

津山市立保育所・認定こども園  
調理業務委託仕様書

津山市こども保健部

令和3年7月

## 津山市立保育所・認定こども園調理業務委託仕様書

津山市立保育所・認定こども園調理業務委託（以下「業務」という。）について、次のとおり業務の仕様を定める。

1 件 名 津山市立保育所・認定こども園調理業務委託

2 委託期間 令和4年4月1日から令和9年3月31日まで

3 履行場所等

	施設名	定員	所在地
1	津山市立みどりの丘保育所	120名	津山市大田831-4
2	津山市立勝北風の子こども園	230名	津山市新野東600-1

4 調理見込み数 実食数（参考：令和3年5月1日現在）

	施設名	離乳食	3歳未満	3歳以上	職員数	合計
1	津山市立みどりの丘保育所	7	40	90	35	172
2	津山市立勝北風の子こども園	5	39	105	40	216
	(1号)			27		

※上記には、一時預かり、保存食、展示食、検食の数は含まない。

※食数は、年度途中の入退所等により毎月変動する。

※欠席者数、行事等による食数変動に対応すること。

※土曜日については、登園者数が少ないため、各施設の状況に対応すること。

5 実施日数

みどりの丘保育所

（参考：令和2年度実績）

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	合計
日数	23	22	26	25	25	24	25	23	22	22	22	25	284

勝北風の子こども園

1号認定

（参考：令和2年度実績）

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	合計
日数	17	19	21	13	3	20	22	19	18	16	18	19	205

※1号認定児については、夏季休業中等は給食を実施しない。

2号・3号認定

（参考：令和2年度実績）

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	合計
日数	25	23	26	25	25	24	27	23	24	23	22	26	293

## 6 業務の内容

### (1) 業務内容及び分担

①津山市（以下「市」という。）から受託した業者（以下「受託者」という。）については、『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）』、『保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（厚生労働省：平成31年4月）』、『児童福祉施設最低基準』、『大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）』及び、市が作成した各施設の『給食調理業務マニュアル』等に基づき、保育所・認定こども園給食の役割を十分認識のうえ、保育所・認定こども園の乳幼児に安全かつ安心で良質な給食を提供するものとする。

②乳幼児の発達段階や健康状態に応じた離乳食、幼児食、食物アレルギー対応食等への配慮など、安全面、衛生面及び栄養面等での質の確保が図られるものとする。

③業務従事者に対して、定期的に少なくとも年1回、衛生面及び技能面の教育又は訓練を実施し、実施後は受託者より市へ報告書を提出するものとする。（なお、各年度当初に業務従事者に対する研修会計画書を市に提出すること。）

#### ④業務委託の業務内容及び作業内容

業務内容	作業内容
食材納入	ア受取 イ検収 ウ保管 エ伝票整理 オ在庫管理
調理	ア仕込み イ調理 ウ食物アレルギー対応食・離乳食等の調理 エ検食の準備及び依頼
盛り付け・ 後片付け	ア配膳・盛付け イ食物アレルギー対応食・離乳食等の配膳 ウ食器・食品取扱器具の洗浄・消毒・保管
施設管理	ア調理室等施設の清掃、設備の管理・点検 イ機械、器具類の管理（消毒、乾燥管理） ウ防火管理

衛生管理	ア食品の衛生管理 イ施設・設備・器具の衛生管理 ウ衣服・作業等者の清潔保持状況の確認 エ保存食の確保 オ残菜・調理屑の処理 カ衛生管理関係の書類の作成
労働安全衛生	ア作業者の定期健康診断の実施・結果の保管 イ腸内細菌検査の定期的実施・結果の保管 ウ作業の安全管理
食育推進	ア職員との連携による遂行 イ乳幼児の喫食状況の把握 ウ食育活動への協力
その他	ア必要書類の作成（別紙1） イ市が指定する会議及び研修会等への出席 ウ給食及びおやつ提供時間は各園長と協議 エ食物アレルギー、離乳食等の面接への出席 （受託者の責任者1名） オその他市が実施にあたり必要と認める業務 （給食の展示、食育に関する協力、会議及び研修後に施設長への報告義務等）

## （2）献立

- ①市の栄養士が月毎の給食献立の作成を行う。（3歳未満児、3歳以上児、離乳食、食物アレルギー対応食分）
- ②市は、各年度当初に年間給食実施日数を通知し、各月の献立表の原案（資料1）を前月の10日までに受託者に提示する。
- ③受託者の統括責任者は、②を基に15日までに保育所・認定こども園で毎月の行事等の打合せを行い、その結果について速やかに調理従事者に周知徹底する。
- ④アレルギー除去食等特別な食事は、市が作成する個人別除去表を基に、受託者は適正な栄養量が満たされる安全な食事の提供を誠意と熱意を持って遂行する。
- ⑤受託者は保育所・認定こども園の行事（運動会・園庭菜園の収穫等）による献立変更に対応すること。

## （3）食数

食数に関する管理業務は市の指示のもと、日々の変更に対応し受託者が適正に行う。

## （4）業務管理

①業務委託上の管理は、受託者が責任を持ち、問題等が発生した場合は、市が作成した「食中毒発生時対応マニュアル」「異物混入対応マニュアル」「アレルギー対応マニュアル」等に基づいた円滑な対応を図るとともに、市に報告する。

②受託者は、市の給食施設及び設備機器等は無償で使用することができる。

③保育所・認定こども園建物内への出入りは保育所・認定こども園が指定する場所からのみとし、保育所・認定こども園の職員が不在のときは、建物内への出入りは、出来ないものとする。

#### (5) 防災体制

①受託者は従事者に消防法等の規定により発注者が計画する防災訓練に参加させる。また、非常時には保育所・認定こども園の消防計画に応じて対応する。

②災害非常時の食事提供を考慮した人員の確保と協力体制を整えること。

#### (6) 調理作業

①受託者は、市が作成した献立表に基づき、調理作業工程表を作成し、正確かつ衛生的に調理する。

②調理の実施にあたっては、乳幼児の給食の特性を踏まえた責任ある調理に努める。

③離乳食、刻み食、アレルギー対応食等は、的確な病態栄養の食事提供を行う。

④教育・保育施設の給食時間に合わせて、温かいものは温かく食べられるような温度管理を行い、また調理完了から給食開始まで2時間以内となるように、出来上がり時間を十分考慮して調理する。なお、給食時間が変更になるときは、その都度、保育所・認定こども園から業務連絡書により連絡する。ただし、緊急の場合は、口頭により連絡することができる。

⑤当日調理、当日仕込みを原則とし、配膳時間を考慮した直前の調理を行うものとする。

⑥日々の食数を的確に把握した調理業務を行う。

⑦市（施設長）の実施する検食については、給食開始の30分前までに準備する。

#### (7) 食事の種類

離乳食、幼児食、普通食（職員食等）、食物アレルギー対応食、おやつ、延長保育用おやつ、行事食等とし、当日の乳幼児の体調、特別に配慮を要する乳幼児等、市の指示に基づき対応する。

食事の種類	内容
離乳食	献立表のとおり提供する。 月齢・個人別に大きさ、軟らかさ等を工夫すること。

幼児食 普通食	献立表のとおり提供する。 年齢別に大きさ、軟らかさ等を工夫する。 特に乳児食については、食材や切り方等を市の栄養士や保育士と打合せの上、提供する。
食物アレルギー対応食等	市で作成した食物アレルギー対応食の献立・指示書に基づいて実施すること。
行事食	誕生会等、献立表のとおり行事食を提供する。
その他	特別に配慮を要する園児の食事には、臨機応変に対応すること。

(8) 保存食

原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50g 程度、冷凍庫で 14 日間保存する。

(9) 食材料

①受託者は、津山市給食用物資選定基準を遵守し、食材料の検収・在庫管理及を行い、品質管理に十分注意したうえで、市の栄養士と共に衛生的かつ安全な食材料の管理を行う。

②食材料は、市が発注した材料を、献立に準じて使用する。

(10) 配膳・下膳

①昼食、おやつ等については、指定時間に配膳する。

施設名	区 分		配膳時間	食事時間帯	下膳時間
みどりの 丘保育所	おやつ (午前)		9 : 00 迄	9 : 00~9 : 30	9 : 30 以降
	昼食	3歳未満児	11 : 00 迄	11 : 00~12 : 00	12 : 00 以降
		3歳以上児	11 : 15 迄	11 : 15~12 : 30	12 : 30 以降
	おやつ (午後)		15 : 00 迄	15 : 00~15 : 30	15 : 30 以降
	おやつ (延長保育)		18 : 00 迄	18 : 00~18 : 30	
勝北 風の子 こども園	おやつ (午前)		9 : 00 迄	9 : 00~9 : 30	9 : 30 以降
	昼食	3歳未満児	11 : 00 迄	11 : 00~12 : 00	12 : 00 以降
		3歳以上児	11 : 15 迄	11 : 15~12 : 30	12 : 30 以降
	おやつ (午後)		15 : 00 迄	15 : 00~15 : 30	15 : 30 以降

	おやつ（延長保育）	18：00 迄	18：00～18：30	
--	-----------	---------	-------------	--

※保育所・認定こども園の行事等により給食時間を変更する場合にも対応すること。

※②おやつについては、3歳未満児は午前及び午後、3歳以上児は午後のみ提供とする。

※延長保育のおやつは、市販のもの提供とする。

#### （1 1）検食

- ①市は、検食を毎食実施し、検食簿に記録する。
- ②受託者は、検食の準備とともに、検食簿を確認し、市に提出する。

#### （1 2）配茶

受託者は、規定の時間までに市が指定する場所に、やかん等に入れたお茶を配る。

#### （1 3） 展示食（サンプル食）

昼食、午後のおやつ、幼児食のサンプルを所定の場所に展示する。

#### （1 4）食器類の準備

- ①食器類は、市所有の物品を使用するものとする。
- ②食器類の破損は市に報告し、必要数の補充を申し出る。

#### （1 5）残菜処理

- ①残菜は、脱水後にゴミ袋に入れ処理・集積後、所定の場所に搬出、または生ごみ処理機により処理する。
- ②調理屑、その他の廃棄物も、処理・集積後、所定の場所に搬出する。

#### （1 6）施設・設備管理

- ①市は施設整備及び備品台帳に記載された備品等を受託者に使用させる。使用場所については、（資料2）の平面図のとおりとする。  
また、受託者に使用させる施設整備及び物品等の目的外の使用は一切禁止する。
- ②受託者は、市の給食衛生管理チェックリストに準じて調理器具類の点検を実施し、故障の予防及び性能の維持に努める。
- ③受託者は、施設及び設備の修繕が必要となった場合は、直ちに市に報告する。市は、その報告により速やかに修繕する。
- ④設備機器等の更新については、市の計画に基づき、協議・決定する。
- ⑤使用器具に破損や不足が生じた場合、受託者は補充を市に申し出る。
- ⑥受託者は、光熱水費等の経費節減に努める。
- ⑦食材の搬入口周辺の清掃、除草、除雪等を必要に応じて実施する。

### (17) 帳簿管理

- ①受託者は(資料3)に掲げる書類を市(施設長)に提出する。
- ②受託者は、市が実施する保育所・認定こども園給食に係る各種調査に、積極的に協力する。

## 7 衛生管理

### (1) 総括

- ①受託者は、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」その他の関係規程に基づき、業務の実施に努める。
- ②食品衛生法に定める基準及び厚生労働省の指示に基づく衛生管理を行い、市が受託者に対して衛生管理上必要とすることは、受託者はこれに従う。

### (2) 従事者の衛生

- ①受託者は、従事者に衛生に関する教育を行い、衛生管理の徹底を図るとともに、市にその記録等を報告する。
- ②従事者は、厨房において清潔な厨房専用の作業衣、帽子、靴、マスク等を着用する。
- ③従事者は、年1回の健康診断と月1回以上の検便(0-157・0-111・0-26の検査を含む)および、10月から3月までの間には月1回以上のノロウイルス検便検査を実施し、市にその結果を報告する。
- ④検便の結果により、健康保菌者と確定した場合は、作業内容を制限し安全に業務を遂行する手立てを取る。また0-157などの、条件により就業に制限を加える必要がある感染症に罹患した場合は、速やかに適切な治療を受けるとともに、就業制限の解除に際しては、医療機関の発行する就業許可証明書を市に提出する。
- ⑤検便の結果により、業務内容に支障を及ぼす場合は、人員配置等適切に対応する。
- ⑥手洗いやアルコール消毒等、衛生管理マニュアルに準じた衛生管理を徹底する。
- ⑦従事者の海外渡航時は、帰国後検便を実施し、結果が陰性と判明するまでは出勤してはならない。
- ⑧従事者又はその同居者、家族等が次の疾病にかかった場合(疑いのある場合)は、調理作業に従事させてはならない。
  - ア 赤痢(疫痢を含む)、腸チフス、パラチフス、コレラ等の感染症
  - イ 感染症の保菌者
  - ウ 化膿性創傷又は伝染性皮膚疾患
  - エ 検便による細菌保菌者又は虫卵保菌者
- ⑨従事者又はその同居者、家族等が新型コロナウイルス感染症に感染、または接触者(濃厚接触者を含む)となった場合、調理作業に従事させてはならない。

### (3) 厨房内の衛生管理



- ①厨房施設は、常に二次汚染の防止と清潔を保つために清掃等の衛生管理を怠ってはならない。
- ②受託者は、厨房内の施設及び機器類の清掃に関して、衛生管理マニュアルに準じて定期的実施し、その記録票を市に提出する。
- ③設備機器は、個々の管理担当者を決め、責任を明確にした衛生管理の徹底を図る。
- ④使用した調理器具類及び、配膳車等は、衛生管理マニュアルに準じて洗浄及び消毒、保管する。
- ⑤下膳された食器類は、浸漬・洗浄後、食器消毒保管庫に保管するとともに定期的に漂白して清潔の確保に努める。
- ⑥調理残渣及び残菜は適切に処理し、清潔を保つ。
- ⑦生ごみや廃油、空き缶、不燃物等については、市の指定する場所に保管、引き取り業者への引き渡し及び廃棄する。
- ⑧厨房施設、調理器具類等の消毒を適宜行う等、新型コロナウイルス感染症への対策を徹底する。

#### (4) 食材料の衛生管理

食材料は種類ごとに区分けするなど、二次汚染防止及び安全な保管管理の徹底を図る。

### 8 業務従事者

#### (1) 総括

- ①業務従事者の労働条件については、労働関係法令等を遵守し、それに抵触することのないようにする。
- ②受託者は、配置する業務従事者が決定した場合、速やかに履歴書、健康診断書、検便結果の写し、新人教育の実施報告書を発注者に提出する。
- ③受託者は、業務従事者の勤務表及び業務分担表を作成し、市が提出を求めた場合には速やかに提出する。
- ④給食の提供に支障の無い人員配置・勤務体制が取れるように、常に人材の確保に努め、欠員が生じた場合は直ちに補充の要員を配置する。
- ⑤調理室内に関係者以外の者を入れないとともに、作業に関係ない物、不要な物や私物は持ち込まない。
- ⑥業務従事者は、市が指定した給食費を支払い、調理業務により完成した給食を喫食する。なお、業務従事者の喫食数については月毎に集計し、市の指定する日までに市に提示する。
- ⑦受託者は、業務上知り得た個人情報等を他人に漏らしてはならない。

#### (2) 責任者

- ①業務の円滑な遂行上、統括責任者（業務遂行上の受託者としての責任を負うべき者）1名を常駐し、連絡調整の任務を行う。
- ②責任者不在時は、統括副責任者（総括責任者に事故があるとき、または欠けたときにその職務を代行する者）を決めておく。
- ③総括責任者は、業務従事者の人事・労務・研修・健康管理や業務の遂行管理、施設設備の衛生管理等の業務に対して責任を負う。
- ④受託者は、栄養士または調理師の免許を有する者を2名以上かつ集団給食調理業務に従事した経験のある常勤業務従事者を配置する。
- ⑤受託者は、アレルギー対応食に関する指示・調理等を専任して行うアレルギー対応食責任者を配置する。アレルギー対応食責任者は常勤業務従事者を兼ねることができる。
- ⑥受託者は、集団給食調理業務に2年以上の経験を有するものを食品衛生責任者として選任し、業務従事者の衛生教育に努める。なお、食品衛生責任者は調理場に常駐する必要は無い。また、業務従事者と兼ねることができる。
- ⑦業務従事者は、給食に異物が混入しないように注意し、目視点検を確実にを行う。
- ⑧障害、事故等が発生した場合は、受託者は速やかに市に連絡するとともに、その原因を調査し、報告する。

### （3）従事者教育

- ①受託者は、業務従事者に対して食品の取り扱い、調理業務が適正かつ円滑に行なわれるよう、定期的に衛生及び調理技能教育（技術指導）を行い、資質の向上を図る。なお、当該研修終了後は、研修結果を市に報告する。
- ②受託者は、市の給食調理業務などに関して情報の共有を図ることを目的に、業務従事者を市が主催する研修会などに参加させる。
- ③新規採用者の教育指導については、受託者は責任をもって事前に行い、業務の遂行に支障のないよう努める。

### （4）食育

保育所・認定こども園給食では、乳幼児が食事を楽しく食べる体験を通して、健康な生活の基本としての「食を営む力」の基礎を培うために、食品の名前や働きを知り、五感（口、手、目、耳、鼻）を使って『食』への関心を深めるなど、食育の実践を通して好ましい食習慣を育むという前提の下、受託者は、次のことを遵守する。

- ①業務の一環として、できるだけ乳幼児と給食を一緒に食べることで、乳幼児の体調の把握や調理形態、味付けなど乳幼児の食習慣を知る。
- ②業務の一環として、乳幼児と給食を一緒に食べながら、食材に関する知識や食事のマナーについてなどの食育を推進する。
- ③「試食会」「クッキング」や「食育の日」など、保育所・認定こども園給食に係

る行事等に積極的に参加する。

④「クッキング」の際には、使用する食材料や器具の準備・調理方法の指導等に協力する。

## 9 費用の負担区分

調理業務等に要する費用の負担区分は、(資料4)のとおりとする。

## 10 その他

①統括責任者は、保育所・認定こども園で実施される給食担当者の打ち合わせに参加し、個別対応児の食事内容等について情報共有を図る。

②統括責任者は、必要に応じて保育所・認定こども園で実施される職場会議、給食会議に市の要請に応じて出席し、職員との情報共有に努める。

③学生の職場体験や栄養士実習生の受入れについて、市より求められた場合、業務従事者は可能な範囲で協力する。

④受託者は保育所・認定こども園からの要請に基づき、入所式や運動会など給食に関係の無い行事に業務従事者を参加させる。

⑤受託者は、給食調理業務の実施に当たり、食中毒や事故発生時等の対応として、生産物賠償責任保険等に参加する。

⑥これ以外の事項については必要に応じ市・受託者協議し対応する。