

生駒市立幼稚園給食用弁当調理・配送業務仕様書

生駒市立幼稚園給食用弁当調理・配送業務を委託するための仕様について以下のとおり定める。

1 業務名称

生駒市立幼稚園給食用弁当調理・配送業務

2 契約方法及び履行期間

(1)契約方法は下記のとおりとする。

昼食 : 1食あたりの単価契約(消費税及び地方消費税を含む。)

なお、諸経費等については、一食あたりの単価に含めるものとする。

(2)履行期間は契約締結から令和11年6月30日までとする。

業務の実施は週2回とする。各園の配送ルートや申し込み食数、アレルギー対応等について事前に十分に生駒市と打ち合わせ、滞りなく令和8年7月1日から業務を開始すること。なお、業務開始までの準備にかかる費用は受注者の負担とする。

3 配送先

園名	所在地
生駒市立なばた幼稚園	生駒市東生駒月見町207-25
生駒市立生駒台幼稚園	生駒市新生駒台3-44
生駒市立俵口幼稚園	生駒市俵口町2231
生駒市立あすか野幼稚園	生駒市あすか野南2丁目5-2
生駒市立桜ヶ丘幼稚園	生駒市桜ヶ丘7-16
生駒市立壺分幼稚園(なばたと同園舎)	生駒市東生駒月見町207-25

※幼稚園再編に伴い、令和9年度から壺分幼稚園は配送先から外れます。

その他、桜ヶ丘幼稚園は、配送先が変更になる場合があります。

4 業務内容

(1)給食用の園児及び職員の弁当の調理

(2)園への弁当の配送及び容器・残食等の回収(容器の洗浄・消毒作業を含む)。配食に使用する容器及び配送ケース等、必要な物品については、受注者が負担し用意すること。

(3)その他、必要となる付帯業務については、生駒市と協議のうえ決定する。

5 栄養士の配置

当該業務に関する献立の作成等を担当する管理栄養士もしくは栄養士(受注者との雇用関係を証明できるものに限る)を配置すること。

6 食事内容

(1)弁当の内容は、主食、主菜、副菜を揃えた内容とし、幼児の健全な発育に十分なエネルギーをはじめ

とする栄養価に配慮して予め作成された献立をもとに作られたものであること。

- (2) 献立は、旬の食材や行事食等を取り入れながら変化に富み、季節感のあるものとし、加工品の使用は極力控えること。また、日本食を中心とした食材や調理方法を選択し、園児の年齢に合わせて見た目、食べやすさ、味付け、大きさ等を工夫すること。
- (3) 「教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン」や全国での窒息・誤嚥事故の発生状況等の情報収集を行い、窒息事故防止をはじめとする食事時の事故防止のため、使用する食材や形態について配慮すること。
- (4) 食物アレルギー対応は、文部科学省作成の「学校給食における食物アレルギー対応指針」及び厚生労働省作成の「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」を十分に理解し、安全管理体制を確立した上で除去及び代替によりアレルギー対応弁当を提供すること。なお、その際は事前に保護者及び園と十分に情報を共有すること。なお、アレルギーの原因食品について、卵、乳については必ず代替献立対応をすること。
- (5) 材料の調達等の理由により、やむを得ず献立の変更がある場合には、事前に変更の理由を明記し、生駒市の承認を得ること。

7 食材管理・配送

- (1) 使用する食材は安全を第一に選定し、細菌検査や品質検査書の入手など、安全管理に努めること。
- (2) 使用食材の産地は、地産地消を基本としてできる限り地場産の食材を取り扱うこと。原則、国内産を使用し、輸入品を使用する場合にはその安全性について十分に確認すること。
- (3) 「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」で対象となる自治体の食材の使用に関しては、納品直近日の放射性物質検査報告書により、「検出限界以下」の結果が確認できる食材を使用すること。
- (4) 食材に関する情報は、発注者の求めに応じて速やかに提出すること。
- (5) 生駒市または近隣(目安として配送先まで1時間以内)の事業所で弁当を製造し、配送すること。

8 予定食数

全園を合わせた一回あたりの提供予定数は令和8年度については352食とする。週2回の提供であるため、月あたりの提供予定数は2,816食とし、70,848食を3年の合計提供食数として見込む。なお、利用するかは保護者の判断となるため、実際の提供数は増減する。保護者の負担を減らすという事業の目的から、業務実施における1園あたりの最低食数は、設けない。

9 実施日及び提供時間

- (1) 業務日は、原則、平日の月～金曜日にあたる開園日の中で、週に2回の実施日を生駒市と協議して決定することとする。なお、必ずしも全園同日とする必要はない。全園同日に提供しない場合は、それぞれの園が週2日の提供となるよう生駒市と協議して決定することとする。
- (2) 休日は、土曜日、日曜日、国民の祝日に関する法律に規定する休日、年末年始(12月29日～1月3日)及び園の定める日とする。
- (3) 配送時間は、当日10時から11時30分までを基本とする。行事や教育内容の都合による時間の変動があるため、園の要望に応じてその都度対応すること。再利用する容器を使用する場合は、回収時間を13時30分から16時30分までとする。

10 請求

提供したひと月分をまとめて翌月5日までに請求すること。

11 衛生管理

- (1) HACCPの考え方に基づき、衛生管理体制を確立し業務を行うこと。なお、重要な管理事項については、点検や記録を行うとともに必要な改善措置を講じること。
- (2) 調理は当日に行うものとし、完成から2時間以内の喫食を目標とし、完成から喫食までの時間を短縮できるように努めること。
- (3) 配送車は衛生的に管理すること。
- (4) 食事は、衛生的な容器に盛り付けること。再利用する容器の場合は、受注者が回収し、洗浄・消毒を行うこと。

12 労働安全衛生

- (1) 受注者は調理業務従事者の健康状態の把握をし、発熱・下痢・嘔吐の症状や化膿創がある場合は調理に従事させない等、食中毒の予防に適切な措置をとること。
- (2) 調理従事者の健康診断については、労働安全衛生法に基づき実施し、常に業務従事者の健康状態に注意し、異常を認められた場合は速やかに受診させること。
- (3) 調理従事者の検便検査は赤痢菌、サルモネラ、病原性大腸菌O-157・O111・O26を項目として月1回以上実施すること。
- (4) 業務従事者本人又は家族に下痢や嘔吐のある場合は、感染症の恐れがあるため、業務従事者はただちに医療機関を受診し、感染症疾患の有無を確認する。業務従事者本人が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成10年法律第114号)」で定められる一類感染症の患者及び二類感染症又は三類感染症の患者又は無症状病原体保有者と診断された場合は(疑いのある場合も含む)は、調理業務に従事させてはならない。
- (5) 食中毒が疑われる際には、保健所による調査に積極的に協力すること。

13 危機管理

- (1) 弁当に関する緊急事態が発生した場合は、直ちに園長の指示に従い、速やかに適切な対応を行うこと。なお、緊急時対応に備えて平常時から代替食品等の弁当給食の確保に努めること。なお、受注者の業務内容について事故や異常があった場合は、原因を調査し、その結果と改善策について速やかに報告すること。
- (2) 食中毒の発生等により弁当の調理・配送が不可能となった場合に弁当の調理及び運搬に関して代行する業者と協力体制が確立できていること。

14 その他

関係書類等の作成及び報告は、生駒市の指示する日までに行うこと。なお、上記のほか内容の詳細、発注方法、支払方法等、その他必要な事項については生駒市と協議のうえ決定する。

また、感染症の感染拡大防止のための休園措置等を取り、弁当給食提供を行わない場合がある。

【各種提出書類と提出期限】

書類	提出期限
予定献立表（アレルギー対応含む）	前月20日まで
検便結果の写し	翌月15日まで
栄養月報（給与栄養量表）	翌月15日まで
委託業務完了報告書	翌月5日まで
請求書	翌月5日まで