

給食業務委託仕様書

- 1 件名 : ナーサリースクール T&Y 本厚木 給食業務委託
- 2 委託者 : 社会福祉法人さとり
- 3 委託施設 : 仮称) ナーサリースクール T&Y 本厚木
- 4 委託施設所在地 : 厚木市中町 3-18-5 ソーケン本厚木ビル 2 階
- 5 委託期間 : 平成 30 年 4 月 1 日から平成 31 年 3 月 31 日
(但し自動更新契約を契約に盛り込むことを妨げない)
- 6 対象喫食人数 : おおむね次のとおり。これに実習生、行事参加者等が
加わる場合がある。
園児数 80 名
職員数 15 名
- 7 契約形態 : 管理費制 (入札対象)
- 8 食材費 : 入札対象とする。計算方法については 11 項を参照のこと。
- 9 業務の分担 : 入札対象とする。その為、業務分担票の作成は必須とし、必要に応じて作成された分担票の業務について、別途負担した場合の金額をたずねることがあります。
- 10 経費の分担 : 入札対象とする。その為、別途経費を負担した場合の金額をたずねることがあります。
- 11 食事時間及び食数並びに計算方法
 - ・ 1 日の職数はおおむね下記表のとおりとし、昼食および午後のおやつについては職員分を加えた食数とする。
 - ・ 行事などの保育運営上時間を変更するときはこれに応じる事。
 - ・ 1 か月は平日 20.25 日、土曜日 4 日のものとして計算する事。

- ・ 土曜日に関しては平日の 25%の人数（端数切り上げ）で計算し、夕捕食は無いものとして計算する事。
- ・ 毎日の実際の食数は園長が指示する数とする。

区分	3歳未満児		3歳以上児	
	提供時間	提供予定数	提供時間	提供予定数
午前おやつ	9:00	30		
昼食	11:00	30	11:30	50
午後おやつ	15:00	30	15:00	50
夕捕食	18:30	5	18:30	15

12 給食材料の購入

原則的に受託者の指定業者を使用するものとし、可能な限り国産の給食材料を使用するものとする。やむを得ない場合は外国産の食材使用を認めるが、過去の事例（段ボール混入餃子、農薬検出、サルモネラ菌基準値大幅超過など）から食材原産地・製造地いずれかが韓国または中国のものの使用は禁止とする。また、加工の一部を当該国にて行った食材もこれと同様に禁止とする。

13 調理従事者及び業務責任者

- 1) 栄養士資格および調理師資格を有するものをそれぞれ1名以上配置するとともに、必要な食数を提供できる数の調理員を配置する事。
- 2) 調理に従事する者は、集団給食の調理業務に従事するに相応しく教育・訓練される事。
パート等の従業員を調理補助者として雇用する場合は、集団給食における調理業務である事を十分に教育の上、業務に従事させる事。
- 3) 業務遂行上の受託者としての責任を負うべき業務責任者を定め、施設との連絡調整の任にあたらせる事。

14 安全衛生

- 1) 受託者は「大量調理施設衛生管理マニュアル」および受託者が定め

た「自主管理マニュアル」に基づき管理・運営を行う事。

2) 食品衛生責任者の配置

受託者は、施設に食品衛生責任者を置き、その任にあたらせる事。

3) 業務従事者の衛生管理

①受託者は必要な健康診断を実施し、その結果を整理保管する事。

②受託者は業務従事者に対し、採用時及び月 1 回以上の検便を行い、結果報告書を速やかに委託者に提出する事。

③受託者は上記①②の結果、食品衛生上支障のある者、あるいは下痢症状・発熱・外傷・皮膚病その他伝染病等、食品衛生上支障の恐れのある者を調理業務に従事させない事。

④身体・衣服は常に清潔にし、調理室では清潔な着衣・三角巾・マスク等を着用する事。また、専用の履物を用い、室外と兼用しない事。

⑤爪は常に短く切り、指輪、ネックレス等のアクセサリーは着けない事。また、マニキュアもしない事。

⑥手洗いは励行させる事。特に調理前、下処理後、汚物の取り扱い後、用便後、配膳前等、その上で業務に着手させる事。

4) 食品の取り扱い

①食品の納入後、直ちに所定の貯蔵場所に保管する事。

②下処理後、調理後の食品は、床面や不潔な場所に置かない事。

③野菜・果物・卵等を使用する場合は、十分洗浄する事。

④喫食に直接供する食品を扱う容器は、完全に消毒したものを使用する事。また、素手で扱わない事。

⑤冷蔵庫内で食品を貯蔵する場合は、適温を保つと共に食品の相互感染が生じない方法で行う事。

⑥加熱を要する食品の加熱は、当日行う事。

⑦食材は毎日整理整頓し、週に一回園長とともに賞味期限等の確認をする事。

5) 加熱調理時の中心温度及び記録

加熱調理時は、中心温度計を用いて測定し記録する事。

6) 保存食

①材料および調理食品は、事故に備えて毎回50g程度を-20度以下で保存する事。

②保存期間は2週間以上とする。

15 教育・研修

受託者は、調理・食品等の取り扱い等が適正かつ円滑に行われるように研修を行い、業務従事者の資質の向上を図るように努める事。また、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事。

16 防火管理

1) 火元責任者の設置

受託者は火元責任者を設置し、調理、食品の取り扱い等が適正かつ円滑に行われるよう研修等により業務従事者に対し、火気の使用及び消火設備・機器の取り扱いに関する指導及び監督を行う事。

2) 防災訓練への参加等

受託者は、災害防止責任者を定め災害防止に努める事。また、施設が計画する防災訓練等には、積極的に参加・協力する事。

17 情報管理

受託者は、本件給食業務委託に関わる書類・帳票類及び個人情報適切に管理し、情報の漏洩、滅失および毀損の防止に努める事。業務従事者は、その業務に関して知り得た個人情報および業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。その業務を退いた後も同様とする。

18 受託業務の代行

1) 受託者は、やむを得ぬ事情により受託業務の遂行が困難となった場合の保証のため、あらかじめ代行業者を定めておく事。受託者の申し出により施設が代行の必要性を認めた場合は、代行業務を履行する事。

2) 受託者は、代行業者との代行契約書の写しを契約締結後速やかに委託者に提出する事。

3) 業務を代行させる場合には、理由、期間、代行業者、期間中の調理

体制、代行業者の業務責任者、その他施設が指定する項目について承認を受ける事。

19 準備行為

営業許可等、法令等に基づく保健所等行政機関への届出・許可等、業務受託にあたって必要な諸手続き・準備を遅滞なく行う事。

20 契約にあたり

委託を受けるにあたり、厚生労働省通知（平成10年2月18日付児発第86号(以下「通知」とする。)を遵守し、契約書に通知に係る項目すべてを明記できる事。なお、本仕様書と通知において相違がある場合は通知を優先とする。

21 給食への要望について

施設や保護者より提出された要望に対しては、通知および法令に反しない範囲で参加・協力する事。また、当該要望が給食調理業務に著しい支障をきたす恐れのある場合や責任の所在が不明瞭になる場合は、責任者同士の話し合いの上、可能な限り参加・協力する事。

22 業者選定基準について

社会福祉法人さとり理事会議決に基づき、給食業務受託業者は以下の条件を満たす業者とする。

神奈川県または東京都で認可保育所の給食業務受託の実績がある業者で、かつ以下の条件のうち一つ以上当てはまる業者とする。

- ① 認可保育所給食業務委託で過去5年以内に全国シェア1位の実績がある。
- ② 医療・福祉施設給食業務委託で、過去5年以内に全国シェア1位の実績がある。
- ③ 当該業者グループ連結決算で年間1000億円以上の売上高がある。

なお、上記実績を証するため、①②においては書籍や書類等（自社以外発行のものに限る）当該部分の写しを提出する事。③においては連結決算書のうち連結損益計算書の写しを返送する事。

23 給食実施及びアレルギー対応などについて

- ① 給食実施予定日は、日曜日、国民の祝日に関する法律に規定する休日及び12月29日から1月3日までを除いた日とする。
- ② 離乳食・アレルギー対応食・宗教食など、児童一人ひとりの状況に対応した給食の提供を行う事。

- ③ おやつは手作りを基本とする事。
- ④ 献立は月単位で作成し、毎日のサンプルを展示する事。
- ⑤ 園児が喫食する前に園長または代理人の検食を受ける事。不相当と認められたときはその指示に従い手直しをする事。
- ⑥ 作業に必要な各種帳票類の保管、管理を行い、関係省庁等の調査・監査等に協力し、対応する事。調査・監査等の結果、関係省庁等から指示、指導を受けた場合には、受託者・委託者は両者協力し、速やかに対応する事。
- ⑦ 「厚木市認可保育所給食担当者連絡会」またはそれに類する連絡会あるいは打ち合わせ等に参加すること。