業務委託責任者は、業務委託全般の窓口とし、市及び大里こども園と調整等を遂行するものであり、受託者は正社員の中から選任すること。

1 4 安全・衛生管理

(1) 衛生管理は、前述「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、業務従事者（配送業務従事者を含む。以下、同じ。）に対し、毎日作業開始前に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。

(3) 受託者は、業務従事者に対して検便による腸内細菌検査を毎月 1 回以上実施し、その結果を市に報告すること。検査対象の細菌は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌とする。

また、必要に応じ10月から3月にはノロウイルスの検査を含めることが望ましい。なお、腸管出血性大腸菌群やノロウイルスで保菌者が出た場合は、ベロ毒素等の有無などについて追跡検査をするとともに、その結果を市に報告しなければならない。

(4) 受託者は、新規の採用者を業務に従事させる場合は、事前に健康診断及び検便による腸内細菌検査を行い、健康状況を確認すること。

(5) 業務責任者は、業務従事者一人ひとりの健康状態を業務開始前に確認し、安全衛生上、その健康診断や検便の結果等で就労に適さないと認められる者がいる場合には、調理業務等に従事させず適切な処置を講じること。また、個人別健康状態及び処置の記録を行うこと。

1 5 研修

受託者は、調理及び食品の取扱等が適切かつ円滑に行われるよう、次の通り研修を実施し、又は研修機関が実施する研修を受講させ、業務従事者の資質の向上に努めること。

(1) 業務従事者を対象として、衛生管理に関する研修を定期的実施又は受講させるとともに、調理及び食品の取扱等に関する研修を実施すること。

(2) 業務従事者を新たに業務に従事させるときは、事前に当該業務委託内容を十分に認識させるとともに、調理及び食品の取扱等に関する研修を実施すること。

(3) 研修を実施後、市に速やかに研修報告書（受講者名簿、研修資料添付等）を提出すること。

1.6 危機管理

受託者は、大里こども園給食の実施に伴う危機管理として次の項目について、対応策を講じること。万が一、事故等が発生した場合は、速やかに園長及び市に報告すること。

また、原因究明後速やかに市へ報告書を提出し、再発防止策を講じること。

- (1) 異物混入等の事故について
- (2) 調理場内の機械類の故障等による生産能力の低下時について
- (3) 交通事故等による配送中の事故について
- (4) その他給食実施に著しい影響が考慮される事態について

1.7 事故対応

- (1) 食中毒や事故発生の場合は、速やかに市への報告、協議を行い、市の指示により対応を行うものとする。
- (2) 受託者による給食の提供が一時的に困難となった場合には、給食の提供に支障をきたさないよう、受託者が代替事業者を事前に指名しておくこと。
- (3) 食中毒や事故発生時の対応として、製造物責任法（平成6年法律 85号）に基づく生産物賠償責任保険等に加入していること。
- (4) 委託業務に関し、市または第三者に損害を生じさせたときは、その賠償をしなければならない。ただし、市の責めに帰すべき理由によるとき、または、市が受託者の責めに帰することが適当でないと認めたときはこの限りでない。

1.8 委託料の支払

契約は1食あたりの単価契約とし、支払いは1月分をまとめて市へ請求し、市は請求が適切なものと確認した場合に、請求をうけた後30日以内に受託者へ支払うものとする。

1.9 契約の解除

次の事項に該当するときは、市は契約を解除することができる。

- (1) 受託者が該当業務の不履行、または履行する見込みがないと認められる場合
- (2) 本仕様書に記載された事項の違反が認められる場合
- (3) 本件募集要項の応募資格要件を満たすことができなくなった場合
- (4) 本件業務を継続しがたい重大な背信行為があった場合

2.0 その他

- (1) 業務の開始にあたっては、受託者の責任において、市から業務の引継ぎを受けるとともに、十分な研修を経た後に臨むこと。
- (2) 受託者は、提供するサービス内容についての評価をするために、市が定期的開催する会議等に参加すること。
- (3) 業務遂行上、市が不都合と認めるときは、市の指示に従うこと。
- (4) 本仕様書に記載されていない事項については、双方誠意をもって協議し、決定するものとする。