

認定こども園ひがし保育園給食調理業務
委託仕様書

令和 8 年 7 月
社会福祉法人ときわ福社会

第 1 章 総則

1 業務の目的

認定こども園ひがし保育園給食調理業務（以下「本業務」という。）の実施に当たり、給食が乳幼児の身体と心の健全な育ちに不可欠なものであるとともに、食育の実践の場であることを踏まえた上で、民間事業者の技術力や経営感覚を導入することで効率的な運用を図り、また、民間事業者が有する食品衛生や大量調理技術に関するノウハウを活用することにより、将来にわたって園児に安全で安心なおいしい保育園給食の提供をすることを目的とする。

2 本書の位置付け

「仕様書」は、社会福祉法人ときわ福祉会（以下「発注者」という。）が本業務の受注事業者（以下「受注者」という。）を募集するに当たり、発注者が受注者に本業務に関し要求する水準を示し、本業務に参加する事業者の提案に具体的な指針を示すものである。

(1) 業務名称

認定こども園ひがし保育園給食調理業務

(2) 履行場所

貝塚市海塚 5 8 1－1 認定こども園ひがし保育園

(3) 履行期間

契約締結日の翌日から令和 12 年 3 月 31 日まで

(4) 業務期間

令和 9 年 4 月 1 日から令和 12 年 3 月 31 日まで

（日曜及び祝日並びに 12 月 29 日から 1 月 3 日、また、異常気象時等における休園時は除く。ただし、災害時の支援活動及び特別の事情により給食を提供する場合は、柔軟な対応を行うこと。）

3 本業務の関連条件

(1) 基本遵守事項

ア 受注者は、給食が、こどもの発達段階や健康状態に応じた離乳食・乳児食・幼児食及びアレルギー・アトピー等並びにハラルへの配慮など、安全衛生及び栄養面等での質の確保が重要であることを十分に理解し、信義を重んじて誠実な業務の遂行に努めること。

イ 受注者は、発注者が推進する食育等の施策を理解し、積極的に協力するとともに、緊密に連絡調整をすること。

ウ 受注者は、発注者と協議の上、調達する給食食材について、必要栄養量が確保でき、かつこどもの身体の成長及び健康維持を考慮し、鮮度の維持等を十分配慮したものを使用し、調理を行うこと

エ 受注者は、本業務を履行するに当たり、次の関係各法令等を遵守して発注者の指定する施設（厨房機器、器具等を含む。以下同じ。）及び食材（調味料等を含む。以下同じ。）を使用し、適切に本業務に従事する者（以下「業務従事者」という。）を指揮監督すること。

【法令等】

- ・食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- ・道路交通法（昭和 35 年法律第 105 号）
- ・労働基準法等の労働関係法令
- ・保育所保育指針(厚生労働省)
- ・保育所における食事の提供ガイドライン(厚生労働省)
- ・大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）
- ・日本人の食事摂取基準 2025 年版(厚生労働省)
- ・保育所におけるアレルギー対応ガイドライン 2019 年改訂版(厚生労働省)
- ・第 4 次大阪府食育推進計画(大阪府)
- ・その他の関連法規等

(2) 事前研修及びその費用の負担

受注者は、本業務の円滑な履行のため、本業務委託契約の開始から給食の開始までの間に、本業務の事前研修を認定こども園ひがし保育園において実施するものとし、その費用は、受注者の負担とする。

(3) 施設及び本業務概要

本業務を実施する施設及び業務内容は、次表のとおりである。

名称	保育所型認定こども園 認定こども園ひがし保育園
所在地	貝塚市海塚 5 8 1 - 1
認可年月	平成 2 0 年 3 月
事業開始	平成 2 0 年 4 月
利用定員	1 2 0 名 (0 歳 9 名・1 歳 1 8 名・2 歳 1 8 名・3 歳 2 3 名・4 歳 2 4 名・ 5 歳 2 8 名)
職員数	3 2 名
構造	鉄骨造 2 階建て ※調理室は 1 階
調理室面積	6 1 . 9 6 m ² (調理室・下処理室・食品庫・休憩室・トイレ)
厨房方式	ドライシステム
調理実施見込食数	1 5 2 食／日 ※予備 5 食含む
調理実施見込日数	2 9 1 日／年
調理食内容	主食・副食 1 品、汁物、乳児(朝・牛乳)、乳児・幼児(夕・牛乳・果物等・手作りおやつ若しくは既成お菓子)
使用食器	樹脂・瀬戸物・スプーン・箸
食材	発注者と受注者が協議の上、決定した食材仕入れ先から、献立に沿

	った食材を発注者が購入したものを調理する。
その他	・食数については、年毎、月毎の利用こども数、職員数により増減する。 ・発注者の行事等、緊急やむを得ない諸般の事情により変動する場合も本業務として行うこと。 ・食育の推進に協力し、その活動に協力すること。 ・アレルギー対応食、ハラル対応食の調理を行うこと。

(4) 業務時間

物品検収業務の開始から洗浄・清掃終了までとし、原則として午前 8 時から午後 5 時 30 分までとする。ただし、作業の進捗状況により、時間に変更が必要なときは、発注者と協議すること。また、季節の行事を開催する場合及び緊急に業務を行う必要がある場合は、発注者との協議により、上記以外の時間も可能とすること。

(5) 施設の使用及び物品の管理

ア 受注者は、発注者の所有する施設を使用して調理業務を行うこととし、物品（施設設置器具、鍵等）も含め、使用等に際しては、善良なる管理者としての注意義務をもって管理すること。なお、目的外の使用は、発注者が認めた場合を除き、一切禁止する。

イ 受注者は、施設等に故障などが発生した場合は、直ちに発注者に報告し、その指示に従うこと。（施設に設置する厨房機器一覧・厨房機器配置図は別添資料 1・2 のとおり）。

ウ 受注者は、施設、設備及び備品等における軽微な故障に対しては、修繕を行うこと。

(6) 経費負担区分

発注者及び受注者が負担する経費区分は、次のとおりとする。

項目		内容	発注者	受注者
1	施設・厨房設備類	建設施設・厨房設備及び付帯設備	○	
2	設備等維持費	施設・厨房設備類・厨房内備品類、メンテナンス・修繕費	○	
3	厨房内備品類	コンテナ、移動台、作業台、掃除用具入れ、運搬車、台秤、電池等	○	
4	光熱水費	上下水道代、電気代、ガス	○	
5	調理器具等の購入及び修繕費	包丁、まな板、ポール、プラスチック類、タライ、番重、スパテラ、すくい網、ひしゃく、中心温度計、計量カップ、ザル、バット等調理器具 食缶等配膳用品		○
		食器	○	
		食器等洗浄用等洗剤及びアルコール類等消毒液等		○
		ペーパータオル、手袋類、ラップ、アルミホイル、マスク、ゴミ袋、検食用ビニール袋、消毒用アルコール、スポンジ、タワシ等		○

6	調理用被服類	作業用白衣、前掛け、短靴、長靴、帽子、マスク、作業用サンダル、爪ブラシ、洗濯洗剤等		○
7	雑貨・文房具類、医薬品	従事者用茶器、お茶類、ボールペン等		○
		消毒薬、火傷薬、湿布薬、緊急絆創膏、包帯等		○
8	そ族昆虫等駆除	そ族昆虫等駆除	○	
9	塵芥処理費	給食の残菜、野菜屑及び調理ごみ 食材等の容器包装、破損食器類	○	
		廃油 グリストラップ清掃		○
		ごみ集積場への搬入		○
10	受託者用事務室休憩室用品類	机、椅子、キャビネット、電話機、パソコン、ラック、椅子筆記用具等		○
11	施設付属消耗品類	蛍光灯、殺菌灯等施設に付随した消耗品	○	
12	その他消耗品	清掃用具類、トイレトペーパー等		○
13	食材料費	食材料費	○	
14	保険	生産物賠償責任保険等		○
15	従事者人件費等	人件費、福利厚生費		○
		労働保険・社会保険等		○
		健康診断・検便等		○
16	経営経費	営業許可申請等		○
17	研修に関する経費	業務従事者の事前研修及び本業務に必要な知識や技術の習得に係る研修会等に必要な経費		○
18	各種通信費	回線開設費等		○
19	保険の加入	各種保険代（食中毒保険等）		○

発注者負担区分であっても受託者の過失により破損した備品類の修繕又は新規購入は受託者の負担とする。

【項目 5】調理器具等の購入及び修繕費

ペーパータオル等消耗品以外の現存の調理器具については、継続して使用することを認める。ただし、調理器具等の買い替えによる補充費用は受注者の負担とする。

【項目 15】従事者人件費等

受注者において駐車場や他の交通に必要な経費を負担すること。

【項目 19】保険

製造物責任法（平成 6 年法律第 85 号）に基づく製造物責任、その他の製造物の欠陥による製造業者等の損害賠償の責任に係る生産物賠償責任保険又は食品衛生協会加入者による食品営業賠償共済等（実施要領応募資格者要件記載事項）

4 本業務分担区分

本業務の発注者及び受注者の業務負担区分は次のとおりとする。

項目		発注者	受注者
1	給食献立作成業務		○
2	調理指示業務	○	
3	食数管理業務	○	
4	食育推進業務	○	○
5	食材発注業務		○
6	検収業務		○
7	検収簿作成業務		○
8	検収の点検及び確認業務	○	
9	食品保管業務（冷蔵庫・冷凍庫温度管理及び食品庫温度、湿度管理業務を含む。）		○
10	食品物品在庫管理業務		○
11	調理業務		○
12	食物アレルギー対応食・ハラル対応食調理業務		○
13	調理の検食・手直し指示業務	○	
14	保存食の保存（原材料及び調理済食品）及び廃棄業務		○
15	検食業務	○	
16	配膳・下膳業務		○
17	緊急対応を要する場合の指示	○	
18	残菜の計量業務		○
19	洗浄、消毒及び殺菌業務		○
20	残菜等集積業務		○
21	施設、設備等の清掃業務		○
22	施設、設備、備品等の点検等業務に伴う機器操作等業務		○
23	清掃業務（調理器具含む。）		○

〔業務特記事項〕

【項目 2】 調理指示業務

給食献立に沿って調理を行う。

食物アレルギー対応食若しくはハラル対応食が必要なこどもに対する給食の調理業務については、別途協議を行う。

【項目 3】 食数管理業務

発注者は、前月の15日頃までに受注者に指示する。

なお、土曜日分については、当該週の水曜日に指示する。

ただし、異常気象時などの場合は、発注者と受注者で協議を行い対応するものとする。

5 諸届出

(1) 営業許可の取得

受注者は、食品衛生法の規定による営業許可を取得し、本業務開始2週間前までに、営業許可証の写しを発注者に提出すること。

(2) 業務従事者の教育及び研修

受注者は、本業務が円滑に行われるよう定期的に研修等を行い、業務従事者の資質向上に努めるとともに、業務従事者を新たに採用した場合は、必ず初任者研修を実施した後に、本業務に従事させること。

第2章 調理業務

1 実施体制

受注者は、こどもが喫食する給食の調理であることを考慮し、調理に従事する者として、調理の専門の知識を有し、かつ給食調理業務に従事した経験のある者を次のとおりに配置すること。また、給食数を考慮し、安全及び衛生的、かつ、定められた時間内に調理ができるよう業務従事者を配置するとともに、業務従事者の労働安全にも十分配慮した人員配置とすること。

なお、業務従事者のなかから、衛生管理者及び管理責任者を任命すること。

本業務を円滑に遂行するため、本業務従事者の配置人員については、事前に発注者と協議すること。

(1) 配置する業務従事者

以下の職種を配置することとし、調理等業務を継続的かつ安定的に遂行できる必要な人員数を配置すること。

ア 栄養士

栄養士は、

- ①保育所給食を通じて、こどもの健康と成長を支えていくため、年齢や発達段階に応じた栄養バランスの取れた献立を作成すること。
- ②アレルギーやハラルに対応した完全除去食や代替食を準備し、安全な給食を提供すること。
- ③保育士と協働のもと、食育活動を行うこと。
- ④季節に応じた食材の提供や調理の工夫を行い、衛生的な環境を整えること。
- ⑤発注者と協議し、必要な食材の発注を行うこと。

イ 調理師

調理師は、

- ①献立に沿った給食やおやつを、子どもが楽しく食べることが出来るよう食材の形状や味付けを工夫しつつ調理すること。
- ②調理した給食を保育室に配膳・下膳を行うこと。
- ③調理室の衛生管理や食材の保管管理を行うとともに、食中毒防止のため、調理器具や調理環境の清掃・消毒を行う。

ウ 調理補助員

調理補助員は、調理師をサポートし、食材の下ごしらえや調理器具の準備・片付け、配膳・下膳、調理環境の清掃・消毒を行う。

(2) 配置報告書

本業務を開始する2週間前までに、それぞれの職員の履歴書及び資格証の写しを発注者に提出すること。

(3) 業務従事者の指揮監督等

受注者は、業務執行に際し、業務従事者を指揮監督し、業務従事者に対し労働基準法、労働者災害補償保険法その他関係法令上の一切の責任を負うものとする。

(4) 業務従事者の服務等

ア 業務従事者は、業務上知り得た秘密（食物アレルギー対応食対応者の個人情報を含む。）を他に漏らしてはならない。業務従事者でなくなったときも同様とする。

イ 発注者は、その他業務従事者の服務規律を確保するために必要と認める場合には、受注者に対し、その必要な事項を指示できることとする。

2 委託業務

本業務の実施に当たっては、下記のとおりとする。なお、疑義があるときは、発注者と受注者が協議の上、決定することとする。

(1) 調理業務計画書等作成業務

- ① 幼児食及び離乳食毎に月間給食献立（以下「献立」という。）表を作成する。
- ② 以上児、未満児、離乳食・後期 中期毎に、日毎の摂取栄養量並びにメニューとそれぞれのグラム数を記載した献立予定(実施)表を作成する。
- ③ 以上児の日毎のそれぞれの摂取栄養量を記載した給与栄養量表を作成する。
- ④ 以上児の日毎の食品群毎の摂取量を記載した給与食品検討表を作成する。
- ⑤ 献立実現のため必要な食材調達のための献立原価計算表を作成する。

(2) 食育推進業務

発注者が推進する食育の取り組みを理解し、積極的に協力すること。

なお、発注者が目指す食育の考え方と実践は下記のとおりである。

「見て楽しい、食べて美味しい、旬が育てる元気なからだ」

- ・ 楽しく食べる経験を重ねながら、子どもたちの育ちに合わせて食べる力を段階的に育む
- ・ 一人ひとりの発達のペースに合わせ、無理なく食事を進めていく
- ・ 食べる経験を積み重ねながら、次の食事へと無理なくつなげていく
- ・ 旬の食材を取り入れ、季節感を感じられる食事を大切にする
- ・ さまざまな食文化に触れる機会を大切にし、食の経験を広げていく

【離乳食で大切にしたいこと】

「楽しく食べる経験を重ねながら、子どもたちの育ちに合わせて”食べる力”を段階的に育む」

（中期食）「舌でつぶす力を育てる」

- ・ 少し形のあるものを下でつぶして食べる。
- ・ 食材の種類を増やし、味の幅を広げる。
- ・ 自分から食べようとする意欲を育てる

（後期食）「歯ぐきで噛む・手掴みの経験」

- ・ 歯ぐきで噛んで食べる経験を増やす

- ・手づかみ食べを取り入れる
- ・一口量やかじり取りを学ぶ

▲離乳食における手づかみ（スティック状）食材について

手づかみ食べを通して、子どもが「自分で食べる力」や「口の動き」を育てる

※後期食から幼児食（完了食）の刻みへ移行する間に「移行期（仮称）」を設け、子どもの咀嚼や食べる力に応じて段階的に食事形態を移行していく。

(3)食材発注業務

発注者と受注者が協議の上、決定した食材仕入れ先から、献立に沿った食材を発注者が購入することとする。なお、受注者が、食材の保管状況、今後の使用予定等を鑑み、食品ロスが発生しないよう発注を行うこと。

(4)検収業務

食材仕入れ先から搬入された食材については、納品数量、品質及び規格の確認等の作業を行い、冷蔵庫・冷凍庫・食品庫及び下処理室に運搬すること。

(5)検収簿作成業務

検収した食材について、検収簿に記録し食材納品伝票とともに保管すること。

(4) 食品保管業務

ア 食品の保管場所（冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫等）に適切に保管すること。

イ 保管に当たっては、食品の衛生的な保管を行うこと。

(5) 食品・物品在庫管理業務

食品物品の保管に当たっては、衛生に留意し遺失しないよう管理を行うこと。

(6) 調理業務

ア 調理業務は、ドライシステム方式により実施すること。

イ 調理済み食品は、調理後2時間以内でこどもが喫食でき、かつ、発注者検食者が給食時間の30分前までに検食ができるように業務を行うこと。

ウ 発注者からの給食の味等について手直しの指示があった場合は、これに応じること。

エ その他特記事項

(ア) 調理場においては、食材の搬入から下処理、切裁、調理、保管、配缶等に至るまで衛生的に取扱いに配慮すること。

(イ) 泥つきの野菜類については、確実に泥を落としてから調理すること。

(ウ) 提供する給食は、原則として全てその日に調理室で調理し、生食する果実類を除き、野菜類の使用については、原則として加熱処理する。特に、食肉類、魚介類及びその加工食品、冷凍食品、ソーセージ及びハム等の食材及びその他加熱処理する食材については、中心温度計を用い、食品の中心温度3点で75℃で1分間以上（ノロウイルス汚染のおそれのある二枚貝については85℃から90℃で90秒間以上）の加熱を確実にすること。中心温度の測定値は、その温度と測定した時刻を調理記録簿に記録すること。

(エ) 食材の混ぜ合わせ（和え物等）、に際しては、清潔な器具を使用するとともに、使い捨て手袋等を着用して、食品に直接手を触れないようにすること。

- (オ) 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装及び缶切り屑の状態等に十分注意すること。
- (カ) 調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理又は点検に従事しない者がやむを得ず調理室内に立ち入らなければならない場合は、発注者の許可を得て、専用の清潔な帽子、白衣、及び履物を着用させること。
- (キ) 調理開始前には、調理台、調理用器具、容器等をアルコール等で十分に消毒すること。
- (ク) フードスライサー等を使用するときは、食材のカット作業開始前、作業途中及び作業終了後に刃こぼれや部品の脱落等がないか複数人で確認すること。
- (ケ) 調理室内には、調理に関係のない物を持ち込まないこと。
- (コ) 食材の袋開け作業に際しては、異物混入防止のため、パックカッター等を使用し、二度切り及び切断をしないこと。
- (サ) 異物や魚の骨が給食に混入しないよう、特に留意すること。
- (7) 食物アレルギー対応食・ハラル対応食調理業務
食物アレルギーなどにより、発注者の作成した通常の献立を喫食できないこどもに対しては、発注者の指示に従い、対応食の調理を行うこと（具体的な対応は別途指示する。）。
- (8) 保存食の保存（原材料及び調理済食品）及び廃棄業務
ア 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済み食品を食品ごとに 50 g 程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ専用冷凍庫に－20℃以下で 2 週間保存すること。なお、原材料は特に洗浄・殺菌等を行わず購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。
イ 保存期間が過ぎた保存食は、廃棄すること。
ウ その内容を原材料保存記録票及び調理済み食品保存食記録票に記録すること。
- (9) 配膳・下膳業務
ア 発注者が指示する時間にクラス毎に給食等の配膳を行うこと。
イ 給食等が終了次第、下膳作業を行うこと。
ウ 配膳。下膳に当っては、特に人との接触事故を起こさないよう、また施設設備を破損ないよう注意を払うこと。
- (10) 残菜の計量業務
発注者から返却された残菜は、主食・副食等ごとに計量し、残菜記録簿に記録すること。
- (11) 洗浄消毒及び殺菌業務
ア 返却された食器等を分別して洗浄し、消毒保管庫へ格納して消毒保管を行うこと。
イ 食器や各種調理設備機器、容器等の洗浄に使用する洗剤等については、発注者の指定があるものについては、それに従い、そうでないものについても人的及び環境面で安全な規定濃度で使用し、適正に保管すること。
ウ 食器等の目的外使用は一切禁止する。
- (12) 残菜等集積処理業務
調理作業に伴う残渣、廃棄物及び返却された残菜等は、発生日に指定のごみ集積場に搬出すること。なお、廃油については、受注者において適切に処理すること。

(13) 施設、設備等の清掃業務

調理室等給食調理業務に使用する施設及び設備は、常に清潔に保つよう毎日清掃すること。

ア 調理業務に使用した施設は、その都度清掃又は洗浄すること。

イ 作業終了後の下処理室、調理室、冷蔵庫内・外等の清掃及び整理整頓を行うこと（特に、出入口付近には、物を置かないこと。）。

ウ 休憩室、トイレ等についても、適宜清掃し、汚染源とならないよう清潔に保つこと。

(14) 施設、設備、備品等の点検・調理業務に伴う機器操作業務

ア 施設の日常点検結果を行い、異常が確認された場合は、速やかに報告すること。

イ 調理場及び厨房機器等の使用に当たっては、日常業務に支障がないよう衛生的に管理すること。

ウ 業務終了後、施設の施錠及びガス及び電源の確認等を実施すること。

(15) 清掃業務(調理器具含む)

ア 清掃、消毒、点検及び整理整頓等を行うこと。

イ 常に清潔で破損していない調理器具で調理を行えるよう留意すること。

3 衛生管理（受注者における衛生管理体制）

(1)衛生管理

ア 給食の衛生管理について常に注意を払うとともに、業務従事者に対して衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、給食の安全な実施に配慮すること。

イ 業務従事者に対しては、労働安全衛生に十分配慮し業務を実施すること。

ウ 食品衛生責任者は、施設の日常点検の結果、改善を要する事態が生じた場合は、速やかに発注者に改善願を提出するとともに、必要な措置を講じること。

エ 食品衛生責任者は、業務従事者の指導及び支援が円滑に実施されるよう、常日頃から業務従事者との意思疎通等に配慮すること。

オ 業務従事者に下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状があった場合又は手指等に化膿性疾患があるときは、本業務に従事させないようにし、必要な措置講じること。家族等に同様な症状が診られ、同一の感染が疑われる場合も必要な措置を講じること。ノロウイルスが疑われる場合には、高感度の検便検査（RT-PCR法等）を行うこと。ノロウイルスを原因とした感染症疾患であると診断された場合は、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでは、業務を行わせないこと。

なお、感染症疾患であると診断された場合は、調理場内の洗浄及び消毒作業を行うこと。

カ 年1回の定期健康診断を行い発注者に報告すること。

キ 検便は赤痢菌、チフス菌、パラチフス A 菌、病原性大腸菌、サルモネラ属菌の検査を月1回、5月から10月については月2回実施し、結果報告書を発注者に報告すること。

ク 業務従事者には、清潔な調理服及び調理靴を着用させること。

ケ 業務従事者には、作業開始前及び用便後や生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品器具類に触れる場合に、必ず手指の洗浄及び消毒を行わせること。

(2)食品管理

イ 検食及び保存食（調理済み食品）の保存業務

- (ア) 受注者は、調理済み食品について、配膳後の状態で保存することとし、味の検査、異物混入の有無、加熱又は冷却の確認等を行うこと。
- (イ) 保存食は、調理済みの食品を食品の調理単位ごとに 50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋）に密封し、専用冷凍庫にマイナス 20℃以下で 2 週間以上保存すること。
- (ウ) 保存食について、その採取記録（保存開始日、保存温度、廃棄した日時等）を調理済み食品保存食記録票において管理すること。

(3) 厨房機器、器具等の管理

- ア 厨房機器、器具等に欠陥又は異常があるときは、直ちに発注者に報告すること。
- イ 調理場の換気状態は、常に適正に保つこと。
- ウ 使用する給食設備については、整理整頓、清掃等により衛生を保持すること。
- エ 冷蔵庫、冷凍庫及び食品保管庫のそれぞれ内部及び食品保管場所は、清潔を保持するため、常に整理整頓して毎日清掃すること。
- オ 食器、食缶、調理機器その他の器具類は、使用後に必ず洗浄及び消毒すること。

第3章 給食業務の運営等

1 経費の節減

受注者は、経費の節減に努めなければならない。特に、電気及び上水道の不必要な使用を避けるとともに、故障の原因にならないように設備、器具等の正しい操作方法及び食器等の丁寧な取扱い方に留意すること。経費の節減に関する提案等がある場合は、随時、発注者に申し入れること。

2 研修等の実施

(1) 事前研修の実施 施設の設備等については、発注者と協議の上、研修実施日を調整し、調理業務実施日までに操作方法の習得に努め、その成果を発注者に報告すること。

(2) 調理及び清掃業務の試験運用

ア 調理業務実施日までに、人員の作業動線等の研修を十分に実施した後、発注者の指示に従い食材を使用した調理の試験運用を2回以上実施すること。

イ 試験運用1回当たりの調理食数は、30食程度として、発注者の開催する試食会等に提供することとする。

ウ 調理業務実施日までに、作業工程に従い通常業務で使用する設備、器具及び食器等を全て洗浄し、清掃を行う等の試験運用を1回以上実施すること。

エ 試験運用に係る費用は、受注者の負担とする。

(3) 業務従事者の教育及び研修

本業務実施に当たり、食品の取扱い等が衛生的かつ円滑に行われるよう必要に応じて研修を行い、業務従事者の資質向上に努めること。なお、事故防止のため、定期的に安全管理研修、防火訓練等を行うこと。

(4) 立入検査、調査等への協力

受注者は、保健所等の公的機関、発注者及び発注者の指定した者の立入検査があった場合は、当該検査の立会等に協力すること。また、発注者及び貝塚市等が給食に関して行う調査、報告等の実施に協力すること。

3 損害賠償責任等

(1) 受注者の債務不履行の場合

ア 受注者の責めに帰すべき理由により債務不履行又はその懸念が生じた場合には、発注者は受注者に対して改善勧告を行い、速やかに改善策の提出及びその実施を求めることができることとする。

イ 受注者が発注者の指定する期間内に十分な業務の改善が行われなかったときは、発注者は契約の解除及びこれにより生じた損害賠償を請求することができることとする。

ウ 本業務を受注するに当たり、本要求水準書を満たす事業の実施が可能な事業者であることが確認できる書類を添えて、履行保証人として事前に発注者に届け出なければならない。

エ 発注者は、届出のあった履行保証人が適格であるかを判断し、不適な場合は、その理由を示して変更を求めることができることとする。

オ 発注者は、受注者が本業務を完全に履行する見込みがないと認めるとき、又はこの契約に違反して契約の目的を達することができないと認めるときは、履行保証人に対し、本業務の実施を求めることができることとする。

エ 履行保証人は、前項の規定による本業務の実施の請求があったときは、受注者に代わり本業務を実施しなければならない。

(2)受注者の責任による損害賠償等

ア 受注者は、その責に帰する理由により、給食業務の実施に関し、発注者または第三者に損害を与えたときは、その損害を賠償しなければならない。

イ 受注者の責任で、感染症、食中毒、アレルギー食の混入、ハラーム食の混入、その他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いため発注者に損害を与えた場合は、受注者は発注者にその損害を賠償しなければならない。

ウ 感染症、食中毒、アレルギー食の混入、ハラーム食の混入、その他の事故が発生した場合、その原因究明に係る調査は、受注者が主体となって発注者と協働して行わなければならない。また、発注者の要求に応じて保護者会等に出席し説明等その他の対応を行わなければならない。

(3) 発注者の債務不履行の場合

ア 発注者の責めに帰すべき事由により本業務の継続が困難となったときは、受注者は契約を解除できることとする。

イ 前号の場合において契約を解除した場合は、受注者は発注者に対し、これにより生じた損害賠償を請求できることとする。

(4) 当事者の責めに帰すことのできない事由により継続が困難となった場合

ア 不可抗力又は当事者のいずれの責めに帰すことのできない事由により業務の継続が困難となった場合は、発注者及び受注者双方により業務継続の可否について協議を行うこととする。

イ 一定期間内に協議が整わないときは、給食業務を途切れさすことのないよう後継の受託者との引継ぎが完了次第、相手方に対する通知を行うことにより、発注者又は受注者は、契約を解除することができる。

4 その他

(1) 本業務実施に係る特約事項

受注者は、次に示す項目を本業務の特約事項として、発注者の取組には積極的に協力するとともに、新たな提案があれば発注者に申し出ること。

ア 旬の食材を生かし、食材の美味しさ素晴らしさを伝えられるような調理に努めること。

イ 地場産野菜の使用、伝統食や行事食など下処理や調理に時間を要する場合も、一時的な業務従事者の増員や柔軟な勤務時間等により、これらの取組に適切に対応すること。

ウ より良い給食としていくため、発注者と受注者との協議の場である給食会議に参加し、必要な場合は、柔軟に改善に努めること。

エ 栄養士は、ハラル食提供のための接遇主任者研修（3時間程度）を受講すること。（研修受講費用は、発注者負担。）

(2) 緊急時の対応

ア 事態の大小にかかわらず、発注者とは報告・連絡・相談を密に行うこと。

イ 調理場内で事故等が発生した場合には、緊急を要する場合以外は、現状を保管して速やかに発注者に報告し、その指示に従うこと。

ウ 自然災害等による緊急時の対応等については、発注者と協議し、連携して協力すること。

(3) 臨機の措置

臨機の措置を執らなければならない重大な事故が発生した場合は、遅延なく発注者に報告連絡し、発注者の指示に従い処置すること。

(4) 大規模災害発生時の協力

大規模災害が発生し、近隣避難場所等において炊き出し等が必要となった場合は、発注者の指示のもと、連携して協力すること。

(5) 仕様書に定めのない事項

本仕様書は業務の大要を示すもので、定めのない事項であっても本仕様書に付随する業務、又は性質上当然必要とされる業務は、誠意をもって実施すること。また、疑義が生じた場合は、発注者と協議し、本業務遂行に支障がないようにすること。