

牟岐保育園給食調理等委託業務
仕様書

令和7年12月

牟岐町

牟岐保育園給食調理等委託業務仕様書

1 趣旨

この仕様書は、委託者 牟岐町（以下「甲」という。）が受託者（以下「乙」という。）に対し、牟岐保育園における給食調理等業務（以下「本委託業務」という。）を委託するに当たり、必要な事項を定める。

2 委託業務名 牟岐保育園給食調理等委託業務

3 業務委託期間

令和8年4月1日から令和9年3月31日

4 業務場所、名称及び施設概要

所在地 徳島県海部郡牟岐町大字川長字市宇谷2番地1

名称 牟岐保育園

建築年月 平成25年2月

延床面積 96.568㎡

構造 木造

調理場方式 オール電化

定員 130人

5 給食基本食数、給食実施日及び食事時間等

(1) 給食基本食数（推定数）

給食基本食数は、次のとおりとする。ただし、児童の入退所や登所状況により、増減があるため委託者の指示に従いこれに対応するものとする。

園児	保育士等	その他
40	15	3

(2) 給食実施日

ア 業務日

月曜日から金曜日まで

イ 休日

土曜日、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）

ただし、行事などにより給食が不要と園長が認めたときは、休日扱いとする。

(3) 食事時間

食事提供時間は、下記の時間を基本とするが、年齢、発達等施設の要望に応じてその都度対応する。ただし、行事等の実施により給食時間を変更する場合は、当該事業実施日の2日前までに乙に提示する。

食事内容	食 事 時 間
午前おやつ	9：10～ 9：40
昼 食	11：30～12：30
午後おやつ	15：10～15：40

(4) 食事の種類

食事の種類	内 容
離乳食	一人一人の発育、健康状態、離乳食の進み具合を栄養士と相談しながら対応すること。
普通食	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。
おやつ	補食としての役割を考慮して提供すること。
行事食	誕生日会、餅つき等必要に応じて実施すること。
食物アレルギー食	保育園と家庭が連携を密にした上で、主治医が記載した「生活管理指導表」及び園長が記載した「アレルギー対応実施計画書」等に基づいて実施すること。
その他	特別に配慮を要する児童の食事に対応すること。また、当日の体調等を考慮し、臨機応変に対応すること。

(5) 調理業務従事者等の喫食について

甲は、乙の調理業務従事者等が当日の給食を喫食することを認める。その経費は自己負担とし、調理業務従事者等は、1ヶ月単位で翌月に甲に現金で支払いするものとする。調理業務従事者等が支払わない場合は、乙が負担するものとする。

6 業務分担区分及び業務内容

本委託業務における甲と乙の業務区分は、次のとおりとする。

(1) 甲の業務範囲

ア 献立作成等

甲は献立を作成し、献立及び食数等について、下記の提示時期に乙に提示する。

種 別	提 示 時 期
給食実施予定表	年度当初及び当該月の前月末7日前まで
給食献立予定表（月間）	前月末10日前（土、日、祝祭日を除く。）
調理業務確認書	前々週（1週間ごと）
調理業務変更確認書	2日前まで

イ 給食実施予定数等の確認

甲は、当該年度、各月及び各週の給食実施予定数について、年度当初、前月末7日前（土、日、祝祭日を除く。）及び前週末までに乙に示す。ただし、臨時休園等、緊急によりやむを得ない場合は、当日においても給食を中止する場合がある。

ウ 食材の調達

甲は、献立及び食数に応じて食材を調達する。

乙は、甲の発注書に基づく食材の検収の補助業務を行い、引渡しを受けるものとする。なお、保存用食材の採取等についても、乙が行うものとする。

(2) 乙の業務範囲

ア 食材等の検収時の受取、検温、格納の補助等

- ① 乙は、検収責任者を定め、甲による発注書に基づく食材等の検収及び検温を甲の立ち合いのもと実施する。
- ② 検収及び検温の記録は、検収簿に記入すること。
- ③ 検収後の食材等については、衛生的な管理を行い、適切な場所に格納すること。

イ 調理業務

- ① 乙は、甲が提示する給食献立予定表及び調理業務確認書等に基づき、甲の提供する食材を使用し、調理すること。
- ② 乙は、甲に検食結果を確認し、随時対応すること。
- ③ 手作りおやつについて甲の指示のもと積極的に協力すること。
- ④ 食育の観点から、園で収穫した農産物については積極的に使用に努めること。
- ⑤ アレルギー対応については甲の指示のもと代替食（又は完全除去食）で対応すること。
- ⑥ 食材の切り方については、児童の年齢に応じた大きさに切るなど対応すること。
- ⑦ 調理品の完了検査は、配食前に乙の立ち合いのもと甲が行う。また、必要があるときは、甲は臨時検査を行うことができることとする。
- ⑧ 乙は、調理事故又は調理過程で異物混入や不適切な食材等を発見した場合には、速やかに甲に報告すること。
- ⑨ 調理業務確認書等に記載のない事項の作業については、双方協議の上行うものとする。

ウ 原材料及び調理後の食品の保存食採取及び保管業務

乙は、保存食（原材料及び調理済み食品）を採取し、定められた期間保存し記録すること。なお、保存期限後は廃棄し、記録すること。保存食を廃棄するときは、その日の給食日常点検票に記録すること。

エ 盛り付け業務等

- ① 給食の時間に合わせて、温かいものは温かく食べられるような温度管理を行うこととし、調理完了から給食開始まで2時間以内となるように、できあがり時間を十分考慮して調理すること。
- ② 甲が提示する給食実施予定表に基づき、クラスごとの番重等のにせるなどして配膳カウンターに並べること。

オ 洗浄・消毒業務

- ① 回収された食器、カート等の洗浄・消毒・点検・保管整理を行うこと。
- ② 食器等は分別して洗浄し、消毒保管庫へ格納すること。
- ③ 食器類の目的外の使用は一切禁止する。
- ④ 食器や各種調理設備機器・容器等の洗浄に使用する洗浄剤等は、人的・環境面で安全な規定濃度で使用し、適切に保管すること。

カ 残菜等の計量及び処理業務

- ① 回収した残菜等は、全体量を計量して記録すること。
- ② 調理残渣、残菜、空き缶、空き箱及び廃油等については、甲の示す分別方法に従って適正に処理し、施設内の甲の指定した所定の保管場所に搬出すること。
- ③ 甲が残菜及び残飯類の調査等を実施する場合は、協力すること。
- ④ 各廃棄集積場は、常に整理整頓・清潔を保つこと。

キ 施設・設備の清掃及び安全点検と記録業務

- ① 調理業務に使用した施設、設備及び調理機器等は、その都度清掃または洗浄すること。
- ② 調理機器等は、使用前及び使用後の点検を実施し、調理器具等安全点検報告書により報告すること。

ク 使用物品の管理業務

施設内の調理機器等使用する物品について、管理者の注意義務をもってその管理にあたること。

ケ 清掃業務

- ① 乙は、作業終了後の使用施設の清掃及び整理整頓を行うこと。また、休憩室や便所等についても定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- ② 甲の指示する時期に大規模清掃（害虫駆除を含む）を行うこと。

コ その他付帯する業務

- ① 献立に基づいた調理に関する打合せを行うこと。
- ② 調理用被服の洗濯、調理室、洗浄施設の日常点検作業、電源の確認、戸締り

等を行うこと。

③ 調理従事者に対する研修、健康診断及び検便等を実施すること。

④ 労働安全衛生に関すること。

7 作業基準

受託業務は、児童福祉法、食品衛生法、労働基準法等の関係法令及びその他関連法規、関係要項等を遵守すること。また、大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）、その他関連法令及び要綱、甲が作成した業務及び衛生管理マニュアル等に基づいて行うこと。

8 実施体制

(1) 業務責任者等

乙は、給食業務であることを考慮し、調理に従事する者として、調理の専門知識を有し、かつ集団給食調理業務の実施経験を有する者を配置することに努めること。また、業務責任者及び副業務責任者は、食品衛生責任者及び施設管理責任者を兼務することができるものとする。なお、業務責任者、副業務責任者、食品衛生責任者、施設管理責任者（以下「責任者等」という。）は常勤の者とする。

ア 業務責任者（1名）

業務責任者は、栄養士又は調理師の資格を有し、調理・洗浄・消毒及びこれらに付随する業務等（以下「調理業務等」という。）を処理する者とする。業務責任者は、委託業務全般を統括し、指揮・監督する権限を持つ者とし、食物アレルギー対応食についての責任者も兼ねる。

イ 副業務責任者（1名以上）

副業務責任者は、栄養士又は調理師の資格を有し、業務責任者に事故があるとき、又は欠けたときにその職務を代行する。

ウ 食品衛生責任者（1名）

食品衛生責任者は、栄養士又は調理師の資格を有し、施設、設備及び器具等の衛生管理と調理従事者等の衛生指導を行う者とする。

エ 調理業務従事者

調理業務等に必要な人員を配置すること。乙は、調理に従事する者として、調理師などの専門知識を有し、かつ、保育園給食調理業務に従事した経験が豊富な者を配置するよう努めること。

オ 施設管理責任者（1名）

施設機械等の日常点検及び運転管理ができる者を配置すること。

カ 代替調理業務従事者

調理業務従事者を病気等により変更させる場合は、あらかじめ代替の調理業務従事者を確保すること。

(2) 選任報告書

選任した責任者等については、業務を開始しようとする2週間前までに、選任報告書（様式1）により甲に報告すること。また、責任者等を変更する場合は、変更する日の2週間前までに、選任変更報告書（様式2）により甲に報告すること。

(3) 調理業務従事者及び代替調理業務従事者の報告

乙は、業務に従事させる者について、業務を開始する2週間前までに調理業務従事者報告書（様式3）により町に報告すること。また、退職及び新規採用により変更する場合は、変更する2週間前までに、調理業務従事者変更報告書（様式4）により甲に報告すること。

実施体制配置体制	資格	常勤	兼務	
業務責任者（1名）	栄養士又は調理師	○	兼務	兼務
食品衛生責任者（1名）	栄養士又は調理師	○		
副業務責任者（1名以上）	栄養士又は調理師	○	兼務	
施設管理責任者（1名）	調理師が望ましい	○		
調理業務従事者	調理師が望ましい・経験者	○		
代替調理業務従事者	調理師が望ましい・経験者			

9 施設、設備及び備品器具類の使用と経費の負担

- (1) 保育園内の調理場を使用して調理することを原則とする。
- (2) 甲は、委託業務の処理上必要な施設、調理施設に備え付けの設備、食器、器具等を乙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。
- (3) 乙は、作業の前後に施設、設備及び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、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。
- (4) 調理場の使用可能な時間は、原則として午前7時30分から午後5時までを基本とする。また、使用については、原則給食実施日とするが、各種研修会・会議・清掃業務等必要がある場合については、甲との事前協議により、給食実施日以外及び時間外の業務についても可能とする。
- (5) 調理業務等に要する費用のうち、光熱水費、燃料費、施設の維持管理、調理厨房用品等に要する費用については、甲が負担するものとする。
- (6) 業務従事者の調理用被服費・業務用消耗品等及び清潔保持に要する費用、衛生管理等に関する研修費、細菌検査及び健康診断料等については、乙が負担するものとする。
- (7) 甲乙共有して使用するものや負担区分が明確でないものは、双方協議の上応分の負

担をするものとする。

乙が負担するもの

項目	品名及び内容
業務用被服及び消耗品等	作業用白衣（上下）、帽子、長靴、手袋、マスク、前掛け、耐熱手袋、洗濯用洗剤、バット、ペーパータオル、キッチンペーパー、タオル、スポンジ、たわし、アルミホイル、手洗い用洗剤、消毒用アルコール等
衛生管理経費	細菌検査費用、研修会経費、健康診断料等、調理被服等の清潔保持に要する費用、爪ブラシ、デッキブラシ、ほうき、ちりとり、モップ、水切りワイパー、ホース、バケツ等
事務関係他	筆記用具、文房具等、通信運搬費、休憩室内備品等
救急用品	救急薬品、消毒薬、火傷薬、絆創膏、包帯等
その他	日常使用するもので、業者負担とすることが適当と認められるもの

10 安全・衛生管理

(1) 食品衛生責任者は、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、給食の調理が衛生的に行われるよう、自ら指揮命令する業務従事者の衛生教育に努めること。

(2) 調理業務従事者の衛生管理

ア 業務従事者に対し健康診断を定期的に行うほか、常に調理業務従事者等の健康状態に注意し、異常を認めた場合は速やかに受診させること。なお、新規採用者を業務に従事させる場合は、従事する日の2週間前以内に健康診断及び検便を行うこと。

イ 業務従事者が次の各号のいずれかに該当するときは、本委託業務に従事させてはならない。

① 下痢、発熱、腹痛又は嘔吐している場合

② 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成10年法律第114号)第6条に規定する一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症の患者、疑似症患者(急性灰白髄炎、ジフテリア)又は、無症状病原体保有者である場合

③ 調理業務に支障をきたす化膿性疾患が手指にある場合

ウ 業務従事者が手指に傷がある場合には、適切に処置しなければならない。

エ 下痢をしている業務従事者について、速やかに検便を実施しなければならない。

オ 検便は、赤痢菌・サルモネラ・腸管出血性大腸菌の検査を月2回以上、ノロウイルス検査については、10月から3月まで月1回実施し、検査結果報告書を甲に提

出すること。なお、保菌者が出た場合は、ベロ毒素等の有無などについて、追跡調査をして報告書を提出すること。

カ 毎日、調理業務従事者の健康状態を個人別に記録し、個人別健康観察記録表を甲に提出すること。

(3) 施設設備等の管理

ア 設備・機器に欠陥、異常があるときは、直ちに甲へ報告すること。

イ フードスライサー、ミキサー等の調理機器・器具類は、使用後に分解して洗浄・消毒後、よく乾燥させること。

ウ 使用する給食設備については、整理整頓、清掃などにより清潔を保持すること。

エ 冷蔵庫・冷凍庫及び食品保管庫のそれぞれ内部並びに食品保管場所は、清潔を保持するため、常に整理整頓すること。

オ 調理場の換気状態は、適正に保つこと。

カ 食器具、容器、調理機器及び器具は、使用後に洗浄・消毒すること。

キ 調理室内には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。

(4) 営業許可

乙は、この契約の履行に当たり、業務開始2週間前までに食品衛生法(昭和22年法律第233号)第52条第1項に規定する許可を受け、その写しを甲に提出すること。

1.1 業務報告等

乙は、次のとおり報告書を作成し、提出期限までに指定の書式で甲に提出すること。

なお、個人情報を含むものについては、従業員の承諾を得ること。

報告書名	様式	提出期限
選任報告書	様式1	業務開始の2週間前
選任変更報告書	様式2	変更日の2週間前
調理業務従事者報告書	様式3	業務開始の2週間前
調理業務従事者変更報告書	様式4	変更日の2週間前
定期健康診断結果報告書	指定なし	実施後直ちに
従事者の細菌検査結果報告書	指定なし	実施後直ちに
研修実施報告書	指定なし	
個人別健康観察記録表	様式5	毎日作業開始前
給食日常点検票	様式6	毎日作業終了後
調理器具等安全点検報告書	指定なし	
調理業務日誌	指定なし	
異物混入等報告書	指定なし	発生後直ちに
委託業務完了報告書(毎月)	様式7	毎月の業務完了後直ちに

1 2 研修

- (1) 業務従事者に対して定期的に研修を行い、資質の向上に努めるとともに、新規採用した場合は初任者研修を必ず行うこと。また、乙独自の研修とは別に、甲が指定する研修会・食育啓発行事について、業務従事者を参加させること。
- (2) 研修を行ったときは、速やかに研修実施報告書を甲に提出すること。
- (3) (1)に規定する研修の実施に要する費用は、乙の負担とする。

1 3 損害賠償等に関すること

- (1) 生産物賠償責任保険(賠償金額1億円以上)への加入
乙は、食中毒や事故等の発生時の対応として、生産物賠償責任保険に加入すること。
- (2) 損害賠償について
次に掲げる事項に該当し、その結果甲に損害を与えたときは、乙は甲に対し損害を賠償しなければならない。
 - ア 故意又は過失により食中毒の原因となる細菌その他人体に有害な物質を給食に混入した場合。
 - イ 故意又は過失により施設、設備及び備品を破損、紛失又は遺棄した場合。

1 4 履行保証人の確保

牟岐保育園給食調理等委託業務募集要項第3条(1)から(4)までの要件を満たす履行保証人を確保すること。履行保証人は、甲が乙の責めにより、事業の継続が困難であると判断した場合は、速やかに業務を引き継ぐものとする。この場合における委託料は、当該年度委託料総額から既に乙に支払った費用及び事業中断により甲が被った損害で乙から損害を受けていない額を減じた額とする。

1 5 委託料の請求

- (1) 乙は、委託業務完了報告書(様式7)を毎月提出し、甲の確認を受けた後、各年度の支払い限度額の12分の1に相当する額の委託料を請求するものとする。
- (2) 甲は、適正な請求書を受理した日から30日以内に委託料を乙へ支払うものとする。

1 6 業務の引継ぎ等

- (1) 令和8年4月の業務委託開始前に、業務の引継ぎや訓練を行うための措置については、乙と別途協議する。
- (2) 契約期間満了(契約解除含む。)となり、受託者が変更となった場合は、新たな受託者が調理業務を円滑に行えるよう、引継ぎを新たな受託者に対して行うこと。

1 7 守秘義務

乙及び乙の従業者は、業務上知り得た情報を第三者に漏らしてはならない。この契約の期間満了後又はこの契約の解除後においても同様とする。

18 その他

- (1) 本仕様書は業務の概要を示すもので、定めのない事項についても、本委託業務の趣旨から必要と認められる業務については誠意をもって対応すること。
- (2) 各種調査等により、甲より資料の提出を求められた場合は、乙は協力すること。
- (3) 本委託業務の契約期間の満了時に、甲の立ち合いのもと、調理室内の全ての備品の故障がないことを確認し、確認した書類を提出すること。
- (4) 本委託業務の実施にあたり、疑義が生じたときは、甲と乙とで協議するものとする。