

認定こども園真美ヶ丘第二小学校附属幼稚園給食代替弁当調理加工・ 配送業務委託事業仕様書

この仕様書は、委託者広陵町（以下「甲」という。）が認定こども園真美ヶ丘第二小学校附属幼稚園における給食を実施するに当たり、代替弁当調理加工・配送業務を事業者（以下「乙」という。）に委託することについて、その仕様を定める。

1 業務名称

認定こども園真美ヶ丘第二小学校附属幼稚園給食代替弁当調理加工・配送業務委託事業

2 業務場所及び施設の概要

こども園名	住所	1日あたり想定食数
認定こども園真美ヶ丘第二小学校附属幼稚園 （現・広陵町立真美ヶ丘第二小学校附属幼稚園）	北葛城郡広陵町馬見北7丁目 1番32号	平日（長期休業中） 130食 平日（小学校の振替休日等） 190食 土曜日 25食 ※園児・職員含む。

3 履行期間

令和8年4月1日から令和13年3月31日まで

4 予定食数

業務日は契約履行期間内で園給食を実施する日、日曜日、国民の祝日、8月13日から8月15日、12月29日から1月3日を除き、甲が乙に指示する。

年間で平日の長期休業中は20日程度、平日の小学校振替休日等は5日程度、土曜日は50日程度

年間の予定食数は130食×20日＝2,600食、190食×5日＝950食、
25食×50日＝1,250食 計4,800食

予定食数は概算数量であり、都合により食数が増減する場合があるが、それにより契約金額の変更はしない。

5 契約の方法

単価契約

6 委託業務の内容

- (1) 献立の作成及び帳簿等の作成
- (2) 食数の管理
- (3) 食材料の発注・受領・検収・保管
- (4) 調理及び弁当容器への盛り付け
- (5) 弁当容器等の配送・回収 ※使い捨て容器で提供する場合も同様。
- (6) 弁当容器等の洗浄・消毒・保管
- (7) 残菜の処理 ※使い捨て容器で提供する場合も同様。
- (8) 試食会等、甲が必要とする業務への参加

(9) 前各号に付帯して必要な業務

7 衛生管理

- (1) 調理施設は毎日、適切な方法で清掃、洗浄、消毒を行い、衛生状態の保持に努めること。HACCPを導入していること。
- (2) 乙は、食品の安全性を常に配慮し食品衛生法及び大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、適切に管理、記録等を実施すること。
- (3) 調理従事者は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌 0-157 を含めた検便を毎月 1 回以上実施していること。
- (4) 食中毒等の事故防止のための管理を適切に行うこと。万が一食中毒等の恐れがあるときは、速やかに甲に報告、協議の上、誠意をもって対応すること。
- (5) 食中毒等の事故が発生した場合の原因を明らかにするため、乙は原材料及び調理済み食品を 50g 程度採取し -20℃以下で 2 週間以上保存すること。この場合の費用は乙の負担とする。
- (6) 乙は、全ての従業員に対する健康教育の実施によって、日常的な健康の自己管理を促し、食中毒と感染症の発生を予防すること。
- (7) 調理従事員が下痢、発熱、腹痛、嘔吐等をしている場合には医療機関にて感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行すること。

8 発注

- (1) 乙は甲が行う発注に基づき指示された食数を納入すること。
- (2) 甲による食数の指示は 1 ヶ月を単位として発注書により行うこととする。
- (3) やむを得ない事情により弁当を中止又は食数の変更により発注書の内容を変更する場合は、双方協議の上中止または変更するものとする。

9 献立

- (1) 献立は日替わりとし、3 歳児～5 歳児に適した栄養が摂取できるようエネルギーや栄養バランスを考慮したものとする。
- ※別紙「3～5 歳児における給与栄養目標量」を参考とすること。
- (2) 食材は、安心・安全なものを使用すること。
 - (3) 献立表は原則、提供日の 1 ヶ月前までに、甲へ提供すること。
 - (4) 主食は米飯とし、副菜は複数の品数とすること。
米飯は 1 食 110～120 g とする。副菜のエネルギーは 200～250kcal 程度とし、弁当全体で 380kcal～430kcal 程度とする。
 - (5) 園児用と職員用の弁当は同一量とする。
 - (6) 主食・副食の配送時の専用容器は乙にて準備をする。
 - (7) 弁当箱や残菜については、乙で回収し、適法に処理すること。

10 配送・回収について

- (1) 配送時は、弁当の入った配送ケース等を給食開始時間の約 30 分前までにこども園の職員または調理員へ直接引き渡すこと。回収時の取扱いや時間、具体的な配送時間については、こども園と協議すること。
- (2) 配食にかかる容器及び配送ケースについては、乙自らが用意し、衛生的な容器及び配送ケースを使用し、蓋付きであるなどほこり等の外部の汚れを防ぐ措置を講ずること。再利用する容器の場合、回収後は洗浄、すすぎ、消毒を行った後、衛生的に保管すること。

- (3) 配送にあたっては、必要に応じて保冷設備のある運搬車を用いるなど、適切な温度管理を行うこと。
- (4) 配送及び回収時の車両の運行に当たっては、交通法令を遵守し、安全運行に万全を期すこと。特にこども園敷地内では、最徐行で運行し、園児の安全を確保し、工事区域ではガードマンの指示に従うこと。

1 1 試食会について

弁当提供開始日までの甲の指定する日（土曜日、日曜日、祝祭日を含む。）に保護者等を対象とした試食会を行うこと。その際の費用は実食数×契約単価で計算し、甲が負担するものとする。

1 2 事故等発生時の対応

- (1) 乙は、本業務の実施にあたり事故等の防止に努め、事故等が発生した場合は、速やかに甲及び関係機関に報告するとともに、代替食の確保等、必要な措置を講じること。
- (2) 乙の責任において、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かったため、甲及び、第三者に損害を与えた場合は、乙の責任において損害賠償を行うこと。

1 3 その他

- (1) 乙は、本業務上知り得た情報を本業務の利用目的以外に利用してはならない。
- (2) 乙は、甲との連絡を密にし、必要に応じて連絡会議等に出席すること。
- (3) アレルギー対応は、献立に使用する食材の詳細がわかる資料を献立表とともに提出すること。
- (4) 契約金額の請求は月ごとに取りまとめて甲に行い、甲は請求書受理から30日以内に支払うこととする。
- (5) 契約金額は原則、履行期間の金額とするが、急激な物価高騰があり、品質の確保等が難しくなった場合は、甲乙協議を行い、契約金額を見直すこととする。
- (6) この仕様書は、業務の基本的事項について定めるものであり、この仕様書に明示のない事項または疑義が生じたときは、乙と甲の誠実な対応をもって解決する努力をすること。