

こども安心センター（仮称）給食調理等業務委託仕様書（案）

給食調理等業務（以下「業務」という。）の実施に当たっては、この業務委託仕様書に定めるほか、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）、学校給食衛生管理基準その他の関係法令を遵守し誠実に履行しなければならない。

1 委託業務名

こども安心センター（仮称）給食調理等業務委託

2 委託場所

富山市下飯野地内 こども安心センター（仮称）（富山児童相談所・児童心理治療施設・富山県立高志総合支援学校（病弱部門）の複合施設）

3 委託期間

令和 9 年 4 月 1 日から令和 12 年 3 月 31 日まで

4 委託業務の内容

こども安心センター（仮称）の構成施設（①富山児童相談所一時保護所、②児童心理治療施設、③富山県立高志総合支援学校（病弱部門））の入所者等に対する給食提供に必要な次の業務を行うものとする。

※富山県立高志総合支援学校（病弱部門）には、当面の間、児童心理治療施設の入所者及び過去に入所していた者のみが通うことを想定。

(1) 食材管理業務

- ・食材の発注
- ・食材の仕入れ
- ・食材の検収
- ・食材の保管及び在庫管理

(2) 給食調理業務

- ・食材の下処理
- ・調理
- ・盛付け
- ・トレーセット

(3) 配膳関連業務

- ・指定場所への配膳
- ・指定場所からの下膳
- ・配膳車等の管理

(4) 食器等管理業務

- ・食器及び器具の洗浄
- ・消毒
- ・保管

(5) 衛生管理業務

- ・調理施設の衛生管理
- ・調理機器の衛生管理
- ・従事者の健康管理
- ・関係法令に基づく衛生管理

(6) 特別対応業務

- ・アレルギー対応食
 - ・個別対応食
 - ・行事食（年間 12 回程度を想定）やイベント食の際の普段とは異なる献立の調理や提供
 - ・その他委託者が必要と認める食事対応
- ※ 献立作成及び栄養管理は施設栄養士が行う

5 給食提供対象年齢

富山児童相談所一時保護所：18 歳未満の児童

児童心理治療施設・高志総合支援学校：小学 1 年生から中学 3 年生（6 歳から 15 歳）

6 給食提供予定数（休日・年末年始等を含む 365 日、朝食、昼食、おやつ、夕食を提供）
年間予定食数は令和 9 年度は朝食 9,125 食、昼食 13,205 食、おやつ 6,570 食、夕食 9,125 食とする。

令和 10 年度及び令和 11 年度は朝食 10,585 食、昼食 15,145 食、おやつ 8,030 食、夕食 10,585 食とする。

なお、1 日当たりの標準的な食数は次のとおりとする。

(1) 令和 9 年度

① 朝食・昼食（休祝日）・夕食

施設名	入所児童	通所児童	職員	計
①富山児童相談所	12	—	3	15
②児童心理治療施設	6	—	4	10
合計	18	—	7	25

② 昼食（平日）

施設名	入所児童	通所児童	職員	計
①富山児童相談所	12	—	2	14
②児童心理治療施設	6	3	4	28
③高志総合支援学校			15	
小計	18	3	21	42

③ おやつ

富山児童相談所・児童心理治療施設の入所児童(最大 18 名)にのみ毎日提供

※施設運営状況等により変動する。

(2) 令和 10 年度・令和 11 年度

① 朝食・昼食（休祝日）・夕食

施設名	入所児童	通所児童	職員	計
①富山児童相談所	12	—	3	15
②児童心理治療施設	10	—	4	14
合計	22	—	7	29

② 昼食（平日）

施設名	入所児童	通所児童	職員	計
①富山児童相談所	12	—	2	14
②児童心理治療施設	10	5	4	34
③高志総合支援学校			15	
小計	22	5	21	48

③ おやつ

富山児童相談所・児童心理治療施設の入所児童(最大 22 名)にのみ毎日提供
※施設運営状況等により変動する。

7 従事者の配置基準及び管理

- (1) ① 従事者の配置に関する事項は次のとおりとする。

従事者の配置基準

職名	資格	人数	条件
責任者	調理師	1 人	正規職員で実務経験 2 年以上の調理経験者
副責任者	調理師	1 人	正規職員で実務経験 2 年以上の調理経験者

※資格・条件については、同等と認められるものを含む。

- ② 受託者は、従事者が資格を有していることを証明する書類を委託者に提出すること。
- ③ 受託者は、責任者及び副責任者のほか、業務を実施するために必要な調理員等を、常に必要な人員数配置しなければならない。また、学校を含む入所施設であるという認識を持ち、個人情報保護その他施設運営上必要な事項に十分配慮できる従事者を配置すること。
- ④ 責任者及び副責任者は正規職員とし、離職した場合を除き原則として専任者とする。
- ⑤ 責任者及び副責任者は業務遂行上の責任者として調理従事者を指導・監督し、また、施設栄養士及び学校との連絡調整を行う。
- ⑥ 受託者は、従事者の欠勤、離職、疾病その他の事由により業務遂行に支障が生じないように、代替要員を確保する体制を整備しなければならない。
- ⑦ 受託者は、責任者又は副責任者が不在となる場合においても、同等以上の知識及び経験を有する者を配置し、業務水準を維持しなければならない。
- (2) 受託者は、前号に掲げる従事者を定め、又は、変更したときは速やかに、「委託業務従事者名簿(様式任意)」を提出しなければならない。
- (3) 従事者は、調理室外においても一定の被服を着用するなど、従事者であることを明確にしなければならない。
- (4) 受託者は、従事者の身元保証等に関し、一切の責任を負わなければならない。
- (5) 受託者は、衛生管理、アレルギー対応、個人情報保護その他業務遂行に必要な事項について、計画的に従事者研修を実施すること。

8 衛生管理

- (1) 受託者は、使用する施設及び設備その他の器具類を善良なる管理者の注意義務をもって扱うほか、食品原材料等の取扱い及び管理は、法令等を遵守し細心の注意をもって行わなければならない。
- (2) 調理に伴うごみや残菜等は、適切に区分・処理し、所定の場所に置かなければならない。
- (3) 保健所による指導その他必要な研修等を受講・実施するなど、あらゆる機会を通じて従事者に係る衛生管理に努めなければならない。
- (4) 食中毒等業務の履行によって第三者に損害を及ぼしたときは、受託者がその損害を賠償しなければならない。ただし、委託者の責に帰すべき事由により生じたものは除く。
- (5) 調理業務従事者の衛生
- ① 受託者は、従事者に衛生に関する教育を行い、衛生管理の徹底を図るとともに、委託者にその記録等を報告する。
- ② 健康診断 年 1 回以上実施すること。

- ③ 検 便 赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌血清型 0157・026・0111 について月 2 回以上実施すること。また、10～3 月はノロウイルス検査を月 1 回実施すること。
- ④ 受託者は、従事者又はその同居者、家族等が次の疾病に罹患した時（疑いのある時を含む）は、調理作業に従事させてはならない。
- ・食中毒原因菌による感染症
 - ・ノロウイルスによる感染症
 - ・検便による細菌保菌者
 - ・感染症法における第 1 類から第 5 類等の感染症
- ⑤ 受託者は、前項④に掲げる事項が発生した時は、直ちに委託者にその旨を報告し、速やかに適切な治療を受けることとする。
- ⑥ 受託者は、前項④及び⑤において業務内容に支障を及ぼすおそれがあるときは、人員配置等適切に対応することとする。
- ⑦ 従事者は、調理室入室前に健康チェック表の項目をチェックし、記録する。
- ⑧ 従事者は、調理室において清潔な調理室専用の白衣、帽子、靴、マスク等を着用する。
- (6) 受託者は、前号に掲げる健康診断を実施したときは速やかに健康診断結果報告書（様式任意）により報告しなければならない。
- (7) 受託者は、原材料及び調理済食品について、関係法令及び通知等に基づき保存食を採取し、適切に保管しなければならない。
- (8) 保存食の保管期間及び保管方法については、委託者の指示及び関係通知等に従うものとする。

9 施設設備の使用料及び光熱水費の負担

- (1) 厨房及び付帯設備の使用料並びに水道、ガス及び電気などの光熱水費は無償とする。
なお、光熱水費の節約に努めること。
- (2) 従事者の休憩場所を無償で提供する。
- (3) 従事者のトイレを無償で提供する。

10 業務上必要とする物品の購入費用その他の費用の負担区分

負担区分	項目
委託者	・施設設備、厨房機器の購入及び補修・維持管理費用 ・食器類の購入及び補充費用 ・調理器具及び機械、容器類の購入及び補充費用 ・事務所備品（机、椅子、ロッカー等）費用 ・光熱水費及び空調費用 ・害虫処理費用 ・専門業者清掃（ダクト等）費用 ・残飯や残菜の廃棄処分費用 ・調理過程で生じる缶、ビン、プラスチック容器等の廃棄処分費用
受託者	・配属人件費、福利厚生費、被服費及びクリーニング代 ・検便、健康診断等従事者の衛生・健康管理に要する費用 ・事務上要する一切の費用（通信機器設置費、通信連絡費、事務用品類等） ・調理過程で必要とする消耗品の購入及び補充費用 （洗浄機用洗剤、一般洗剤、アルコールスプレー、手指洗浄殺菌剤、マスク、手袋、ラップ、クッキングシート、アルミホイル、ス

	ポンジ、ペーパータオル、廃棄処理用ポリ袋、保存食用ポリ袋等) ・各種保険料（食中毒保険、損害賠償保険等）
--	---

※負担区分に定めのないものはその都度協議して決定する。

11 施設・設備・器具等の破損

受託者は、施設、設備、器具等の破損、損耗がないか記録し、報告する。使用困難な場合は、速やかに委託者に報告し、その指示に従う。なお、受託者の責任において破損した場合は、その損害を賠償する。

12 食品原材料

- (1) 委託者が負担する食品原材料（お茶葉、調味料等含む）の1食の単価は、別途締結する単価契約の金額を限度とし、食材の調達を行うこと。
- (2) 施設栄養士が作成する献立と齟齬が生じないように、施設栄養士と綿密な調整を行った上で発注を行うこと。
- (3) 食材は産地明確なものを使用し、可能な限り国内産にすることに努めること。
- (4) 受託者は、食材の在庫量、消費期限及び賞味期限を適切に管理するとともに、食品ロスの削減に努めなければならない。
- (5) 特別食がある場合は、その都度協議する。
- (6) 受託者は、食物アレルギー対応食、除去食、代替食、治療食その他個別対応食の提供が必要な場合は、施設栄養士及び委託者の指示に従い対応するものとする。
- (7) アレルギー対応食等の提供に当たっては、食材の確認、調理、盛付け及び配膳の各工程において複数人による確認を行うなど、誤調理及び誤配膳の防止に努めなければならない。
- (8) 受託者は、アレルギー対応食等に係る事故又は事故のおそれが生じた場合は、直ちに委託者へ報告し、その指示に従わなければならない。
- (9) 異物混入や不適格な食材を認めた場合は、状態を変えずに速やかに委託者に申し出ること。

13 食品原材料費の請求

食品原材料費の支払いは、毎月払い（月末締め翌月払い）とし、委託者に請求すること。

14 増欠食について

食事の増欠食は、委託者と協議の上、可能な限り柔軟に対応すること。

15 給食提供時間帯

- (1) 食事提供時間帯及び給食提供場所は原則として次表のとおりとする。ただし、施設運営の事情によって時間帯を変更することがある。その場合はあらかじめ受託者から指定された期日までに連絡するものとする。

	児童相談所一時保護所配膳室	児童心理治療施設 男子ユニット配膳室・ 女子ユニット配膳室	高志総合支援学校（病 弱部門） 教室 （平日の昼食のみ）
朝食	7:30	7:30	
昼食	12:00	12:00 ※休日及び通学しない 児童分	12:00
おやつ	15:00	15:00	

夕食	17:30	18:00	
----	-------	-------	--

(2) 各給食提供場所における配膳及び下膳は、原則として委託者が行うものとする。

16 防災の徹底

従事者は、常に火災等の発生予防に万全を期し、最終退庁まで細心の注意をはらって、確実にその予防に努めなければならない。

17 業務上の作業点検及び報告

- (1) 業務上の作業点検は「衛生管理点検」及び「日常点検」を徹底し、日々の業務結果を「業務日誌（様式任意）」により報告すること。
- (2) 毎月の業務が完了したときは、「業務実績報告書（様式任意）」により報告すること。
- (3) 業務上の事故又は重大なインシデントが発生した場合は、直ちに委託者に報告するとともに、原因及び再発防止策を記載した報告書を提出すること。

18 委託料の支払い

- (1) 委託料は、月を単位として支払うものとする。
- (2) 委託料は、請求書（様式任意）により請求するものとする

19 その他

- (1) 万一、施設内で調理業務が行えない事態が生じた場合は、自社施設若しくは他業者からの調達等を講じるとともに、災害、労働争議、感染症の流行その他業務継続に支障を及ぼす事態に備えた代行体制を確保し、食事が滞らないようにすること。
- (2) 委託期間満了に伴う事務引継については、委託者の指示に従わなければならない。
- (3) 受託者及び従事者は、業務の履行により知り得た児童、生徒、その保護者及び関係者に関する情報並びに施設運営上知り得た情報を第三者に漏らしてはならない。契約期間中はもとより、契約終了後及び退職後においても同様とする。
- (4) 受託者は、個人情報保護及び守秘義務に関する社内体制を整備するとともに、従事者に対して必要な教育及び指導を行わなければならない。
- (5) 本仕様書は業務の大要を示すものであり、この仕様書に定めのない事項については、その都度双方協議の上定めるものとする。