

桑名市保育所給食調理等業務委託

B家庭での食育推進とパパママ家事時短事業調理業務仕様書

桑名市保育所給食調理等業務委託B家庭での食育推進とパパママ家事時短事業調理業務
(以下「本B委託業務」という)に基づく給食調理等業務は、本仕様書の定めるところによる。

1. 目的 仕事と子育ての両立をする家庭が多い中、特に延長保育の利用者の多い保育所の保護者が、仕事後の買い物や家事の準備時間などの負担軽減を図るため、保育所給食の食材を利用した夕食の副菜となる惣菜等の提供を行うことにより、保護者の食育意識向上に貢献することにある。

2. 委託期間 令和7年3月1日から令和9年2月28日
(令和7年6月から10月、令和8年6月から10月の期間は除く。)
ただし、受託事業者の業務実施状況等について、定期的または随時に評価を行い、その結果、業務委託契約書および仕様書で定められた内容を充足していないことが判明した場合には、受託事業者に対して一定期間内に具体的な改善策およびその実施を文書により求める。これにより該当期間内に改善できない場合には、契約期間に関わらず契約を解除する場合がある。

3. 委託場所

厚生館保育所	(桑名市駅元町 10)
桑陽保育所	(桑名市東方 1895-1)
長島中部保育所	(桑名市長島町源部外面 337)

※ただし、厚生館保育所については令和7年3月1日から令和8年3月31日までとなります。(令和7年6月から10月の期間は除く。)

4. 提供数

厚生館保育所	食数	約 130 パック
桑陽保育所	食数	約 130 パック
長島中部保育所	食数	約 80 パック

※提供食数は1回あたりであり、今後変動する可能性があります。

5. 委託業務内容

(1) 調理及び配布

16時から19時の間に保護者に配布できるよう作業を行う。

(2) 業務内容

業務内容	作業内容
食材納入	ア 受け取り イ 検収
調 理	ア 仕込み イ 調理
盛り付け・片付け	ア 盛り付け・片付け イ 食器・食品取扱器具の洗浄及び消毒 ウ 残菜の処理
その他	ア 桑名市保育給食栄養士、保育所職員との業務連絡会議 イ 検食の準備 ウ 容器に盛り付け・表示ラベル貼付・包装・温度管理・配布・説明等 エ 在庫管理・納品書・発注書確認等 オ 配布提供・保護者への啓発

(3) 提供実施日

各保育所 1 か月に 1 回

(令和 7 年 6 月から 10 月、令和 8 年 6 月から 10 月の期間は除く。)

(4) 配布提供・下膳作業

ア 料理の味や温度を損なわないよう短時間で盛付けするよう心がけること。

イ 配布までの保管については温度管理を行うこと。

提供場所は指定された場所とし、保護者へ確実に引渡しを行うこと。

ウ 片付けについては指定された場所から行うこと。

エ 配布提供時の児童、保護者に対する言動に注意すること。

オ 衛生管理及び清掃の徹底を図ること。

(5) 施設・設備・器具等の使用

ア 受注者は、保育所内の調理室を使用して調理すること。したがって、施設外で調理し搬入する方法は絶対に認められないものとする。

イ 発注者は、受注者に対し業務遂行上必要な施設及び設備・器具・備品等は無償で使用するものとする。

ウ 受注者は、前項により借り受ける施設及び設備・器具・備品等を善良な管理者の注意をもって使用するものとする。

エ 備品の修繕については、発注者において行うものとする。ただし、受注者の過失による場合は受注者が修繕するものとする。

(6) 食材の購入

ア 給食用調理業務に使用する食材の購入は、発注者において行うものとする。

イ 食材の保管個々の食材料にふさわしい方法で保存、管理する。

エ 受注者は、食材の納品に際しては搬入業者立ち合いのもと検収を行い、品質及び数量等を

確認し記録すること。

(7) 栄養面等での配慮

献立については、発注者の作成した献立を実施し、受注者の都合で変更することは認めないものとする。

(8) 保存食及び検食

- ア 受注者は、保存食として、原材料及び調理済み毎回 1 食分 (50 g 以上) を保存する。
- イ 保存場所は、保存食専用冷凍庫とし、専用の容器に入れて保存すること。
- ウ 保存期間は、2 週間以上とする。
- エ 保存期間を過ぎた保存食は、すみやかに処分すること。
- オ 検食は検食簿と共に、発注者の指定する場所へ定められた時間に配膳し、検食を受けること。

(9) 業務責任者

受注者は、業務の実施及び従事者の指揮監督を行う責任者を各保育所に配置する。責任者は有資格者 (調理師・管理栄養士・栄養士のいずれか) の正規職員で保育所給食または学校給食での調理経験を有すること。

この責任者は保育所と連携をとり適正な業務の遂行を図ること。

(10) 業務従事者

受注者は、次に掲げる事項のすべてを満たすものであること。

- ア 業務従事者は、保育所給食における給食の趣旨を十分認識し、調理を行うものであること。
- イ 調理業務に従事する者は、保育所給食または、集団給食施設での調理経験を有する者であること。
- ウ 受注者は、業務の遅滞等が生じることがないように常に人員の確保をするとともに、業務実施上必要かつ十分な人員を配置すること。業務従事者名簿と健康診断書及び有資格者にあつては、資格を証明する書類の写しを添付して、発注者に提出しなければならない。また、異動があつた場合も同様とする。
- エ 業務従事者は、継続的に勤務し安定した給食の提供ができるようにすること。

(11) 業務従事者の衛生管理

- ア 受注者は、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、従事者に対して年 1 回以上の健康診断を実施しその結果を発注者に報告すること。
- イ 業務従事者については、毎月 1 回赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌 (10 月から 3 月はノロウイルス) の検査を実施し、発注者にその結果を報告すること。
- ウ 受注者は、受注者自身の責任において、適宜立入検査を行うこと。また市・保健所等の資料を求められた時はこれに応じること。

(1 2) 業務従事者の就業禁止事項

受注者は、従事者又は、その同居者が次の各号のいずれかの場合に該当するときは、業務に従事させてはならない。

- ア 下痢、発熱、腹痛または嘔吐をしている場合。
- イ 感染症の保菌者。
- ウ 検便による食中毒原因菌保菌者。
- エ 化膿性創傷、伝染性皮膚疾患、その他食品衛生上支障のおそれのある者。

(1 3) 業務従事者の服装など

- ア 業務従事者は、身体・衣服の清潔を保つとともに、調理室では清潔な上下白衣を着用し、頭髮は帽子等で包み、マスクを使用すること。
- イ 作業上必要に応じて、使いきり手袋を使用すること。
- ウ 作業にあたっては、常に頭髮、手指および爪等の清潔保持に努め、厨房入室および作業ごと特に汚物の取り扱い後は入念に手指の洗浄・殺菌を行うこと。
- エ 業務従事者は、調理室専用の履物を用い、室外と兼用としないこと。

(1 4) 業務従事者の服務規程

- ア 常に健康に留意し、明朗堅実たる態度をもって就業すること。
- イ 自己の職務は、正確かつ迅速に処理し、常にその効率化に努めること。
- ウ 業務遂行に当たっては、保育所の方針を尊重し、保育所職員と協調することに努めるとともに、常に職員間で助け合い、円滑なる運営を期すること。
- エ 職務の権限を越えて専断的なことを行わないこと。
- オ 発注者は、保育所において知り得た個人情報等の秘密を第三者に漏らしてはならない。
- カ 法令を遵守し、保育所の名誉を傷つけるような行為は行わないこと。

(1 5) 業務従事者の教育

- ア 受注者は、業務従事者を保育所内・保育所外の講習会等に積極的に参加させること。
- イ 受注者は、業務従事者に対し、定期的に衛生面および技術面の教育または、訓練を実施すること。
- ウ 受注者は、調理従事者へ食物アレルギー等に関する研修を年 1 回以上定期的に実施し、食物アレルギー等に関する基礎知識の定着を図り、調理従事者間で事故防止の啓発、注意喚起ができる体制整備に努めること。

(1 6) 厨房内管理

- ア 受注者は、使用した食器類を洗浄消毒し、清潔に保管しなければならない。
- イ 受注者は、使用する厨房等を常に清潔に保持するとともに、定期的に清掃消毒し、防虫防鼠に万全を期さなければならない。
- ウ 冷蔵庫・冷凍庫・給食機器および食品庫は、常に清潔に管理しなければならない。

6. 代行保証

受注者は、やむを得ない事情により調理業務の全部または一部の遂行が困難になった場合の危険を担保するため、次の内容の代行保障体制を整備できる代行保障確約書の写しを契約書に添付すること。

- (1) 受注者の調理業務の全てを代行することができるものであること。
- (2) 調理業務の代行ができる能力が担保されていること。
- (3) 代行に当たって連絡体制が明確であること。
- (4) 調理業務を再開できる場合は、代行保証に基づく代行を解除するものであること。
- (5) 代行保証人は受注者と資本関係のない会社であること。

7. 賠償責任保険の加入について

調理業務に起因して、園児・職員等に損害を与え、法律上の損害賠償を負う場合の保証のため、受注者は、賠償責任保険に加入すること。ただし、既に賠償責任保険に加入している場合はこの限りではない。また、賠償責任保険証書の写しを契約書に添付すること。

8. 危機管理

食中毒または感染症が発生した場合には、保健所の調査に基づき、その対応について受注者で協議を行うこと。なお、調査の結果、受注者の過失による場合には誠意をもって賠償の責に任ずるものとする。食中毒、感染症、異物混入等事故が発生した際は直ちに発注者に一報を行うとともに、事故発生の原因や経緯、今後の対策等について明記した事故報告書により速やかに（原則として事故発生日の翌日まで）発注者に報告し、再発防止に努めること。

9. 契約の解除

桑名市の締結する契約等からの暴力団等排除措置要綱第3条又は第4条の規定により落札参加資格停止措置を受けた場合は、契約を解除することがある。

10. 委託料の減額については別紙のとおりとする。

11. 暴力団等による不当介入を受けた時の義務

- (1) 受注者は、業務の履行にあたって暴力団・暴力団関係者又は暴力団関係者又は暴力団関係法人（以下暴力団等という）による不当介入を受けた時は、次の義務を負うものとする。
 - ア 断固として不当介入を拒否する。
 - イ 警察に通報するとともに捜査上必要な協力をする。
 - ウ 発注者に報告すること。
 - エ 業務の履行において暴力団等による不当介入を受けたことにより支障及び被害が生じる恐れがある場合は、発注者と協議を行うこと。
- (2) 発注者が（1）のイ又はウの義務を怠ったときは、桑名市の締結する契約等からの暴力団等排除措置要綱第7条の規定により落札資格停止等の措置を講じる。

1 2. 駐車場の確保

必要となる場合、受注者の責任において確保するものとする。

1 3. 遵守事項

- ア 受注者は、発注者が行う指示には誠意をもって従う。
- イ 受注者は、業務を円滑に実施するための研究努力を行う。
- ウ 受注者は、調理技術の研鑽に努める。
- エ 受注者は、省資源、省エネルギーに努める。
- オ 受注者は、衛生管理に努める。
- カ 受注者は、火災防止に努める。
- キ 発注者および受注者は、喫食率向上等を図るため定期的に話し合いをする。

1 4. その他

- ア 受注者は、給食日誌・衛生自主点検表・食材検収記録簿・検食日誌等資料を発注者が求めたときに提出するものとする。
- イ 受注者は、作業に必要な各種帳票類の保管、管理を行い、関係機関の調査等に協力すること。
- ウ 調査の結果、関係機関からの指示、指導を受けた場合には、発注者受注者は両者協力し、速やかに対応するものとする。
- エ 業務従事者が業務中負傷した場合の労働災害に関する処理は、受注者において行うものとする。
- オ 経費負担区分は、別紙のとおりとする。
- カ 本仕様書は業務の大要を示すものであり、仕様に変更が生じる場合等、幼保支援課・保育所長と協議して誠意をもって決定するものとする。

経費区分表

項目	内容	市	業者
施設・厨房設備費	建物設備・厨房設備機器及びその付属設備	○	
調理用器具類	包丁・まな板・はさみ等調理器具	○	
	食器・食缶・コンテナ等配膳用品	○	
厨房内消耗品類	食器浸漬槽、食器、食缶類洗浄機の洗剤		○
	その他洗剤・消毒液・ペーパータオル、たわし等		○
調理員等被服費	作業着・厨房靴・エプロン・帽子・マスク・手袋等		○
事務用品類	文具・コピー用紙等		○
通信費	電話代等		○
光熱水費	電気・ガス・水道	○	
施設、設備消耗品	蛍光灯・殺菌灯等の消耗品	○	
その他消耗品	清掃用具・配布用容器・袋		○
廃棄物処理費	可燃ごみ・不燃ごみ・その他ごみ等	○	
施設、設備等維持管理費	修繕費・害虫駆除費用等	○	

1 減額の対象

減額の対象となる支払は桑名市保育所給食調理等業務委託契約書及び仕様書に定める業務とする。

2 減額の措置を講じる事態

受注者の責任により、契約書、仕様書及び提案書に示される業務に関する内容を履行していないことが明らかになったことにより、下記に示す状態に陥った場合に減額の措置を講じる。

減額の措置を講じる事態	ペナルティポイント
金属片、ガラス片等の危険異物が給食に混入した場合	1
食中毒事故発生の場合	2

※ペナルティポイントは翌年度には繰り越されないものとする。

※委託保育所各々のポイントとする。

3 委託力の減額

各年度における累計ペナルティポイントが下記に達した場合は、減額の措置内容が決定する。ただし、減額の対象となる支払は当該年度の2月分の委託料とする。

累積ペナルティポイント	減額の措置内容
2	10%の減額
3以上	20%の減額

(減額の計算例)

年度のペナルティポイントが累計2の場合（委託料10万円/月の場合）

年度の最終支払い月 委託料10万円－（10万円×10%）＝9万円

4 累積ペナルティポイントが2以上の場合、本契約を解約することができる。