

## 鳥取県立喜多原学園給食業務委託仕様書

鳥取県立喜多原学園（以下「学園」という。）において行う給食調理業務等の委託（以下、「業務委託」という。）については、法令並びに鳥取県条例及び規則等によるもののほか、この仕様書に定めるところによる。

### 1 基本理念

学園は、児童福祉法に基づいて設置された児童自立支援施設である。

学園は、「不良行為をなし、又はなすおそれのある児童及び家庭環境その他の環境上の理由により生活指導等を要する児童を入所させ、又は保護者の下から通わせて、個々の児童の状況に応じて必要な指導を行い、その自立を支援する。」ことを目的として運営している。

このため、学園の入所児童にとって、給食とは、日常生活の中で楽しみの一つであるとともに、学園入所前の乱れた食生活を是正し、成長期における健全な心身の成長、発達に資すべきものであるとともに、将来の生活を営む際の手本ともなるべきものとして、その役割は非常に重要なものである。

以上を踏まえ、本業務を行うにあたっては、温かい家庭的な雰囲気の中で食事の提供が行われるようきめ細かな配慮をするとともに、衛生管理に努め、異物混入や食中毒の防止対策に万全を期するものとする。

### 2 委託業務の概要

受託者は、児童福祉法に基づく児童自立支援施設である学園において献立作成及び調理業務を行い、学園の入所児童、学園職員（共食者）等への食事の提供を行うこと。

(1) 学園と受託者との業務区分は委託業務区分表（別紙1）のとおりとし、受託者は業務を適正かつ安定的に実施すること。

(2) 給食食数の状況は以下のとおり。

#### ア 給食数実績

（単位：食）

年度	項目	年間食数 (朝・昼・夕の合計)			
		児童	検食	共食	計
令和4年度		11,284	1,088	4,264	16,636
令和5年度		13,185	1,090	4,886	19,161

食数は入所児童数の変動に伴い変動する。

#### イ 業務実施見込月数及び給食提供見込数

(ア) 本件業務における業務実施月数を36ヶ月（12ヶ月×3年）と見込む。

(イ) 本業務における食数を、下表のとおり見込む。

### 給食提供見込表（入所児童分及び検食分）

区分	1日あたりの給食提供見込食数	契約期間における給食提供見込日数
朝食	17食	1,095日 (内訳) 令和7年度 365日 令和8年度 365日 令和9年度 365日
昼食	17食	
夕食	17食	
おやつ	16食	

なお、実際には、1日あたりの食数は入所児童の数により変動し、食事提供日数は学園の運営状況により変動するため、実際の調理食数は必ずしも上表とは一致しない。

また、実際の調理食数は、この入所児童及び検食以外に、学園職員共食（朝食3食程度、昼食・夕食5食程度）等もあることに留意すること。（この学園職員共食等に係る食材料費は本業務の委託料に含まない。）

ウ 食材料費（消費税及び地方消費税の額を含まない。）は以下のとおり

朝食 242円、昼食 392円、夕食 392円、おやつ 92円

なお、実際の食数が仕様書に定める見込食数と著しく乖離する場合や食材料の市況価格が著しく変動した場合で、この単価が不相当と認められる場合は、学園と受託者が協議し合意に至った場合に限り、この単価を変更することができるものとする。

### 3 業務履行場所

鳥取県米子市泉706番地 鳥取県立喜多原学園厨房（調理室）

※ 喜多原学園全体平面図及び厨房平面図（別紙2）参照

### 4 委託業務期間

契約締結日から令和10年3月31日まで

なお、給食提供開始日は令和7年4月1日（朝食）とし、契約締結日からこの日までは諸手続き、準備等の期間とする。ただし、この諸手続き、準備等の期間において学園が負担すべき委託料は発生しないものとする。

### 5 経費負担区分

本業務に係る経費の負担は次によるものとする。

#### (1) 学園が負担するもの

- ア 厨房（休憩室及び事務室含む）施設（維持管理経費含む）
- イ 厨房設備（機材、什器、備品、食器、調理器具）
- ウ 清掃用具（ほうき、ちりとり、デッキブラシ、水切りに限る）
- エ 事務備品（事務机及び椅子に限る）
- オ 光熱水費（電気、プロパンガス及び水道に限る）
- カ 水道水の残留塩素濃度測定試薬購入費

#### (2) 受託者側が負担するもの

- ア 給食材料費（茶葉、保存食、検食を含む）
- イ 従業員の給与、諸手当、福利厚生費

- ウ 従業員の被服費、検便・健康診断費、医薬費、インフルエンザ予防接種費
- エ 業務用通信運搬費（電話、ファクシミリ等）
- オ （１）に含まれない本業務に必要となるすべての消耗品費
- カ ゴミ（残飯類、廃油含む）処理費（米子市指定ゴミ袋購入費含む）
- キ 従業員の衣類洗濯費
- ク 防鼠、防虫等を含む害虫駆除費
- ケ 官公庁諸諸手続関係費
- コ 給食業務従事者の教育費
- サ 学園の施設設備の修繕費（受託者の故意又は重大な過失による場合に限る）
- シ 駐車場使用料（受託者の給食業務従事者が学園敷地内の駐車場を使用する場合は、鳥取県公有財産事務取扱要領により、喜多原学園長の使用許可を得なければならない。なお、使用料は免除される場合がある。）
- ス その他営業費用等

## 6 施設等の利用

- （１）学園は、学園の施設、設備及び器具備品のうち業務上必要なものを受託者に対し無償で使用させるものとする。（主な設備及び器具備品は、厨房主要設備、器具リスト（別紙３）のとおり）
- （２）受託者は、学園の施設、設備、器具等の破損を覚知した場合は、学園に遅滞なく報告するとともに、その指示に従うこと。
- （３）（２）の施設、設備、器具等の破損が受託者による故意又は重大な過失による場合は、受託者はこれを弁償すること。
- （４）受託者は、自らの費用負担により、厨房に敷設されている電話回線に電話機・ファクシミリ・パソコン等の通信機器を接続し、通信機器を接続後、学園にその番号等を報告すること。  
なお、本契約期間満了時には受託者の費用負担によりこれらの通信機器を撤去すること。  
また、これらの通信機器に係る通信費用及び維持管理経費は受託者が負担すること。
- （５）受託者は省資源、省エネルギーに努めること。
- （６）受託者は火災及び盗難の予防について必要な措置を講じること。

## 7 栄養管理及び献立管理

献立（おやつを含む。以下同じ）は給食業務の根幹を形成し、献立に基づいた栄養管理は利用者の健康の保持増進に重要であることから、受託者は以下のとおり行うこと。

- （１）献立表の作成  
献立は受託者の栄養士が１箇月ごとに作成し、対象月の前月中に学園の確認を受けること。
- （２）献立の内容  
献立に工夫を凝らし、旬のものや四季折々季節感のあるもの、鳥取県内の郷土料理や日本の食文化に触れることのできるような内容、また家庭的な味わいを感じるような献立を提供するよう努めること。（例：正月に雑煮、七草がゆ、冬至にかぼちゃ料理、卒業時期

に赤飯など)

また、入所児童があきないよう、日々の献立がバラエティに富んだ内容となるよう努めること。

あわせて、質と量については、一般的な中学生（特に男子児童）が満足する程度を確保すること。

(3) 個人の状態に応じた対応

学園は、入所児童の体調、体質等により給食において個別の対応が必要であると判断した場合は、その内容を受託者に通知する。この場合、受託者は、この内容に応じた適切な献立を個別に作成し調理すること。なお、この個別に対応した食事について、受託者はその内容を記録に残すこと。

(4) 学園からの要望への対応

学園から献立について要望があった場合、受託者はこの仕様書に反しない範囲かつ契約単価の範囲内でこの要望に応じること。

## 8 食数管理、食事時間・食事申込及び食事変更申込期限等

給食食数管理について、受託者は次に定めるところにより行うこと。

(1) 学園は次のとおり食事申込表（別紙4）により調理食数を受託者に提示するものとする。

ア 当該月の初日から15日までの調理食数…原則、当該月の初日の10日前までに提示

イ 当該月の16日から末日までの調理食数…原則、当該月の6日までに提示

(2) (1)の調理食数提示後の調理食数の変更は、変更対象日の前日16:00までに学園から受託者に連絡する。ただし、この変更の連絡が変更対象日の前日16:00よりも直前であっても児童の緊急的な入退所等の出入りによる場合については極力対応すること。

(3) 食事開始時間は、原則として次のとおりとする。

区分	月曜日～金曜日 (右に属する日を除く)	夏季休業日、冬季休業日、 土曜日、日曜日、祝祭日
朝食	7:00	8:00
昼食	12:20	
夕食	19:00	

※1 行事等で学園が上表時間以外の食事開始時間を指定した場合は、それによること。

※2 1のほか、学園運営の都合により上表時間を変更した場合は、それによること。

※2 上表のほか、毎食、検食を調理、提供することとし、この提供時間は、上記時間の概ね40分前とすること（入所児童の摂食開始時間の30分前に検食を行う必要があるため）。

## 9 行事及び弁当調製への対応

誕生会、観桜会、クリスマス会等の学園が実施する行事若しくは国民の祝日及び季節の主要行事日に伴う行事食並びに弁当調製について、受託者は学園からの要望をもとに献立を作成するものとし、次のとおり対応すること。

(1) 行事食への対応

行事食については、献立表に基づき実施すること。

なお、行事食は次の例を参考にすること。ただし、各年度において実施する行事食は従前と異なる可能性もあることに留意すること。

参考：令和5年度行事食の例

行事等名称	時期	メニュー
観桜会	4月	焼肉（昼食）
七夕	7月	そうめん、スイカ（昼食）
クリスマス会	12月	クリスマスメニュー（昼食）
ひなまつり	3月	ちらしずし（昼食）
誕生会	月1回	焼肉、鍋ほか（夕食／原則、児童の希望により決定） 誕生日ケーキ（おやつ）

(2) 学園が実施する行事の行事食は、通常の給食の行事用メニューとし、費用は通常の給食と同様に扱うこと。ただし、入所児童の行事食の食材料費の単価が、食材料費の契約単価を超える場合、超えた部分の金額は管理運営費にて受託者が負担すること。

(3) 弁当の調製

学園から、遠足などの行事のための弁当の提供要請があった場合、受託者は、給食の献立に準じた内容の弁当を調理し、費用は通常の給食と同様に取扱うこと。なお、この弁当を入れる容器は学園が受託者に支給するものとする。

(4) 学園において収穫した野菜類の給食食材への活用

学園農園で収穫した野菜類を受託者に納入することにより、その仕入れ価格相当の金額相当分を、上記記載の行事の他、毎月1回程度、特定の日のおやつや食材の充実に還元すること。

## 10 給食材料の調達

食の安全、食育、地産地消及び県産品利用の促進を図るため、受託者は以下の事項について遵守すること。

- (1) 予定献立表及び食数に基づき必要となる食材を調達し、納品に際しては、数量及び良好な品質であることを確認してその結果を記録し、検収すること。
- (2) 使用する食材は、地産地消対象品目一覧表（別紙5）に定める品目について、地産地消の促進に鑑み、鳥取県産の食材料を使用するよう努めること。
- (3) 食材を選定するときは、食品添加物の少ないものを選び、遺伝子組み換え食品及び遺伝子組み換え食品を加工した食品は避けるなど、安全性について十分考慮すること。
- (4) 魚、肉、野菜類は冷凍品を避け、地元の生鮮品を使用するよう努めること。
- (5) 缶詰、乾物、調味料等についても、鳥取県産品もしくは国産品を使用するよう努めること。
- (6) 児童にとって適正な食材を使用するとともに、発達段階や健康状態、体調等に配慮した食品の種類や調理法を選択し、既製の加工食品等は極力使わず、ハンバーグ、コロッケ、ぎょうざ等についても手作りを基本とすること。
- (7) おやつは、手作りを基本とし、手作りおやつを提供しない日は、これに代わるものを提

- 供すること。
- (8) 食材の購入に際しては、新聞等の資料により常に市場価格の調査を行い、価格の適正化を図り、品質及び鮮度を厳選して購入すること。
  - (9) 学園から食材の品質の改善要求があった場合には、速やかに調査を行い、その結果を学園と納入業者に報告し、必要に応じ納入業者に改善を求めること。
  - (10) 学園が学園内で収穫した農産物等で食材として利用可能なものは、自家消費として給食の食材に活用するよう努めること。
  - (11) 納品された食材を品質劣化のないように適正に保管し、貯蔵品については、品目、規格、数量並びに賞味期限等を確認すること。
  - (12) 商品、材料の仕入れ及び購入代金の支払い等のために行う商取引は全て受託者の責任と名義において行うこと。
  - (13) 受託者は、食材の安全性等について学園が情報提供及び調査を求めたときには、これに応じること。

## 11 調理業務

衛生管理を徹底し、利用者が食事を楽しくおいしく食べられるよう、献立に正しく従って手順よく能率的に調理し、入所児童の年齢や個々の特性に応じた食事を提供するため、調理技術について絶えずその向上に努めるとともに、受託者は学園の指示に従って、次の事項を遵守すること。

- (1) 献立に示された食材の質、量を確認し、特に味付けや形状に留意して調理すること。
- (2) 食材は良好な保存状態を保ち、新鮮なうちに使用すること。
- (3) 調理作業を合理的に行うため、調理機器の配置、整備、管理等について絶えず研究すること。
- (4) 調理機器類を衛生的に扱い、常に清潔に手入れをし、常時正常な運転又は機能的な状態を維持するとともに、万一機器類が故障した場合は、直ちに学園へ報告すること。
- (5) 調理器具の使用及び洗浄にあたっては丁寧に扱うこととし、破損が生じた場合は直ちに学園へ報告し、その指示に従うこと。

## 12 盛り付け及び配膳業務

衛生的な取り扱いにより食中毒等を防ぐとともに、誤配膳等の事故を防ぐため、料理の盛り付け及び配膳について、受託者は次のとおり対応すること。

- (1) 盛り付け及び配膳の食ごとの考え方

盛り付け及び配膳は入所児童の生活支援の一環と位置付けていることから、受託者は盛り付け及び配膳を下表のとおり運用すること。

寮別	区分	朝食	昼食	夕食
男子寮	食事場所	食堂		男子寮舎
	盛り付け	受託者が行う。		学園職員と入所児童が行う。(受託者は、盛り付け前の食事を提供する)
	配膳	学園職員と入所児童が行う。		

女子寮	食事場所	女子寮舎		
	盛り付け	学園職員と入所児童が行う。(受託者は、盛り付け前の食事を提供する) (※)	受託者が行う。	学園職員と入所児童が行う。(受託者は、盛り付け前の食事を提供する)
	配膳		学園職員と入所児童が行う。	

※ 朝食の一部の調理は学園職員と入所児童が協力して行うため、受託者はこれに用いる食材を前日夕食時に女子寮へ提供すること。

## (2) 盛り付け

ア 適切な調理がなされていることを確認した上でなければ盛り付けしてはならないこと。

イ 入所児童の食欲をそそるよう、盛り付け技術についても常に創意工夫に努めること。

ウ 料理の味や温度を損なわないよう、短時間で盛り付けるよう努めること。

エ 誤配膳等を防止するため、盛り付け後に食事の内容（特にアレルギー食）その他全般について必ず確認すること。

## (3) 配膳

ア 受託者が食堂の配膳庫へ配膳する際は、調理室側から行うこと。受託者による配膳後は、学園職員又は入所児童が食堂側から取り出すこととする。

イ 行事等における行事食や弁当の提供方法及び提供時刻について、受託者は学園の指示に従うこと。

## 13 お茶の提供

受託者は以下によりお茶を提供すること。

- (1) 給食の喫食のお茶を提供すること。
- (2) 入所児童の学園生活用（運動時や外出時用を含む）としてお茶を提供すること。
- (3) お茶の提供の方法については、学園の指示によること。
- (4) 夏季は冷やしたお茶を提供することとし、この期間については学園の指示によること。
- (5) お茶の提供に要する費用は管理運営費又は食材料費にて受託者が負担すること。

## 14 食器・器具類の洗浄、消毒及び保管

受託者は、次により食器・器具類の洗浄、消毒及び保管を行うこと。

- (1) 給食に使用した食器類は、原則として学園職員又は入所児童が厨房の下膳場所に下膳するので、これらの食器類は毎食後洗浄及び消毒を行うこと。
- (2) 汚れの落ちにくい食器を手洗い後食器洗浄機で洗浄したり、随時漂白を行うなどにより、常に清潔を保つこと。
- (3) 食器類の洗浄にあたっては、丁寧に扱うこと。
- (4) 食器洗浄機の周辺及び食器消毒保管庫の内外は常に清潔を保つこと。
- (5) 停電等不測の事態により食器洗浄機が使用不能の場合は、手洗い等で対応すること。
- (6) 調理に使用した器具類は、丁寧に洗浄し、常に清潔に保管すること。
- (7) 食器類及び器具類の数量を常時点検し、これに不足が生じた場合は直ちに学園に報告すること。

## 15 残飯、残菜及び厨芥等の廃棄、処理等

受託者は、次により残飯、残菜及び厨芥等の廃棄、処理等を行うこと。

- (1) 調理作業及び下膳後に生じた残飯、残菜、その他ゴミ等を長く厨房内に貯留させることなく、速やかに残飯等置き場に移動すること。
- (2) (1) の残飯等や業務により発生する廃棄物の処理については、学園が所在する自治体の分別方法を遵守し、リサイクルが可能なものについてはできる限り分別すること。
- (3) 可能な限り納入業者に引き取りを依頼するなど、ゴミの減量化に努めること。
- (4) ゴミの廃棄後は、常に清掃し残菜室及びゴミ置き場を清潔に保ち、悪臭、害虫の発生を防ぐとともに、随時ゴミ容器を洗浄するとともに、各ゴミ容器のふたを開け放さないこと。

## 16 衛生管理

受託者は、食品衛生法（昭和22年12月24日法律第233号）、鳥取県食品衛生条例（平成12年3月28日鳥取県条例第17条）をはじめとする食品、公衆衛生に関する法令・例規の規定によるほか、次のアからウに掲げる衛生基準を遵守するとともに、以下の事項に従って、常に清潔で衛生な調理環境を確保するよう努めること。

ア 「食中毒事件の原因究明のための徹底事項について」（平成8年7月25日衛食第201号厚生省生活衛生局長通知）

イ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日衛食第85号厚生省生活衛生局長通知（平成25年10月22日改正））

ウ 「学校給食衛生管理基準」（平成21年4月1日制定）

### (1) 給食業務従事者の衛生管理関係

ア 給食業務従事者の健康管理に注意するとともに、健康診断を年1回以上実施し、その結果を学園に報告すること。なお、健康診断の結果、食品衛生上の危害の原因となる可能性が高い場合は、当該可能性が解消されるまでの間、受託者は当該給食業務従事者を調理業務に従事させないこと。

イ 給食業務従事者について、次の（ア）から（カ）に定める検査項目を含めた検便を月1回以上実施し、その結果を学園に報告すること。

(ア) 腸管出血性大腸菌

(イ) 赤痢菌

(ウ) サルモネラ菌

(エ) ノロウイルス

ウ 食中毒及び感染症等の事故の防止に努めること。

エ 給食業務従事者又はその同居者が、次の（ア）から（ウ）の疾病に感染し、又は感染の疑いのある場合、並びに（エ）又は（オ）の状態にある場合は、当該給食業務従事者又はその同居者が治癒又は罹患していないことが判明するまでの間、受託者は当該給食業務従事者を調理作業に関する全ての業務に従事させないこと。

(ア) 赤痢（疫痢を含む。）、腸チフス、パラチフス、コレラ、ジフテリア、猩紅熱、流行性脳髄膜炎、ペスト、日本脳炎、開放性結核、その他の感染症

(イ) 感染症の保菌者

(ウ) 化膿性創傷、感染性皮膚疾患



(エ) 嘔吐、下痢、発熱などの症状が続いているとき

(オ) 検便による細菌保菌者及び虫卵保有者、ノロウイルス等陽性保菌者

オ 給食業務従事者は、健康状態について毎日注意を払い、異常を認める場合には速やかに医師の診断を受けるなどにより、健康維持に努めることとし、下痢、発熱などの症状があった時や手指等に化膿創があった時など食品衛生上支障をきたすおそれがある場合は、調理作業に従事しないこと。

カ 給食業務従事者は、エ又はオに該当する場合は速やかに受託者に報告し、受託者の指示に従うこと。

キ カの報告を受けた受託者は、その内容を速やかに学園に報告すること。

ク 給食業務従事者は、調理施設内においては、喫煙その他食品衛生上支障となるような行為は行わないこと。

## (2) 食品の衛生管理関係

### ア 食材の納入及び温度管理

(ア) 食材の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温で保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れること。

(イ) 食材の納入の受入れに際しては、調理従事者等が必ず立合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。

(ウ) 原材料は、戸棚、冷蔵・冷凍設備に適切な温度で保存すること。なお、冷凍又は冷蔵庫内で保管する場合は、食品の相互汚染が生じないように衛生的な方法で行うこと。

### イ 下処理

(ア) 下処理は、食肉類用、魚介類用、生食する野菜・果物類用それぞれの下処理専用の容器・器具を使用し、混用しないこと。

(イ) 食事は、基本的に加熱処理をしたものとするが、生野菜等を使用する場合は、取り扱いに十分注意すること。なお、生食する野菜・果物は、念入りに洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、念入りにすすぎ洗いをを行うこと。

(ウ) 葉物野菜は、葉の間の異物等に注意すること。

(エ) 冷凍庫又は冷蔵庫から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。

(オ) 非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。

### ウ 調理

(ア) 調理は、喫食前2時間以内に調理すること。また、調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食できるようにすること。

(イ) 食品並びに移動性の器具及び容器の取扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行うこと。

(ウ) 加熱調理食品は、中心部温度計を用いるなどにより、少なくとも中心部が75℃1分間以上又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

(エ) 調理した副食は、その種類に応じて適温で喫食できるよう、必要に応じて保温又は保冷すること。

(オ) 余った調理済み食品は、保存食を除き、全て各食事の最終配膳後に処分すること。

#### エ 食品衛生法に基づく保存食の管理

(ア) 原材料及び調理済み食品は、毎食、食品ごとに 50 グラム程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封し、マイナス 20℃以下で 2 週間以上保存すること。なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

(イ) (ア) の保存に用いる容器は、必ず洗浄及び消毒を行うこと。

(ウ) (ア) の保存食を採取した日時を容器に記載すること。

#### (3) 設備等の衛生管理

ア 調理器具、容器等の使用後は、全面を流水で洗浄し、更に 80℃、5 分間以上殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。

イ 調理器具類は、食肉類、魚介類、野菜類、果実類等の食品ごとに、それぞれ専用のものとし、さらに、下処理・調理用・洗浄用等処理の過程ごとに区別し、使用する前には必ず洗浄し、熱湯等により消毒すること。

ウ ふきん、包丁、まな板等は、洗浄・消毒したものを使用すること。

エ 換気装置は、常に清潔に保ち、正常に作動していることを確認すること。

オ 手洗設備が清潔であるか確認するとともに、消毒薬等を常備すること。

カ 冷蔵庫(10℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)及び食器消毒保管庫の温度を適正に管理するとともに、庫内を整理整頓し清潔にしておくこと。また、庫内を 1 週間に 1 回以上清掃するとともに、食品からの溶出液(ドリップ)等により汚れた場合はその都度清掃すること。

キ 調理器具等を洗浄する際、床面に置いて洗浄しないこと。

ケ 1 日の作業終了時には、洗浄した調理器具類はすべて適切に収納すること。

#### (4) 調理施設全般の衛生管理

ア 調理施設には、関係者以外の者を立ち入らせたり、動物などを入れないこと。

イ 調理室内は、1 日 1 回以上清掃し、定期的の大掃除をし、常に清潔にすること。

ウ 床及び排水溝の厨芥や残滓等は、適切に除去し清潔にすること。

エ 調理施設及びその周辺の清掃、整理整頓を行い、不必要な物品等を置かないこと。

オ 汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、各作業区域から移動する場合は、出入口に設置した手洗い設備及び履き物殺菌設備を使用すること。

カ 盛り付け台、配膳棚、保温庫は、食事提供(朝食・昼食・夕食)ごとに清掃・消毒すること。

#### (5) 食中毒発生予防のためのマニュアル整備

次に対応するマニュアルを整備すること。

ア 業務従事者に嘔吐・下痢症状がある場合の対応

イ 業務従事者の同居者又は家族等に嘔吐・下痢症状がある場合の対応

ウ 業務従事者の検便から食中毒原因菌が検出された場合の対応

#### (6) ねずみ・衛生害虫の駆除

施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況を 1 月に 1 回以上巡回点検するとともに、ねずみ、昆虫の駆除を半年に 1 回以上(発生を確認した時にはその都度)実施・記録し、異常を発見したときには、その旨を直ちに学園へ報告し、その指示に従うこと。

## (7) 使用水の安全確保

調理に用いる水は、色、濁り、臭い、異物のほか、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査・記録し、異常を発見したときには、その旨を直ちに学園へ連絡し、その指示に従うこと。

なお、遊離残留塩素の検査方法は学園の指示によること。

## 17 給食業務従事者

調理業務を円滑に遂行するため、給食業務従事者について、受託者は以下の事項を遵守すること。

### (1) 配置

ア 業務の遅滞等が生じることのないよう常に人員を確保して、円滑に業務を実施できるよう配置すること。

なお、配置人数は次のとおりとし、これらの者は、1年以上の給食業務従事経験年数を有する者とする。

(ア) 管理栄養士又は栄養士 1人以上（常駐であることを要しない）

(イ) 調理責任者 1人

(ウ) (イ)以外の調理員1人以上

(エ) 食品衛生責任者 1人（(イ)との兼務可）

イ 自己代理人として業務の実施及び指導監督を行う者（以下「受託責任者」という。）又は受託責任者を代行する者を置き、学園からの指示が円滑に伝達される体制とすること。

ウ 食品衛生責任者

食品衛生責任者は、関係法令に基づき食品の安全、衛生管理に留意するとともに、従事者への指揮、監督及び指導に当たること。

エ 給食業務従事者に対する指揮・命令は末端まで徹底する組織体制をとること。

オ 学園は、受託者の配置した給食業務従事者のうち、業務を遂行するにあたり不相当と認められる者については、その理由を明示して交替を求めることができること。

カ 受託者は、ア及びイの者について次の届出書を学園に提出することとし、新たに従事することとなる者については、健康診断書及び有資格者にあつては資格を証明する書類の写しを添付すること。

(ア) 給食業務従事者届 様式第1号（令和6年4月1日までに提出すること）

(イ) 給食業務従事者変更届 様式第2号（変更が生じた日から10日以内に提出すること）

### (2) 教育

ア 健康増進法に定める事項により、常に給食施設として業務を円滑に実施することに努めること。

イ 常に調理技術の研鑽に努めること。

ウ 業務従事者に対し、定期的に衛生教育及び調理技術について教育すること。

エ 給食業務に関連する研修会、講習会等に業務従事者を積極的に参加させること。

### (3) 規律

ア 学園職員及び入所児童に接するにあたっては、その人格を尊重し、常に良好な関係を

保つように努めること。

イ 所定の場所以外での飲食その他勤務の妨げとなる行為をしてはならないこと。なお、敷地内における喫煙は禁止する。

ウ 厨房内に関係者以外の者を入れてはならないこと。また作業に関係ない物又は不要な物を持ち込まないこと。

エ 調理従事者による業務遂行に支障をきたす行為があった場合には、学園は受託者に対し是正又は再発防止の措置を求めることができ、受託者は文書でこれに回答するとともに直ちに対応しなければならないこと。この場合、学園は受託者に対して業務従事者の交替を求めることができるものとする。

オ 学園が行う指示に誠意をもって従わなければならないこと。

#### (4) 服装及び身だしなみ

ア 業務従事者が勤務時間中に着用する衣類は、あらかじめ定められた専用の衣類とし、厨房内と厨房外との衣類を分け、厨房から出る場合は衣類を着替えることとし、履物についても厨房内外の区別を明確にすること。

イ 調理施設内においては、常に清潔な外衣、マスク、髪覆い、履物を着用すること。

ウ 調理従事者の衣類は、受託者の管理と費用負担で洗濯を行い、毎日清潔なものを着用すること。

エ 作業にあたっては、常に頭髪、手指及び爪等清潔に保つとともに、作業開始前、用便後、汚染作業区域からの移動後又は作業手順が変わるたびに、必ず手指の洗浄・消毒を行うこと。

オ 調理作業中、爪は常に短くしておき、マニキュアはしないこと。また、イヤリング、ピアス若しくはネックレス等のアクセサリー、腕時計や指輪は外すこと。

カ 作業中における便所の使用は、必ず厨房の専用便所を使用し、調理作業時に着用する外衣、帽子、履物のまま入らないようにすること。

キ 作業中はマスク及び帽子を着用し、盛り付けや非加熱食品を扱う場合等作業上必要がある場合には、必ず衛生手袋を着用すること。なお、手荒れや化膿性創傷以外の傷がある場合は、絆創膏で覆った上に衛生手袋を着用すること。また、マスク並びに衛生手袋はこまめに交換すること。

ク 身体及び身の回りは常に清潔にし、他者に不潔感を与えたり不衛生であったりしてはならないこと。

#### (5) 学園職員との連携

給食業務従事者は、業務遂行にあたっては、学園職員と密接に連携すること。

### 18 給食会議、学園行事等への参加、協力

受託者は給食会議、学園行事等について以下のとおり対応するものとする。

#### (1) 給食会議

学園が実施する給食会議は、学園と受託者相互間の綿密な連絡調整の場を設けることにより、委託業務の円滑な運営並びに入所児童等の特性や嗜好等に配慮した食事の提供を目的として、次のとおり開催するものとする。

ア 会議の開催

- (ア) 定例会は、毎月1回、学園が招集する。
- (イ) 臨時会は、いずれか一方の発議により学園が招集する。

#### イ 受託者の責務

- (ア) 管理栄養士、給食業務責任者は、原則として、給食会議に必ず出席すること。
- (イ) 会議において学園が受託者に業務の改善を求めた場合、受託者はこれに誠実かつ迅速に対応すること。

#### (2) 学園行事

園遊会等の学園行事において、いわゆる屋台（食品を扱うもの）を学園が実施する場合は、学園の指示によりその調理等に協力すること。

なお、学園行事において、学園職員が厨房を使用する場合、受託者は業務に支障のない限りにおいて厨房スペースを学園職員の使用に提供すること。（この場合、学園の児童及び職員は、エプロン、三角巾、マスクを着用し、適切に手洗いをを行うとともに、体調不良者は従事させないなど、衛生面について留意するものとする。）

#### (3) 食育

食育教育については、学園と協議の上、積極的に取り組むこと。

### 19 検食

検食は、入所児童等に提供する食事として適正か否かの評価を受けるために行うものであり、受託者は以下により行うこと。

- (1) 検食は、毎日、毎食ごと、喫食する入所児童の食事時間の前に必ず検食できるように検食用の給食を準備し、学園が指定する場所に置くこと。
- (2) 検食において検食者から意見、要望、指摘等があった場合は、これを謙虚に受け止め、誠実かつ迅速に改善を図ること。

### 20 非常時及び事故発生時の対応

受託者は、非常時及び事故等が発生したときは直ちに適切な措置をとるとともに、その内容を直ちに学園に報告しその指示に従い、以下の(1)及び(2)の対応を行うこと。なお、次の対策マニュアルを整備すること。

ア 食中毒発生時における緊急対策マニュアル

イ 災害時における緊急対策マニュアル

#### (1) 非常時

災害等でライフラインが停止した場合には、受託者が貯蔵している食品を使用し、給食を提供すること。

なお、受託者が学園に不在の時に非常事態が発生した場合、学園は受託者の許可を得ず受託者が貯蔵している食品を使用できるものとする。この場合、学園は使用した食材の品目及び数量を受託者に報告することとし、受託者はこの食材の費用は食材料費の契約単価を用いて請求すること。

#### (2) 事故発生時

厨房内の火災、労働争議、食中毒事故等による行政所轄庁からの業務停止命令又は営業自粛の指示、業務従事者の検便陽性時又は複数の業務従事者が嘔吐する等の体調不良等、

主として受託者側の理由により給食を調理できなくなった場合は、直ちに適切な措置をとり、その内容を直ちに学園に報告してその指示を受けるとともに、受託者の負担により、代行業者による給食を提供する等、利用者の給食を確保すること。

なお、給食を調理できなくなったことが受託者側の理由でない場合でも、代行業者等の斡旋を行う等、利用者の給食の確保に協力すること。

## 21 委託業務の代行者の指定

- (1) 火災、労働争議、業務停止その他の事情により委託業務の全部又は一部の遂行が困難となった場合の保証として、受託者は委託業務の代行者を指定し、学園に通知してその承認を受けること。
- (2) 委託の代行は、受託者の申し出により、委託業務の代行の必要性を学園が認めた場合に行うこと。この場合であっても、受託者の義務は免責されない。

## 22 記録及び報告

記録及び報告については、受託者は、次に定めるところにより行うこと。

- (1) 実施計画及び実績報告  
年間の委託業務の実施計画書並びに毎月及び年間の委託業務の実績報告書を学園に提出すること。なお、これらの様式は学園と協議の上、定めること。
- (2) 作業及び検食記録  
作業日誌及び検食記録を作成し、実績月の翌月上旬に学園に報告すること。
- (3) 健康管理記録  
給食業務従事者の健康管理状況について毎日の健康管理点検表に記録するとともに、健康診断、検便等を行った都度その結果を速やかに学園に報告すること。
- (4) 作業に必要な各帳票類の保管、管理を行い、関係機関の調査等に協力すること。
- (5) (4) 調査等の結果、関係機関からの指示、指導を受けた場合には、学園と協議し誠実かつ迅速に対応すること。

## 23 業務引継

当該業務は常に途切れることなく円滑に実施される必要があることから、受託者は、本業務の受託前後において次のとおり業務引継ぎを行うこと。

- (1) 受託者は、本業務を開始する前に、従前に本業務を行っていた前受託者と業務引継を行うこと。この際、食材納入業者との取引関係にも対応すること。  
なお、学園はこの引継に要する費用を負担しない。
- (2) 受託者は、本業務の委託期間が終了したときは、厨房、食堂等の清掃及び備品等の確認をし、委託前の状態に現状回復を行い、学園の確認を受けること。  
なお、引き続き本業務を行う次期受託者と業務引継を行うこととし、学園が必要と認める期間、業者への指導助言等を行うこと。  
また、学園はこの引継に要する費用を負担しない。

## 24 異物混入等に対する公表

給食に異物混入等の事例が発生した場合は、公表する場合がある。

## 25 その他の禁止事項

受託者は、次に掲げる事項をしてはならない。

- (1) 学園の名称を使用して第三者と取引すること。
- (2) 本業務以外の目的で学園の給食施設設備等を使用すること。
- (3) 不当廉売行為等健全な商習慣に違反する行為を行なうこと。
- (4) 給食業務従事者による学園の業務遂行に支障きたす行為を行うこと。
- (5) その他学園に不利となる行為を行うこと。

## 26 その他の遵守事項

受託者は、本業務の実施にあたり、学園の指示監督に従いその責務を果たすとともに、関係法令及び次の事項を遵守すること。

- (1) 施設管理、衛生管理上の措置の不適當、又は個人情報管理の不適切、若しくは給食業務従事者の不適切な行為等によって生じる、学園、入所児童及びその関係者に対する一切の賠償責任を負うものとする。
- (2) 受託者の責めにより法定伝染病、食中毒等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、学園に損害を与えた場合は、損害賠償を行うこと。
- (3) 給食業務従事者の健康管理、給食業務従事者が学園に損害を与えた場合の賠償責任、その他、本業務に関わる給食業務従事者の一切の行為に伴う全ての結果について責任を負うこと。

## 27 仕様書遵守に要する経費

この仕様書を遵守するために要する経費は、全て受託者の負担とする。

## 28 その他

本仕様書に記載されていない事項については、学園と受託者が誠意を持って協議し、受託者は学園の指示に従う。