

地方独立行政法人栃木県立がんセンター内保育所給食等業務委託仕様書

この仕様書は、栃木県立がんセンター内保育所（以下「保育所」という。）の給食等業務の概要を示すものであり、この仕様書に定めのない事項であっても誠意をもって行い、栃木県立がんセンター（以下「センター」という。）が必要と認め指示した事項については、契約金額の範囲内で実施するものとする。

1 目的

保育所での給食等が、入所している子供にとって重要なものであることを認識して、給食等業務を行うことを目的とする。

2 業務場所

宇都宮市陽南4丁目11番12号

栃木県立がんセンター職員宿舎1階（マロニエ保育園内厨房）

3 業務委託期間

2025年4月1日から2028年3月31日まで

4 対象喫食人数

園児、保育士の定員は概ね次のとおり。

園児 0歳児 定員数 6名

1歳児 定員数 12名

2歳児 定員数 12名

3歳児以上 定員数 20名 合計 50名 保育士 8名

5 責任者の選任及び業務従事者の配置等

(1) 当該委託契約受託者（以下「受託者」という。）は、受託者を代表してセンター側と協議を行う際の責任者を業務従事者以外の者から定めるとともに、委託業務に必要な従事者を次のとおり配置するものとする。

・調理員（調理師の免許を有する者） 1人

・調理員を補助する者 1人

(2) 受託者は、責任者及び従事者を定めた時、又は異動があった時は、別紙様式第1号により直ちにセンターに届出なければならない。その際には調理師の免許の写しを添付するものとする。また、責任者はセンターが必要に応じて出頭を求めた場合には、受託者の負担において直ちに応じなければならない。

(3) 受託者は、従事者については保育所給食に精通した者を配置するものとする。

6 勤務日及び勤務時間

ア 勤務日

土曜日、日曜日及び国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する休日並びに12月29日から翌年1月3日までを除く毎日とする。

イ 勤務時間（合計6時間）

9：00～12：00 13：30～16：30

7 従事者の服装等

- (1) 従事者の服装は、受託者側で用意した清潔な衣服を着用すること。
- (2) 従事者は、勤務中、礼儀正しく品行に慎み、応接に当たっては懇切丁寧を旨とし、仮にも粗暴にわたる言動があってはならない。

8 配膳時間

上膳	離乳食	11：15から	普通食	11：30から
下膳		13：30から		
おやつ時間		10：00及び15：00		
夜食		17：30	（※夜食の配膳は保育士が行う。）	

9 業務内容

- (1) 従事者の指導・管理
受託者は、従事者の教育指導等を恒常的に実施し、技量の向上に努めること。
- (2) 献立予定表の作成
受託者は、保育所を利用する保護者からの要望等を踏まえ、センターで別途保育所保育業務委託契約を締結した者と調整・協力して、1か月ごとに献立予定表を作成し、センターに提出すること。
- (3) 調理業務
 - ア 月齢にあった給食・おやつ・離乳食・夜食を作ること。
 - イ 食事は乳幼児が食べることに鑑み、普通食より薄味とし、添加物等の少ないもの、手作りのものを心がけること。
 - ウ 食材料は献立予定表に基づき計算して、予定表どおりの内容の給食を園児に給すること。
 - エ 調理の下処理業務は、栄養と食味を失わず、また衛生的にも安全であるような手段を用いること。
 - オ 調理用具は使用后必ず清潔に保管すること。
 - カ 包丁、まな板、ふきん等の調理用具は毎日殺菌すること。
- (4) 盛付
 - ア 園児の食欲を喚起するよう美しく丁寧に行うこと。
 - イ 献立表の分量を守り、分量に過不足がないようにすること。
 - ウ 盛付は、手指で直接に触れないで、菜箸、菜ばさみ及び手袋を使用して衛生的に行うこと。
 - エ 配膳時間に合わせて盛付を開始し、適温給食・夜食に心がけること。
 - オ 虫や異物の混入防止に心がけること。

- カ 盛付前に必ず手指の洗浄消毒を行うこと。
- キ アレルギー児用の食事は区別がつくようにし、保育士との連携を図り、間違いがないようにする。

(5) 配膳

- ア 契約時間を厳守して配膳すること。
- イ 盛付をした食事を配膳車に載せ、配膳車を保育室まで移動すること。配膳車の移動の際には、園児に注意すること。
- ウ 配膳車は毎日清潔にしておくこと。
- エ 給食・おやつの下膳は喫食時間を十分にとって、食事終了後保育室等から配膳車を厨房に移動すること。

1 0 食器等洗浄、消毒、保管

- (1) 十分な浸漬時間をとって洗浄効果を高め、良く手洗いすること。
- (2) 食器類は、洗浄後、食器消毒保管庫に収納し、十分に消毒して保管すること。
- (3) 消毒は、80℃、30分以上で行うこと。
- (4) 包丁、まな板は、使用后良く洗浄し、包丁・まな板殺菌庫に収納して十分に殺菌すること。

1 1 食材料の発注

- (1) 所定の経費の枠内で収まるよう食材料の発注を行うこと。
(参考) 給食代(税込)1食あたり 300 円、夜食代は1食あたり 250 円
- (2) 年間を通して園児の増減に対する給食等の提供を柔軟に対応すること。
- (3) 食材料に係る経費は、過去の実績を参考にすること。

食材料経費実績

2020 年度実績・・・1,742,156 円

4 月実績	5 月実績	6 月実績	7 月実績	8 月実績	9 月実績
178,226 円	146,401 円	127,564 円	144,268 円	190,022 円	118,281 円
10 月実績	11 月実績	12 月実績	1 月実績	2 月実績	3 月実績
128,998 円	110,133 円	157,683 円	131,410 円	118,800 円	190,370 円

2021 年度実績・・・1,585,540 円

4 月実績	5 月実績	6 月実績	7 月実績	8 月実績	9 月実績
126,041 円	100,259 円	124,733 円	141,953 円	183,305 円	108,999 円
10 月実績	11 月実績	12 月実績	1 月実績	2 月実績	3 月実績
130,761 円	129,384 円	148,055 円	111,344 円	118,651 円	162,055 円

※2022 年度以降は業務委託の為食材経費の直接購入実績なし(業務委託費に含む)

1 2 食材料の検収

- (1) 業者の納品の際には立会い、発注どおり納品がなされているか、検収をすること。

- (2) 多人数に給食を給するものであるから、食品の安全性に問題のあるものは購入しないこと。
- (3) 食材料は常に新鮮な物を購入し、保管管理に十分配慮すること。

1.3 衛生管理、食中毒予防

- (1) 受託者は「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）の趣旨を踏まえ、衛生管理、食中毒予防の徹底を図ること。
- (2) センターは、必要の都度、受託者の関係書類、材料、作業状態、保険衛生状態、その他管理状況、業務内容等を立入検査することができる。

1.4 業務完了報告書等の提出

受託者は別紙様式第2号及び第3号により前月の業務日報をとりまとめ、翌月の10日までにセンターに提出しなければならない。その際、献立予定表・献立実績表・調理作業記録簿・検便の検査結果報告書の写しを添付するものとする。

1.5 留意事項

- (1) 受託者は、保育所業務の効率的運営に協力するものとする。
- (2) 受託者は次の事項を厳守し、従事者が関係法令に違反することのないよう十分に留意すること。
 - ア 誠意をもって業務の遂行に努めること。
 - イ 省資源・省エネルギーに努めること。
 - ウ 衛生管理、災害防止、従事者の健康管理に努めること。
- (3) 受託者は、常に従事者の監督にあたるとともに、保育所と密接な連絡をとらなければならない。
- (4) 保育所及びセンター敷地内は全面禁煙とする。
- (5) 受託者は、業務実施に際して異常を認めた場合は、直ちに報告しその指示に従うこと。
- (6) 受託者は、事故が発生したときは直ちに適切な措置を講ずるとともに、センターにその旨を報告して指示に従うものとする。事故の内容は、後日別紙様式第4号により報告すること。

1.6 協議

この仕様書に定めのない事項であっても、保育所が必要と認める事項については、その都度センターと受託者が協議して取り決めるものとする。