

## 札幌市認可保育園 社会福祉法人 札幌正栄会における給食調理業務仕様書

### 1 業務名

社会福祉法人札幌正栄会給食調理業務委託

### 2 委託場所

(1) 菊水すずらん保育園 札幌市白石区菊水1条3丁目3番46号

(2) 認定こども園北郷すずらん 札幌市白石区北郷7条3丁目12番25号

### 3 履行期間

令和2年4月1日から令和3年3月31日間での1年間とする。ただし、委託者及び受託者双方が合意した場合は、当初契約日から3年間を限度に延長することができる。

### 4 保育所給食への理解

本仕様書に基づく業務を執行するにあたっては、委託者(以下「甲」という)の意向を十分反映するとともに、食育の一環として実施している保育所給食の重要性や意義を十分理解の上、教育的な配慮をし、安全安心な食事提供に努めること。

### 5 保育園給食の趣旨

下記の趣旨を十分理解した上で、業務を遂行すること

- ① 乳幼児は、心身の発育・発達が著しい時期であることを踏まえ、摂取、嚥下機能、味覚の発達、食行動等の発育・発達、食物アレルギーなどを配慮した食事(離乳食・幼児食)や食物アレルギー対応食の提供を行う。また、一人一人の発育・発達に応じた成長を促す内容とし、望ましい食習慣や味覚形成を考慮し、安全・安心な食事であること。
- ② 保育所給食は、ただ単に空腹を満たすだけでなく、人との信頼関係の基礎をつくる営みであり、豊かな食体験を通じて、食を営む力を養う食育を実践していく上で、質の高い給食(食教材)を提供することが重要であること。

### 6 法令等の遵守

札幌市認可保育園給食調理業務の実施にあたっては、本仕様書のほか、給食に係る関係法令及びマニュアル等を遵守し、適正な業務の実施に務めなければならない。

## 7 給食実施日

1年間の給食実施予定日は、契約終了後から業務履行開始までの間に、受託者(以下「乙」という)へ事前に指示するものとする。なお、実際の給食実施日が当保育園等の行事等の都合により予定日から変更となる場合は速やかに甲から乙へ連絡するものとする。

## 8 給食数(令和2年度見込数)

委託場所における入所児童及び職員の分とする。

なお、食数の内訳については、別紙1のとおりとするが、推計値であるため、実食提供数が異なる場合がある。

## 9 業務従事者について

### ① 現場責任者

ア 保育園に現場作業責任者として調理師又は栄養士の資格を所持し、且つ以下に掲げる要件のいずれかに該当する常勤職員を1名以上配置すること。

※調理業務経験が令和1年度末で1年以上の者

イ 現場作業責任者は、保育所との連絡調整並びに調理従事者への指揮監督、調理指導及び衛生指導等を適正に行うこと。

## 10 業務従事者の届出について

① 乙は、本業務契約終了後、令和2年3月10日(火)までに当保育園までに下記のとおり全業務従事者に関する届け出を行い、本仕様書を満たすことについて理事長の確認を受けること。

(a) 当保育園受託従業員の「業務従事者届※履歴書(写し)等」※任意様式

(b) 栄養士又は調理師免許証(写し)

(c) 細菌検査結果報告書(検便6項目検査) ※受託開始前1ヶ月以内の物

(d) 健康診断結果(写し)業務履行6か月以内の物

② 業務従事者は、認可保育園の給食調理業務という職務と給食の趣旨を十分認識し、関係法令に基づき、調理を行うものであること。

③ 業務従事者は現場作業責任者1名ほか、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遂行できる作業人数を確保すること。

④ 乙は業務従事者の休暇等の場合など、業務に支障のない体制を確保すること。

⑤ 調理補助員は原則として調理師免許を有している者、若しくは調理師免許受験資格者を有する者を半数以上とする。ただし、適正な理由があり、園が認めた場合はこの限りでない。

⑥ 現場作業責任者は業務遂行の責任者として業務従事者を指揮監督するとともに、

必要に応じ、保育園の会議に出席し、緊密な連携をとるとともに、連絡調整を行い、適正な業務の執行を図るものとする。また、乙は業務従事者に対する指揮、命令は末端まで徹底する組織体制であるものとする。

- ⑦ 乙は業務従事者を変更しようとするときは、事前に園に届けるとともに業務の質の低下を招かないよう十分に配慮しなければならない。園は乙に対し業務に著しく支障があると判断した場合は、業務従事者の変更を求めることができる。この場合、乙は速やかに業務従事者の変更等の改善措置を講じなければならない。

## 11 委託業務内容

### 《給食調理業務等》

- ① 食材の受領、検収及び保管
- ② 保存食の採取
- ③ 下処理、解凍、裁断、攪拌、加熱調理及び非加熱調理作業
- ④ 離乳食、幼児食、おやつ、食物アレルギー対応食の調理作業
- ⑤ 調理品の仕上がり確認
- ⑥ 盛り付け、配食作業
- ⑦ 残菜及び廃棄物処理
- ⑧ 洗浄、消毒、保管及び清掃
- ⑨ その他、上記に附帯する一切の業務(食育への取り組みに係る調理作業等の協力、行事食やクッキング等)

## 12 献立について

献立は「札幌市保育所給食基準献立」を使用し、事前に乙へ提示するものとする。

なお、通常献立のほか、行事食や食育の一環としてクッキング等を実施するものとする。

## 13 食材について

- ① 食材は、甲が安全性や食材の旬等を考慮して発注及び購入したものを使用すること。なお、食材については本業務以外に使用してはならない。
- ② 本仕様書に定める時間内に食材が納入される場合は必ず立ち合いの上、受領し、適正な方法により検収及び保管を行う事。また、本仕様書に定める時間外に食材が納入された場合は、業務開始後直ちに検収を行う事
- ③ 乙の故意または過失により食材が滅失し、若しくは給食として提供が不可能となった場合は、乙は甲の指定した期間内に代金を納め、またはその損害を賠償すること。

#### 14 業務及び作業内容について

- ① 調理にあたっては、保育園内の調理室を使用して調理すること。施設外で調理することは、園の指示によるもののほか認められないものであること。
- ② 主食については、園で炊飯し提供すること。
- ③ 業務執行に伴う電気、水道料金は園の負担とするが、乙は省エネルギーに努め、適切な管理の下に使用しなければならない
- ④ 給食数は概ね別紙1で示した食数であるが、当日の食数については午前9時45分までに園長等が業務従事者に連絡するものとする。また、保育上及び児童の体調など急遽変更しなければならない場合は、その都度協議する。

#### 15 給食時間

児童の食事時間帯及び配膳時間は、概ね次の時間を基本とするが、園の運営及び児童の状況により時間を変更することがある。

区 分		食事時間帯	配膳時間
午前おやつ		9:15～9:30	9:00
離乳食	(7～8ヶ月)	10:45～11:15	10:35
	(9～11ヶ月)		
	(12～18ヶ月)	11:00～12:00	10:50
幼児食	1,2歳児	11:00～12:00	10:50
	3,4,5歳児	11:30～12:15	11:00
離乳食		15:00～15:30	14:45
午後おやつ		15:10～15:35	14:50
延長おやつ		18:00～18:20	17:00
夕食(菊水すずらん保育園)		18:00～18:30	17:30

## 16 食事の種類

### ① 離乳食

原則として献立表(おやつ含む)のとおりとする。月齢、個人別に大きさ、やわらかさ等を工夫すること。

### ② 幼児食

原則として献立表(おやつ含む)のとおりとする。年齢別に大きさ等を工夫すること。またおやつは週3回以上手作りのものとする

### ③ 除去食

栄養士、担当保育士、保護者等と連携を密にし、食物アレルギー児への対応をする。

### ④ 行事食

誕生会、季節の行事等、園が指示する調理を実施すること。

### ⑤ 職員食

職員食は原則として幼児食と同じものとし、その分量は幼児食の1.5倍とする。

### ⑥ 展示食

展示食は幼児食、離乳食及び午後おやつ食の各1食とし、幼児食は3歳児程度の量とする。ただし、離乳食の該当児がいない場合はこれを除くものとする。

### ⑦ 延長保育のおやつ

延長保育に伴うおやつは月から土曜日に実施し、一日の総摂取量の10%以内のおやつとする。

### ⑧ その他

児童の適正な発育や健康の保持増進の観点から、また外国籍等の児童の食文化を考慮するなど、児童及び保護者へ食育支援を進め、必要に応じて特別に配慮した食事の提供を行う。また、児童個々の当日の体調などを担当保育士等と調整し、臨機応変に対応すること。

## 17 食物アレルギー対応食について

「札幌市保育所等における食物アレルギー対応マニュアル」(以下「アレルギーマニュアル」という。)に基づき下記のとおり対応すること。

- (1) 栄養士の指示に基づき、食物アレルギーを有する児童に対し、アレルゲン食品の除去食及び代替食品を使用した代替食を提供する。使用食材・調理方法については栄養士の指示により行う。
- (2) 除去食については、「札幌市保育所給食基準献立(予定・実施献立表)」に基づき作業を行い、原因食品(アレルゲン)の微量混入がないよう十分注意すること。
- (3) 除去食や代替食は、誤配や誤飲がないよう十分留意し、栄養士が作成した対応

内容や児童名を明示した名札を容器やトレーに貼り付け、児童がいるクラスの担当保育士へ対応内容を確認の上、手渡しする等、誤食予防に努め確実に行うこと。代替食(既製品)の提供にあたっては、同様とする。

#### 18 盛り付け、配膳

- ① 料理の味や温度を損なわないように短時間で盛り付け、配膳するように心がける。
- ② 給食に異物が混入しないように注意し、目視点検をしっかりと行う。万が一異物や細菌等の混入が発生した場合は、速やかに園長に報告するとともに、原因を明らかにすること。
- ③ アレルギー児用の食事は区別がつくようにし、担当保育士と連携を図り、間違いのないように注意する。
- ④ 行事等の都合により、屋外での昼食(弁当など)にも対応すること。その際には食中毒に配慮すること。

#### 19 後片付け

- ① 調理用器具及び食品類の洗浄は、適正な洗剤を使用し、毎食毎に実施する。また、定期的に消毒も行うこと。
- ② 喫食及び後片付けにより生じた生ごみ、その他廃棄物等は安全及び衛生的に処理すること。
- ③ 配膳、下膳時等に児童と接する場合には、言動に十分注意すること。

#### 20 施設、整備、器具等の使用

- ① 業務遂行上必要な設備等を園は乙に無償で使用させる。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。
- ② 作業終了後、施設、備品、器具、食器等が破損していないか確認し、破損していた場合は、園長に報告する。
- ③ 乙は施設、設備等の修理が必要なときは、園長に申し出ることとし、園がその必要性を認めたときには、園の責任において修理又は設備等の更新を行う。また、乙の責任に帰すべき原因により、修理の必要が生じたときは、乙の負担により修理を行う。
- ④ 乙は、下膳した食器類を整理後、下洗い、洗浄した後、清潔に保管しなければならない。
- ⑤ 食器については甲と要相談の上、購入、入れ替え等を行うこと。

## 21 保存食及び検食

- ① 乙は、毎食保存食として、原材料及び調理済み食品を毎回1食分(各50g以上)を保存する。
- ② 保存期間は14日間とする。
- ③ 保存期間を過ぎた保存食は速やかに処分する。
- ④ 検食は調理終了後なるべく早く盛り付けし、児童喫食前に検食者へ配膳すること。

## 22 残菜等の処理業務

給食調理業務で発生した残菜、食べ残し、ごみ等は、所定の場所に搬出し、乙において処理すること。

## 23 調理室の衛生管理

- ① 乙は使用する調理室を常に清潔に保持するとともに、定期的に清掃消毒し、防虫防鼠等に万全を期すものとする。
- ② 冷凍庫、冷蔵庫、食品庫及び食品消毒保管庫等は常に清潔に管理しなければならない。

## 24 事故防止

- ① 乙は、当該職場の秩序を守り、災害、盗難等の防止及び労働安全、災害防止、に務めなければならない。また、必要に応じて保育園の行う避難訓練等に参加しなければならない。
- ② 乙は、食事提供による事故防止のため、衛生管理を万全に期さなければならない。
- ③ 乙は、業務中事故が発生したときは、直ちに適切な措置をとるとともに、園長に報告し、その指示にしたがわなければならない。

## 25 必要書類の記入事項

乙は、下記の帳簿を記入したときは、園長の検印を受付けるものとする。

- ① 給食日誌
- ② 衛生管理チェック表(昼食用・夕食用)
- ③ 衛生管理チェック表(毎月用)
- ④ 衛生管理チェック表(毎年用)

## 26 業務従事者の衛生管理、服務、規律等

- ① 業務従事者又はその同居者、家族が下記(a)の疾患にかかった場合(疑いのある場

合も含む)及び、業務従事者が下記の(b)~(e)の疾患、症状がある場合は業務に当該者を従事させてはならない

- (a) 一類感染症(エボラ出血熱、クリミア、コンゴ出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱)、二類感染症(急性灰白髄炎、コレラ、細菌性赤痢、ジフテリア、腸チフス、パラチフス)、三類感染症(腸管出血性大腸菌感染症)その他の感染症
  - (b) 感染症の保菌者
  - (c) 化膿性創傷、伝染性皮膚疾患
  - (d) 検便による食中毒現員保菌者
  - (e) 嘔吐、下痢、発熱、腹痛等の症状があるもの
- 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年 1 回以上実施すること
- ③ 乙は、業務従事者の検便(赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌 O-157、O-26、O-111、O-128)を毎月 1 回以上実施し、その結果を園に報告すること
- ④ 業務従事者の服装については、次によるほか給食に係る関係法令等の定めによるものとする
- (a) 作業に当たっては、常に頭髪、手指及び爪等の清潔に努め、厨房入室及び作業毎に手指の洗浄、殺菌を行う。また装飾品は一切身に付けないこと
  - (b) 作業中は、マスク及び使い捨て手袋を着用すること
  - (c) 作業中便所を使用するときは、調理作業時に着用する外衣、帽子、履物のまま入ってはならない
- ⑤ 業務従事者の規律は次によるものとする。
- (a) 人との対応は礼儀正しく親切丁寧を旨とし、粗暴にわたる言動があってはならない
  - (b) 施設内は原則禁煙である。またその他勤務の妨げとなる行為を行ってはならない
  - (c) 作業場所に作業の関係のない物又は不要なものを持ち込んではない
  - (d) 認可保育園の業務遂行に支障をきたすような行為を行ってはならない

## 27 個人情報保護

乙及び業務従事者は、委託業務を遂行するために必要とした個人情報に関し、契約に定めた規定に基づきその保護を厳守すること

## 28 報告文書

- ① 乙は各月毎に「業務完了届」「給食業務実施献立表」及び「給食日誌」を甲に提出し当該月に係る完了検査を受けることとする



- ② 乙が実施した業務従事者の健康診断、検便及び衛生管理チェックリストの実施状況並びに結果を報告すること
- ③ その他、甲が必要と認めた資料等を提出すること

## 29 経費の負担区分

調理業務等に要する経費の負担区分については、別紙 2 のとおりとする

## 30 業務管理

業務従事者へ甲の意向を速やかに反映するため、現場作業責任者を介し、業務状況を適宜把握し指導できる体制を整えること。

## 31 緊急対応

休暇や急な退職など一時的な業務従事者の不足により、本仕様書に定める業務の遂行に支障が生じることのないよう、代替者の配置などができる体制を整えること。

## 32 研修

- ① 全従業員に対し、契約終了後から業務履行開始までの間に、本仕様書に基づいた業務に関する研修を実施すること。また、研修にあたり、調理作業については必ず実技研修を行うこと。

なお、乙が前年度において甲の調理等業務を受注しており、かつ給食担当の承諾を得た場合は当該研修を省略することができる。

- ② 業務履行期間中において、退職などにより新たに業務従事者を配置する場合は、事前に本仕様書に基づいた業務に関する研修を実施すること。
- ③ 全業務従事者に対して、①及び②に規定する研修とは別に、調理技術の向上、衛生管理の徹底など本仕様書に基づく業務に関する研修を実施すること。また、実施した内容等については、甲に報告すること。
- ④ 乙は、本業務契約終了後、2週間以内に上記①に関する研修計画を甲へ提出すること。

また、①から③に規定する研修実施後は研修内容及び研修対象者等を「研修報告書」にして速やかに甲へ報告すること。

## 33 業務分担区分

業務の分担区分は、別紙 3 を基準とする

34 食中毒、事故発生時の対応

- ① 食中毒や事故発生時の対応として、製造物責任法(平成6年法律第85号)に基づく生産物賠償責任保険に加入すること
- ② 乙の責任により食中毒等の事故が発生した場合及び、契約に定める義務を履行しないこと等により、園に損害を与えた場合は損害賠償を行うこと

35 委託料

委託料の支払いは乙の請求に基づき、契約書の定めに基づいて受託者に支払うものとする

36 契約

乙が契約書で定めた事項を誠実に履行できないと園が認めた場合若しくは適正な給食を確保できないと認めた場合は、契約期間内であっても園によって契約を解除できる

37 その他

- ① 乙は作業に必要な各種帳票類の保管、管理を行い、札幌市等が行う運営指導等に協力する
- ② 札幌市及び園等からの指示、指導を受けた場合には、速やかに対応するものとする
- ③ 業務遂行にあたって園が不都合と認めるときには、園の指示に従わなければならない
- ④ この仕様書に記載されていない事項は、園及び乙が誠意をもって協議し、決定する

別紙 1

給食食数内訳（菊水すずらん保育園）

年 齢	名 称	児童数 ※1	職 員 ※1
0 歳児	りす	20 人	9 人
1 歳児	こあら	23 人	5 人
2 歳児	うさぎ	24 人	5 人
3 歳児	ぱんだ	22 人	6 人
4 歳児	きりん	24 人	
5 歳児	らいおん	27 人	
合 計		140 人	25 人

※1 児童数及び職員数は推計値であるため実食提供数が異なる場合がある

給食食数内訳（認定こども園北郷すずらん）

年 齢	名 称	児童数 ※1	職 員 ※1
0 歳児	りす	15 人	6 人
1 歳児	こあら	15 人	4 人
2 歳児	うさぎ	15 人	3 人
3 歳児	ぱんだ	15 人	5 人
1 号認定 3 歳児		3 人	
4 歳児	きりん	15 人	
1 号認定 4 歳児		3 人	
5 歳児	らいおん	15 人	
1 号認定 5 歳児		4 人	
合 計		100 人	18 人

※1 児童数及び職員数は推計値であるため実食提供数が異なる場合がある

別紙 2

経費の負担区分

甲の負担	乙の負担
1 施設設備の設置及び改修	1 従業員の給与及び諸手当
2 食器、食具、調理器具等の確保	2 従業員の福利厚生
3 食材の選定及び購入	3 従業員の教育及び研修
4 光熱水費	4 従業員の健康診断及び検便の実施
5 帳票類の印刷	5 従業員の被服及び履物
6 防鼠防虫等駆除消毒	6 電話代(通信機器に係る取得・加入費を含む)
7 その他甲の負担とすることが適当と認められるもの	7 甲に対する各種給食関係業務届及び報告
	8 日常清掃消耗品
	9 その他乙の負担とすることが適当と認められること

## 別紙3

## 業務の区分

区分	業務内容	甲	乙
給食全般	給食業務の総括	○	
	札幌市給食運営要綱に基づくマニュアルの作成及び提示	○	
	「札幌市保育所における食物アレルギーを持つ児童への対応マニュアル」等、各マニュアルの提示	○	
	給食関係会議の開催及び運営	○	
	給食関係会議への参加		○
	給食関係調査等の実施	◎	○
	給食関係調査等への協力		○
	行事食献立の作成	○	
	給食献立だよりの作成	○	
	調理指示書(給食提供数含む)の作成	○	
	必要書類(給食日誌、衛生管理チェック表等)の記入報告		○
	必要書類(給食日誌、衛生管理チェック表等)の確認、保管	○	
	栄養管理	○	
	喫食状況等の把握	○	
食材	食材の発注及び購入	○	
	食材の受領	○	◎※
	食材の検収、食材の保管		○
	食材の検収(最終確認)	○	
	貯蔵品管理及び受払簿の記入		○
	貯蔵品管理及び受払簿の確認、保管	○	
調理等業務	下処理、解凍、食材切込み、攪拌、加熱調理及び非加熱調理		○
	盛り付け・配食作業		○
	配膳作業		○
	食器、調理器具、調理機器類の洗浄、消毒、保管及び清掃		○

※食材の受領については、本仕様書に定める業務時間内に納入されるものに限る

区 分	作 業 内 容	甲	乙
調理等業務	保存食の確保		○
	調理仕上がり確認	◎	○
	検食の実施	○	
	残菜及び廃棄物処理		○
	衣服及び履物等の衛生管理		○
	業務実施状況の確認	○	
	管理点検記録の作成		○
	管理点検記録の確認及び保管	○	
食物アレルギー対応	食物アレルギー対応の決定及び調理指示の作成	○	
	除去食、代替食の調理		○
	除去食及び代替食の盛り付け・配食		○
	食物アレルギー対応食の確認	◎	○
従事者の衛生	定期健康診断の実施		○
	定期健康診断実施状況の確認	○	
	検便の定期実施		○
	検便結果の確認及び保管	◎	○
施設設備管理	施設整備の設置及び改修	○	
	施設整備の管理及び運用		○
	食器、食具、調理器具等の確保	○	
	食器、食具、調理器具等の管理及び運用		○
	給食施設整備・機械器具保守点検	○	
研修	各種研修の実施、報告		○
	各種研修の実施状況の確認	○	