

## 守山市立幼稚園外部搬入給食業務に係る仕様書

守山市立幼稚園外部搬入給食業務を委託するにあたり、その仕様は以下のとおりとする

### 1 概要

守山市立幼稚園における給食（昼食・午後おやつ）を提供するにあたり、幼児期の発達・発育段階に応じた栄養管理がされた献立作成、食材料の発注、検収、保管、調理、園への配送、回収、食器類の洗浄、保管、残菜処理、その他これらに付随する業務を委託するものである。

### 2 業務名

守山市立幼稚園外部搬入給食業務

- ### 3 搬入場所
- ①守山・物部ルート：守山幼稚園（守山市勝部一丁目 13-1）  
物部幼稚園（守山市二町町 253）
  - ②吉身・立入ルート：吉身幼稚園（守山市吉身三丁目 2-51）  
立入が丘幼稚園（守山市立入町 226-1）
  - ③河西・速野ルート：河西幼稚園（守山市今市町 25-1）  
速野幼稚園（守山市水保町 2399-1）

### 4 履行期間等

#### (1) 履行期間

令和 7 年 4 月 1 日から令和 10 年 3 月 31 日まで

#### (2) 準備期間

契約締結後から令和 7 年 3 月 31 日までとする。期間内に、打ち合わせ、研修、見学、各種書類の提出等を行い、令和 7 年 4 月 1 日から業務を円滑に遂行できるよう準備を行うこと。

### 5 業務実施の基本条件

#### (1) 給食実施日

施設開所日（月～金曜日）

ただし、園の行事等により実施しない場合もある。

#### (2) 納品時間等

納品（昼食） 午前 10 時から 11 時まで

（午後おやつ） 午後 2 時まで

回収 午後 3 時までに回収すること

#### (3) 予定食数

在園児数により食数の変動があるため、前月の 25 日頃までに各園より発注する。

食数は年間で変動があるため、次の予定食数を参考に、食数に見合った対応を行うこと。  
給食提供日によって食数が異なることに留意すること。

① 守山・物部ルート：守山幼稚園・物部幼稚園

内容	提供日	園児数			職員数		
			うち守山	うち物部		うち守山	うち物部
昼食	月・火・木・金	324	228	96	45	25	20
	水・長期休業	131	101	30	45	25	20
午後おやつ	月～金	131	101	30	0	0	0

② 吉身・立入ルート：吉身幼稚園・立入が丘幼稚園

内容	提供日	園児数			職員数		
			うち吉身	うち立入		うち吉身	うち立入
昼食	月・火・木・金	199	112	87	45	30	15
	水・長期休業	80	50	30	45	30	15
午後おやつ	月～金	80	50	30	0	0	0

③ 河西・速野ルート：河西幼稚園・速野幼稚園

内容	提供日	園児数			職員数		
			うち河西	うち速野		うち河西	うち速野
昼食	月・火・木・金	191	126	65	40	25	15
	水・長期休業	100	50	50	40	25	15
午後おやつ	月～金	100	50	50	0	0	0

6 基本遵守事項

- (1) 受託者は適切な衛生管理および安全な給食を提供するために、『大量調理衛生管理マニュアル』を遵守すること。また、そのために必要な業務従事者の適正な配置および監督・指導を行い、併せて施設・設備の適正な管理を行うこと。
- (2) 業務従事者を指揮・監督し、各施設および守山市との連絡調整を行うため、業務責任者を置くこと。また、業務責任者は、緊急時の対応のため、1時間以内に対象園へ到着すること。
- (3) 専門的な立場から、特に衛生面、栄養面等、必要な業務の遂行および指導を行う栄養士を配置すること。
- (4) 配送従事者は、園敷地内に入る際、清潔な服装を着用すること。また、言動に注意し、礼儀正しく、親切丁寧な対応を行うこと。
- (5) 本業務に関わる従事者は、業務上知り得た個人情報については、守山市個人情報保護条例により適切な取扱いを行わなければならない。

7 業務内容の詳細

(1) 業務全般

ア 受託者は食品衛生法に係る食品営業許可証（飲食店営業）を取得すること。入札参加段階で許可を得ていない場合は令和7年1月末までに取得すること。

なお、上記の期日までに許可証を取得できなかった場合、本市は契約を解除することができる。

- イ 教育・保育施設の給食を提供することを念頭に置き、対象児童の年齢、発育・発達段階を考慮し、安全かつ安心で良質な給食を提供すること。
- ウ 守山市立幼稚園における昼食および午後おやつ趣旨を十分理解し、所要の栄養量が確保されるよう、受託者の調理施設にて調理を行うこと。
- エ 守山市との協議などには、必要に応じて業務責任者等が出席すること。
- オ 守山市が委託業務上、提出が必要であると判断した書類について、速やかに作成し、提出すること。
- カ 受託者の業務遂行が困難になった場合、受託者の責任において昼食および午後おやつを確保し、搬入すること。
- キ 当該業務を受注者に代わって実施できる事業者（代行保証人）を含めた三者契約を行うこと。万が一、三者契約を行わない場合、非常時に備え、園児、職員分の非常食等を備蓄すること。

## (2) 献立

- ア 給食の栄養価は別添の給与栄養目標量の値を下回らないよう、また過度に上回ることはないように昼食および午後おやつを合わせて計算した献立とすること。
- イ 献立については、幼児期の発育・発達に適した内容とし、行事食等変化に富んだ献立にすること。
- ウ 主食は米飯を基本とし、パン等も提供すること。副食は主菜、副菜1～2品、汁物を基本とし、カレー等の献立も取り入れること。
- エ 月に1回、園が指定するお誕生会の日については副菜1～2品とは別にゼリー等のデザートを必ず提供し、お祝い献立とすること。
- オ 午後おやつは牛乳とおやつを基本とし、市販品だけでなく週に1回以上、手作りおやつの提供も行うこと。手作りおやつは受託者の調理施設にて調理したものであること。
- カ 遠足等、園の行事時には、昼食に替えて委託料単価相当のジュース等を含むおやつとすること。内容については本市と相談すること。
- キ 可能な限り食品添加物（着色料、漂白剤、甘味料、酸化防止剤、乳化剤、保存料、製造用剤等）を含まない製品を採用すること。
- ク 食物アレルギー対応については、除去食等の対応に努めること。なお除去した給食を納品する場合、通常の給食との区別ができるよう容器等を工夫し、納品すること。
- ケ 残食調査を行い、食べ残しが多く発生した場合、原因を追究し、必要な改善を図ること。
- コ 本市の食育や地産地消等に関する考えについて、第3次健康もりやま21（第3次守山市食育推進計画）を参考にし、献立を作成すること。
- サ 献立の提出について

内容	提示日（土日祝の場合はその前日）
翌月献立（案） （栄養価、原材料成分表含む）	前月5日まで
翌月献立表（確定版）	前月18日まで

※確定後の献立変更については必ず本市と協議すること。

### (3) 調理業務・配送

- ア 食材については、地産地消の観点から、可能な限り地元の食材を使用すること。
- イ 消費期限、賞味期限を遵守し、可能な限り新しい食材料を使用すること。
- ウ 遺伝子組み換え作物および遺伝子組み換え食品は使用しないこと。また、食品添加物は天然添加物の使用を基本とし、化学合成添加物はできるだけ使用しないこと。
- エ 牛肉、豚肉、鶏肉については、産地及び流通経路、微生物検査結果（サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌 0157、カンピロバクター等）を確認し、本市の求めに応じて結果を提出すること。
- オ 給食はクラス単位の分量に分けて、本市が貸与する保温・保冷機能をもつ食缶に配缶し、配送すること。5(2)の時間内に納品すること。
- カ 食器や配膳用の調理器具は、前日のうちに各園に衛生面が確保された状態で搬入すること。
- キ 配送時は、『大量調理衛生管理マニュアル』に基づき適切な温度管理等を行い、衛生管理を徹底すること。
- ク 食缶・食器・配膳用の調理器具等は回収し、洗浄・乾燥し、清潔に保管すること。残菜についても回収し、適切に処分すること。
- ケ 配送車両の運行にあたっては、交通法令を遵守し、安全運行に万全を期すこと。

### (4) 衛生・健康管理

- ア 衛生管理は、厚生労働省作成の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守し、食中毒予防を徹底すること。
- イ 保存食は、厚生労働省作成の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従って管理保存すること。
- ウ 受託者は、業務従事者の健康管理について、絶えず注意をはらうとともに、労働安全衛生規則に定める定期健診を必ず年1回以上実施すること。
- エ 検便については、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌に対応した項目の検査を月1回以上実施すること。またノロウイルスの検査について、冬場に1回、その他ノロウイルスの感染疑いがあった場合は、ノロウイルスの検査を実施すること。安全衛生上その健康診断や検便結果、調理業務に適さないと認められる者が確認されれば、その者を調理業務に従事させてはならない。なお、検便結果については本市に提出すること。
- オ 新規採用者を従事させる場合は、従事させる日までに健康診断および検便を行い、結果を確認すること。
- カ 搬入・搬出について、安全かつ衛生的な方法・手段により実施すること。特に搬入時搬入車両の運行や園の門扉の施錠など、安全面に十分配慮を行うこと。  
配送過程においては、厚生労働省作成の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、10℃以下または65℃以上の適切な温度管理を行い、搬出、搬入時刻と温度の記録を行うこと。

### (5) 食中毒や事故等発生時の対応

- ア 食中毒や事故等の発生時の対応として、製造物責任法（平成6年法律第85号）に基づ

く生産物賠償責任保険等に加入すること

イ 万が一異物混入が生じた場合は、各園からの連絡後、現物を確認・分析し、報告書を本市に提出すること。また、対策を講じ、再発の防止に努めること。

ウ 受注者の責任で食中毒、交通事故、異物混入等の事故が発生した場合、または契約に定める義務を履行しないため本市に損害を与えた場合は、本市に対し損害賠償を行うこと。

## 8 契約

- (1) 委託料は令和7年4月1日から令和10年3月31日までの外部搬入給食業務にかかる経費とする。
- (2) 令和7年4月1日から円滑な業務を行うため、業務開始前の準備期間中に本市や各園と協議すること。なお、準備に必要な経費については、受注者が負担すること。
- (3) 委託料は1食あたりの単価契約とする。原則月払いとし、本市は受注者の請求に基づき、支払うものとする。
- (4) 受注者が、契約書で定めた事項を誠実に履行しない場合、または受注者が適切に給食を提供できないと本市が判断した場合は、契約期間中であっても、本市は契約を解除することができる。なお、この場合において、本市に損害を与えた場合は、本市に対し、損害賠償を行うこと。
- (5) 複数のルート我希望した者は、希望する全てのルートの候補者にならなかったとしても、候補者となったルートについて、正当な理由なく辞退することはできない。

## 9 その他

- (1) 災害等による緊急時は、本市の指示に従い、被災者支援に協力すること。
- (2) 配膳に必要な食器、食缶、汁食缶、米飯ケース、配膳用調理器具等は市が購入し貸与する。  
ただし、受注者の故意・過失により市が貸与した備品等が破損等した場合は、受注者の負担により、同一の備品を購入し、対応すること。
- (3) 気象警報、地震、感染症等により業務に影響が出たことを想定し、その際の対応については、本市とあらかじめ協議すること。
- (4) 本仕様書は、業務の大要を示すものであるため、定めのない事項については、双方誠意をもって協議し、決定する。疑義が生じた場合についても、本市と受注者で協議するものとする。