

表1-①

業務の分担区分

区分	業務内容	町	受託者
給食管理	保育所給食運営の総括	○	
	町との連絡・調整	○	○
	実施献立表(アレルギー対応食等を含む。)の作成	○	
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	○
	検食の実施・評価	○	
	給食関係の書類等の確認・保管・管理	○	
	上記書類等の作成		○
	保育所給食日常点検票の確認	○	○
	上記以外の給食関係の伝票整理、報告書等の作成・保管		○
	その他各種書類の確認	○	
調理作業管理	調理業務指示書の作成	○	
	給食日誌、記録・報告書類の作成		○
	作業実施状況(給食日誌、記録・報告書類等)の確認	○	
	調理		○
	配缶		○
	配膳		○
	給食後の食器・食缶の回収	○	○
	食器の洗浄消毒		○
食材管理	食材の購入契約・発注	○	
	食材の検収		○
	食品注文書及び検収記録簿の記入		○
	食材の保管・在庫管理		○
	食材の使用状況の確認	○	○
施設等管理	給食施設、主要な設備の配置・改修	○	
	給食施設、主要な設備の管理		○
	その他の設備(調理器具・食器等)の保守・管理		○
	使用食器の確認	○	○

表1-②

業務の分担区分

区分	業務内容	町	受託者
業務管理	勤務表の作成		○
	業務分担・職員配置表の作成及び指示		○
	業務従事者確認表の確認	○	
	緊急を要する場合の対応	○	○
衛生管理	「調理業務等作業基準」等、衛生面の遵守事項の作成	○	
	食材の衛生管理	○	○
	施設・設備(調理器具・食器・汚水枡等)の清掃等の衛生管理		○
	衣服・作業者等の清潔保持状況の確認		○
	保存食の確保		○
	納入業者等の清潔保持状況の確認	○	○
	調理室内の消毒及び防虫・害虫駆除		○
	衛生管理記録(清掃・消毒・害虫駆除等)の記録		○
	衛生管理記録の確認	○	
研修等	調理従事者等に対する研修・訓練	○	○
労働・安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	健康診断結果の保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便の定期実施		○
	検便結果の確認	○	
	事故防止対策の策定		○
	労災保険の加入		○

表2

経費の分担区分

町	受託者
設備・調理機器の購入費(受託者負担分を除く)	受託者の人件費及び法定福利費
備品の付属品(殺菌灯、電灯など)	受託者の福利厚生費
水道・光熱費	受託者の保健衛生費(健康診断・検便等)
食器及び食缶類(配膳用)の購入費	受託者の被服費・洗濯費・給食費
貸与機器の修繕費	営業経費
食材料費(児童の給食実施日にかかるもの)	貸与機器の修繕費(受託者の過失責任による場合)
定期(年1回)の調理室内の消毒及び防虫・害虫駆除費	調理業務に必要な消耗品(調理業務に必要な衣服、調理器具、炊飯紙、フリーザーパック、ラップ、調理用手袋、ペーパータオル、洗浄消毒等衛生用品・清掃用具・雑貨など)の購入
その他の経費	報告書類のコピー費用
	通信機器費及び通信費
	文具類、各種報告書用紙等、必要な事務用品
	ごみ袋(ビニール袋)
	日常的な調理室内の消毒及び防虫・害虫駆除費
	食材料費(試食会・調理実習にかかるもの)
	その他の経費

表3

施設・設備の使用及び備品等の貸与品(たつた保育園)

厨房機器・備品

番号	品名	品番・規格等	数量
1	清掃用具ロッカー		0
2	更衣ロッカー	3人用	1
3	調理台		2
4	配膳台		2
5	移動台		2
6	流し台	2槽シンク	1
7	流し台	1槽シンク	1
8	納品台		1
9	給湯器	電気給湯器	1
10	冷凍冷蔵庫		1
11	冷凍庫		3
12	包丁まな板殺菌庫		1
13	食器消毒保管庫		2
14	戸棚		2
15	オープン		1
16	フライヤー		1
17	タライ		6
18	回転釜		2
19	三層ガスコンロ		1
20	ガス台		1
21	ガス炊飯器		3
22	電気炊飯器(1.5升)		1
23	電気炊飯器(1升)		1
24	電子レンジ		1
25	電気ポット		1
26	ホットプレート		2
27	エアコン		2
28	ストーブ		0
29	台車		3
30	扇風機		1
31	はかり		2
32	ラック		1

施設・設備の使用及び備品等の貸与品(たつた保育園)

食器・食缶類

番号	品名	品番・規格等	数量
1	茶椀	キタキツネ	263
2	パン皿	キタキツネ	160
3	仕切り皿	キタキツネ	102
4	中皿	キタキツネ	50
5	茶椀	ピンクボール	130
6	小皿	プチフラワー	352
7	小皿	クレヨン	150
8	小鉢	フラワー	0
9	中皿	乳白色	120
10	中皿	プチフラワー	48
11	丼(大)	かえで	27
12	カレー皿(大)		29
13	中皿	クマ	13
14	丼	クマ	52
15	汁椀	クマ	9
16	茶椀	陶器	5
17	汁椀	陶器	3
18	小皿	陶器	5
19	グラタン皿	陶器	6
20	湯呑み		15
21	スプーン	絵柄	227
22	フォーク	絵柄	141
23	スプーン	先割れ	116
24	スプーン	デザート	112
25	箸	メラミン	26
26	菜箸		3
27	食缶	2段仕切り	13
28	食缶	汁用	5
29	食缶	パン用	5
30	食缶	黄プラスチック 身	10
31	食缶	黄プラスチック ふた	5
32	食器かご		9
33	ざる	大	5
34	ざる	中	5
35	ざる	小	4
36	ボール	大	3
37	ボール	中	9
38	ボール	小	5
39	ボール		7
40	洗桶	大	2

施設・設備の使用及び備品等の貸与品(たつた保育園)

食器・食缶類

番号	品名	品番・規格等	数量
41	洗桶	大	3
42	両手鍋	特大	1
43	両手鍋	大	2
44	両手鍋	中	3
45	両手鍋	小	0
46	まな板		9
47	包丁		5
48	はさみ		6
49	四角盆		3
50	長盆		14
51	丸盆	大	2
52	丸盆	中	3
53	丸盆	小	3
54	バット	大	6
55	バット	中	2
56	バット	小	5
57	やかん	大 8L	2
58	やかん	中 6L	5
59	やかん	小 4L	7
60	フライばさみ		13
61	汁杓子		11
62	あわ立て器		4
63	フライ返し		2
64	マッシャー		1
65	おろし器		2
66	すりこぎ		2
67	ゴムべら		5
68	ピーラー		1
69	卵切り		1
70	中心温度計		1
71	室温計		1
72	品温計		1
73	計量カップ		2
74	バケツ		2

表3

施設・設備の使用及び備品等の貸与品(あわ保育園)

厨房機器・備品

番号	品名	品番・規格等	数量
1	更衣ロッカー	6人用	1
2	調理台		8
3	移動水切台		2
4	シンク		4
5	シンク付ソイルドテーブル		1
6	クリーンテーブル		1
7	冷蔵庫		5
8	冷凍庫		2
9	包丁まな板殺菌庫		2
10	消毒保管庫		5
11	自動食器洗浄機		1
12	ワンタッチスライサー		1
13	戸棚		8
14	シェルフ	メタルラック	3
15	ラックシェルフ		2
16	スチームコンベクションオーブン		1
17	タライ		5
18	回転釜		3
19	ガスフライヤー		1
20	ガステーブル		1
21	縦長炊飯器		2
22	電気炊飯器(1.5升)		1
23	電気炊飯器(1升)		1
24	電子レンジ		1
25	エアコン		5
26	カート		8
27	移動台		3
28	パイプ椅子		13
29	はかり		3
30	秤台		1

施設・設備の使用及び備品等の貸与品(あわ保育園)

食器・食缶類

番号	品名	品番・規格等	数量
1	茶椀	キタキツネ	122
2	茶椀	うさぎ	212
3	パン皿	キタキツネ・うさぎ	262
4	仕切り皿	キタキツネ・野菜	152
5	仕切り皿	うさぎ	148
6	茶椀(大)	ピンクボール	270
7	茶椀(大)	キタキツネ	33
8	小皿	プチフラワー	393
9	小皿	クレヨン	154
10	中皿	乳白色	248
11	小皿	乳白色	98
12	中皿	プチフラワー・野菜	144
13	丼(大)	かえで 職員用	36
14	カレー皿(大)	職員用	52
15	中皿	クマ	63
16	丼	クマ	54
17	丼(中)	クマ	0
18	汁椀	クマ	13
19	グラタン皿	陶器	0
20	スプーン	絵柄	0
21	スプーン	ステン 大	90
22	フォーク	絵柄	0
23	フォーク	ステン 大	139
24	フォーク	おやつ	243
25	スプーン	先割れ	284
26	スプーン	デザート	355
27	園児用 コップ		13
28	園児用 箸		20
29	離乳食用 フォーク		9
30	離乳食用 スプーン		9
31	箸	メラミン	50
32	湯呑	メラミン	87
33	ディッシュボックス	茶色	16
34	食缶	2段仕切り	21
35	食缶	汁用	4
36	食缶	パン用	9
37	食缶	黄プラスチック 身	15
38	食缶	黄プラスチック ふた	11
39	食器かご		13
40	箸・スプーン籠		28

施設・設備の使用及び備品等の貸与品(あわ保育園)

食器・食缶類

番号	品名	品番・規格等	数量
41	ざる	大	7
42	ざる	中	7
43	ざる	小	7
44	ボール	大	8
45	ボール	中	9
46	ボール	小	3
47	ボール	極小	2
48	洗桶	大	8
49	両手鍋	大	8
50	両手鍋	中	1
51	両手鍋	小	1
52	鉄鍋		2
53	フライヤーバスケット		1
54	ポテトフライヤー		4
55	洗浄機用ラック		6
56	スチコン用ホテルパン		60
57	まな板		10
58	包丁		7
59	はさみ		7
60	長盆		25
61	丸盆	中	0
62	丸盆	小	0
63	バット	大	2
64	バット	中	10
65	バット	小	1
66	やかん	10リットル	2
67	やかん	8リットル	2
68	やかん	6リットル	13
69	やかん	5リットル	6
70	やかん	4リットル	5
71	やかん	3リットル	6
72	やかん	1リットル以下	5
73	フライばさみ		6
74	汁杓子		21
75	あわ立て器		1
76	マッシャー		2
77	おろし器		1
78	すりこぎ		2
79	しゃもじ		20
80	ピーラー		2

施設・設備の使用及び備品等の貸与品(あわ保育園)

食器・食缶類

番号	品名	品番・規格等	数量
81	卵切り		1
82	中心温度計		1
83	室温計		1
84	品温計		1
85	計量カップ		4
86	計量スプーン		1
87	ダストマット		1
88	足踏ペダルゴミ箱		5
89	バケツ(残食受け用)		2
90	(亀の子)ザル(残食受け用)		3
91	レンジ台		1
92	水切台		3
93	レンジ・炊飯器台		1
94	ガス脇台		3
95	荷受検収台		2
96	高速ミキサー		1

表4

給食開始日までに実施する準備業務

準備業務等	備考
令和6年3月1日～7日	
・ 保育所へのあいさつ	
・ 従事予定者の健康診断(検便検査を含む)	
・ 奈良県郡山保健所への営業許可申請	
令和6年3月8日～14日	
・ 調理室の見学(物資納入～業務終了)	
・ 町による作業基準、衛生管理に関する説明	
令和6年3月15日～22日	
・ 調理室施設・設備の使用方法説明	現・委託会社による説明
・ 調理室での調理実習(1回)	
令和6年3月23日～31日	
・ 関係者の試食会	日時・献立・配食数は町が指定。
・ 実習後の反省会と指摘・指導	
・ 従事者名簿等必要書類の提出	
・ 従事者の健康診断結果報告	
・ 営業許可の確認	
・ 従事者全員との打ち合わせ	
・ 社内研修実施状況確認	
<p>注意事項</p> <p>※ 委託者から提示する最低限の準備業務であり受託者においても必要な準備を実施すること。</p> <p>※ 上記日程は、提示する期限であり、協議によりこの予定よりも早めて実施することは妨げない。</p> <p>※ 施設の引渡しは、3月31日</p> <p>※ 3月1日から町栄養士等との打ち合わせ及び準備作業開始</p> <p>※ 調理実習・試食会にかかる食材費は、受託者負担</p> <p>※ 3月1日以降、町の指定する日に調理室の見学を行うため、見学者の2月分の検便結果を町に提出すること。</p>	