

別紙 5

院内保育所給食業務の仕様に関する事

1 目的

受注者は保育園における給食の趣旨を十分認識し、保育園の児童に安全且つ安心して良質な給食を提供するものとする。

2 業務内容

献立作成 食数管理 食材発注 調理 配食
食器・食缶・盛り付け用具の洗浄管理 搬送容器の管理 等

3 指示項目

- (1) 衛生管理について、入院患者食事提供業務の際の衛生レベルと同等の衛生管理を前提に各作業を行うこと。
- (2) 各種帳票類は、患者給食とは区別し管理すること。
- (3) 発注者の意見（色彩があり、季節の食材を使用する）を反映させた献立を作成すること。また、行事食も提供することとする。
- (4) 食材料の購入、調理等は入院患者食事提供業務と同様の扱いとすること。
- (5) 受注者は児童の食物アレルギーによる除去食への配慮が図られるものとする。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こと。
- (6) 食事提供時間（保育士が給食を取りに来る時間）

区分	食事内容	食 事 時 間
毎 日	午前おやつ	随時（数日分）
	昼食	10：15
	午後おやつ	14：45
	夕食	18：00

4 食事の種類

- (1) 幼児1・2歳児食
- (2) 幼児3～5歳児食

アレルギー食については、個別面談の上 調味料以外の食品のみ対応する。
ただし、おやつについては提供しないこととする。

5 食材料費

1 食単価 食事 患者食と同額（夕食は午前中のおやつ代込とする）
おやつ 別途単価契約を締結（平成28年度参考実績：40円）

6 その他

- (1) 上記記載以外の事項は患者食給食委託業務の仕様書に準ずることとする。
- (2) 委託内容に疑義がある時は、発注者と受注者で協議し解決すること。
- (3) 非常時の対応についても、患者給食と同様の扱いとすること。