

山梨県子どものこころサポートプラザ

入通所児童等給食業務委託仕様書

山梨県中央児童相談所

目 次

- 1 業務履行場所
- 2 契約期間
- 3 給食提供施設
- 4 業務分担(別添1)
- 5 厨房施設、調理機器及び調理器具、食器
(別添2-①②③④・別添3-①②③)
- 6 食事内容
- 7 食数管理(別添4・別添5)
- 8 栄養管理及び献立管理(別添6)
- 9 業務内容
 - (1)給食食材の調達(別添7・別添8・別添9)
 - (2)調理(別添3-①②③)
 - (3)盛り付け
 - (4)配送、配膳、下膳(別添10)
 - (5)食缶、器具及び食器類の洗浄、消毒及び保管
 - (6)残飯、残菜及び厨芥等の処理
 - (7)その他
- 10 検食、指導食(別添11)
- 11 調理従事者の健康、衛生管理
- 12 衛生管理
- 13 食中毒事故の対応
- 14 異物混入対応(別添12)
- 15 アレルギー対応(別添13・別添14)
- 16 その他の衛生、安全管理
- 17 代行保証
- 18 受託業務責任者及び業務従事者
- 19 教育研修
- 20 災害発生時の対応(別添15)
- 21 給食業務実施に係る経費負担区分(別添16)
- 22 給食運営委員会(別添17)

<別添一覧>

- 別添 1:業務分担表
- 別添 2-①:プラザ平面図:本館棟 2 階
- 別添 2-②:プラザ平面図:厨房関連施設
- 別添 2-③:厨房施設一覧
- 別添 2-④:厨房施設一覧(面積)
- 別添 3-①:調理機器一覧
- 別添 3-②:調理器具一覧
- 別添 3-③:食器等一覧
- 別添 4:年度別及び各施設別基準食数表
- 別添 5:食数変更締切表
- 別添 6:行事食一覧
- 別添 7:検収要項
- 別添 8:食料品の規格及び品質基準
- 別添 9:給食食材保管要領
- 別添10:配送、食事、下膳一覧
- 別添11:検食、指導食実施要項
- 別添12:異物混入発生時の対応
- 別添13:山梨県子どもまごころサポートプラザにおける食物アレルギー対応マニュアル
- 別添14:アレルギーチェック表
- 別添15:非常用食品一覧
- 別添16:給食業務実施に係る経費負担区分一覧
- 別添17:給食運営委員会実施要項

この「入通所児童等給食業務委託仕様書」(以下「本仕様書」という。)は、入通所児童に対して適正な給食を提供するにあたり、必要な給食業務について契約書の内容を詳細に記述するものである。

入通所児童の生命と人権を尊重し、豊かで安全な生活が送れるよう、個々の成長に応じた食事と心のこもったサービスを提供することを通して、健康の保持増進と治療へ寄与するものとする。

業務を遂行するにあたり、契約書及び本仕様書に基づき、誠実に業務を履行するものとする。

1 業務履行場所

山梨県甲府市住吉2丁目1番17号

山梨県子どものころサポートプラザ内2階厨房施設

2 契約期間

契約締結日から令和8年1月31日まで

(給食提供期間;令和5年2月1日から令和8年1月31日)

3 給食提供施設

(1) 厨房内で調理した給食は山梨県子どものころサポートプラザ内に入居する次の施設に提供する。

① 山梨県中央児童相談所一時保護所(以下「一時保護所」という。)

② 山梨県立子ども心理治療センターうぐいすの杜(以下「うぐいすの杜」という。)

③ 山梨県立特別支援学校うぐいすの杜学園(以下「学園」という。)

4 業務分担

委託者(子どものころサポートプラザ内中央児童相談所(以下「プラザ」という。))と給食業務を請け負う者(以下「受託業者」という。))との業務分担は、業務分担表(別添1)のとおりとする。

5 厨房施設、調理機器及び調理器具、食器

(1) 受託業者は、調理機器類を衛生的に取り扱い、正常な使用ができるよう維持すること。万一、調理機器類が故障した場合には直ちにプラザまで報告すること。

(2) 受託業者は、調理等にあたってはプラザ内の厨房施設、調理機器及び調理器具、食器を使用して行うものとする。ただし、プラザが別に指定する場合には、その指示に従うこと。

(3) プラザ以外等の施設等で調理等を実施する場合は、プラザの承認を得なければならない。

(4) プラザの厨房施設は「厨房施設一覧(別添2-①②③④)」のとおりとする。

(5) プラザの調理機器及び調理器具、食器等は「調理機器及び調理器具、食器等一覧(別添3-①②③)」のとおりとする。

- (6) 受託業者は、厨房施設及び調理機器等の設備備品の適正な管理を行い、不具合が生じた場合には、直ちにプラザに報告すること。また、故意または重大な過失により厨房施設及び調理機器等の設備備品を亡失または損傷したときは、弁償すること。
- (7) 受託業者は、調理器具について、適切な管理を行うこと。調理器具に不具合が生じた場合には、直ちにプラザに報告すること。また、故意または重大な過失により調理器具を亡失または損傷したときは、弁償すること。
- (8) 受託業者は、食器について適切な管理を行うこと。食器の破損及び汚損については、直ちにプラザに報告すること。食器の更新については、破損分の補充時及び全面更新時にプラザが行うものとする。また、故意または重大な過失により食器を亡失または損傷したときは、弁償すること。
- (9) 何らかの理由で、プラザ外の施設の調理機器、調理器具、食器等を使用する場合には事前にプラザの許可を得なければならない。
- (10) 受託業者は食器類の数および状況について点検を行い、年2回(6月および12月)にプラザへ書面にて報告すること。

6 食事内容

- (1) 各施設に提供する食種分類は次のとおりとする。
 - ・常食 朝食・昼食・夕食・おやつ(土日は2回)
 - ・特別食 行事食・選択食を含む
 - ・対応食 アレルギー対応食(除去食・代替食)
疾病対応食(除去食・代替食)
- (2) 対応食については対応表を受託業者が作成し、事前にプラザ栄養士と確認を行う。ただし、土日祝日はプラザ栄養士が不在となるため、受託者側で必要な職員を配置し対応することとする。

また、受託業者は対応方法を対応用食札に明記する。給食提供時には、対応表及び食札をもとに誤配膳がないよう、調理従事者が複数名で確認を行い、結果を記録する。

7 食数管理

- (1) 基準食数は「年度別及び各施設別基準食数表(別添4)」のとおりとする。

なお、基準食数は目安であり、実際の食数については施設別の食数表により確認をすること。
- (2) 各施設の食数の把握・確認は受託業者が実施するものとし、プラザ栄養士は食数の確認を行う。
- (3) 給食の中止及び食数の変更は別紙「食数変更届」で行うものとし締切時間については「食数変更締切表(別添5)」のとおりとする。
- (4) 食数変更届は原本を受託業者、コピーを施設とプラザ栄養士がそれぞれ保管し食数の確認を行う。
- (5) 選択食については事前にアンケートを行う等により食数を確認する。

- (6)食札については施設ごとに色分けをしてプラザ栄養士が作成を行う。
- (7)アレルギー対応についてはアレルギー対応表を受託業者が作成し、事前にプラザ栄養士と確認を行う。ただし、土日祝日はプラザ栄養士が不在となるため、受託者側で必要な職員を配置し対応することとする。また、受託業者は対応方法をアレルギー対応用食札に明記する。
給食提供時には、アレルギー対応表及び食札をもとに受託会社が複数名で確認を行い、結果を記録して誤配膳がないようにする。

8 栄養管理及び献立管理

- (1)受託業者は、献立が給食管理の根幹をなすものであり、入通所児童の健康の保持増進及び心理治療に資するものであることを認識すること。
- (2)食事摂取基準は「日本人の食事摂取基準(2020年度版)」をもとにプラザが作成する基準とする。
- (3)体調不良等により、医師による食事箋の指示がある場合には、その重要性を認識し、忠実にこれに従うこと。
- (4)常食、特別食、対応食の献立作成基準、献立はプラザが作成するものとする。
- (5)受託業者は、医療機関受診や学校行事等により食事提供の時間及び提供方法の変更を要請された場合には入通所児の栄養管理・健康管理の重要性を認識しプラザと協議のうえ対応すること。
- (6)受託業者は、国民の祝日及び季節の行事日には当日に係わる行事食を献立表に基づき実施すること。実施する主な行事食は「行事食一覧(別添6)」のとおりとする。季節の変化を感じることができる行事にあわせたメニューなどについては、受託業者はプラザに提案するものとする。このほかに、行事食を行う場合にはプラザが受託業者に事前に連絡する。
- (7)おやつの提供に関しては、食育の観点から可能な限り手作り品を提供すること。
- (8)受託業者は、材料調達等やむを得ない事情により献立を変更する場合には、書面により事前にプラザの承認を得ること。
受託業者は、入通所児の食経験の重要性を理解し、選択メニューを実施すること。
- (9)プラザは入通所児に個別の食事対応が必要な場合には受託業者に通知する。個別の食事対応が想定される内容は以下のとおりとする。
 - ①食物アレルギー対応
 - ②服薬等による禁止食品への対応
 - ③食事量、食事形態、盛り付け方法の対応
 - ④体調不良時等栄養摂取ができないための対応
- (10)受託業者は個別の食事対応について記録をし、月末にプラザに提出をすること。
- (11)受託業者は、整理、点検済みの実施献立の栄養摂取状況等を月ごとにまとめ、プラザに提出すること。
- (12)各施設に配布する献立表について、一時保護所用は受託業者が、センター、学園用はプラザ栄養士が作成する。
- (13)プラザは食事摂取基準に変更が生じた場合は、速やかに受託業者に通知するものとする。

9 業務内容

(1) 給食食材の調達

- ① プラザ栄養士が作成する献立に基づき、受託業者は必要とする食材料(調味料を含む調理に必要な一切の食品を含む)を調達するものとする。
- ② 受託業者は、給食食材の購入にあたり市場調査を行い、品質、鮮度及び数量を考慮して給食食材の調達を図ること。
- ③ 給食食材の納入業者の選定にあたって、地産地消の推進に鑑み、受託業者は、県産品の使用や地元食材業者の活用に努めるものとする。
- ④ 受託業者は、発注した給食食材の検収を確実にし、記録すること。詳細については「検収要項(別添7)」及び「食料品の規格及び品質基準(別添8)」により行うこと。
- ⑤ 受託業者は、給食食材の保管を「給食食材保管要領(別添9)」に基づき、適正に行うこと。
- ⑥ 食材料費は年間を通じて、おやつを含めて1日平均1,201円以下(※1)とすること。(※児童入所施設措置費国庫補助金の単価が改定されたときには変更する場合がある)
- ⑦ プラザの求めに応じて、食材料納入業者からの納品書及び請求書を提示すること。

(2) 調理

- ① 受託業者は「大量調理施設衛生管理マニュアル(平成25年10月11日食安発1022号第10号)」に基づき調理業務を行うこと。
- ② 調理に使用する設備・機器については、「設備機器一覧表(別添3-①②)」を参照とすること。
- ③ 受託業者は、作業仕様書及び作業計画書を作成し、プラザの承認を得ること。
- ④ 受託業者は、プラザの指示のもと特別食(行事食等)や対応食(食物アレルギー対応食等)の対応を行うこと。
- ⑤ 受託業者は、献立に示された食材の品質、使用量を確認し、特に味付けや形状に留意して入通所児童の食欲をそそるよう創意工夫を行い、適時、適温給食に留意すること。
- ⑥ 受託業者は、調理前までに調理従事者内で打合せを行い、作業時間、作業内容、盛り付け、食器等の確認を行うこと。
- ⑦ 受託業者は調理技術の向上に絶えず努めること。また、調理作業を合理的に行うため、調理機器の配置、整備、管理について研究をすること。

(3) 盛り付け

- ① 受託業者は、盛り付けについて、衛生的な取り扱いをし、適切な調理がされていることを確認した上で行うこと。
- ② 受託業者は、献立表及び食札等に基づき数量等、適正に盛り付け配分を行うこと。
- ③ 受託業者は、盛り付けについて誤りが生じないよう事前に防止策を検討し、盛り付け後は2名以上で確認を行うこと。

- ④配食間違いが生じた際には直ちにプラザに報告をし、再発防止策を検討すること。
- ⑤受託業者は個配膳や食缶等に盛り付けを行うにあたり、適温を保持できるよう、作業工程の工夫に努めること。
- ⑥受託業者は食事の喫食時間が調理作業から2時間以内となるよう短時間の盛り付け作業に努めること。
- ⑦受託業者は、盛り付け技術についても食欲をそそるように常に創意工夫すること。
- ⑧受託業者は、年齢や発達段階にあわせた食器具の使用についてプラザの指示に従うこと。
- ⑨受託業者は、プラザから指示があるときはディスプレイ食器を使用して盛り付けを行うこと。

(4) 配送、配膳、下膳

- ①配送、配膳、下膳については、特別な場合を除き「配送、食事、下膳時間一覧(別添10)」によること。
- ②一時保護所については、厨房内で個配膳(中央配膳)とする。温冷配膳車を使用して一時保護所の入口まで運び、対面で一時保護所職員へ受け渡しを行う。
- ③うぐいすの杜については、食缶配膳とする。ただし、新型コロナウイルス対応等のため、必要がある場合には個配膳とする。配膳車を使用してうぐいすの杜生活ユニット入口(男子:1階・女子2階)まで運び、対面でうぐいすの杜職員へ受け渡しを行う。
- ④学園については、食缶配膳とする。ただし、新型コロナウイルス対応等のため、必要がある場合には個配膳とする。配膳車を使用して学校への渡り廊下入口まで運び、対面で学園の教職員へ受け渡しを行う。
- ⑤受託業者は、配膳業務を行う際には専用の履き物、白衣、帽子、マスクを着用すること。
- ⑥配送や下膳に使用する温冷配膳車や配膳車は使用前及び使用後に消毒を行うこと。また、車輪についても消毒を行い、汚染源を厨房内へ持ち込まないこと。
- ⑦受託業者は、下膳した残飯、残菜等を可燃物、不燃物に区分し、適切に処分すること。
- ⑧受託業者は、配膳車等に不具合が生じた場合には、直ちにプラザに報告をすること。

(5) 食缶、器具及び食器類等の洗浄、消毒及び保管

- ①食缶、器具及び食器類等の洗浄、消毒、保管については「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び各機器・器具類の取扱説明書に基づき行うこと。
- ②受託業者は、洗浄後の食器を食器消毒保管庫に収納し、85℃、30分間以上の熱風消毒後、保管すること。
- ③受託業者は、食器洗浄機を使用後は清掃、乾燥させて常に清潔に保持すること。
- ④受託業者は、停電等不測の事態により食器洗浄機及び食器消毒保管庫が使用できない場合には、手洗い及び熱湯消毒等により対応すること。

(6) 残飯、残菜及び厨芥等の処理

- ①残飯、残菜及び厨芥処理、廃油処理は法令を遵守した適正な方法で処理すること。

②廃棄物は速やかに所定の場所に片付けを行い、常に厨房内を清潔に保つこと。

(7)その他

①前各号に記載がない事項についてはプラザの指示に従うとともに、必要に応じて十分に協議しながら、円滑な業務の運営に努めること。

10 検食、指導食

(1)検食、指導食は、「検食、指導食実施要項(別添11)」に基づき各施設ごとに行うこと。

(2)検食の結果は、各施設で検食簿に記録し、プラザへ提出すること。

(3)検食の結果は調理や盛り付け、作業工程の改善に反映させること。

11 調理従事者の健康、衛生管理

(1)従事者は、契約締結日以前一年以内に健康診断を受診した者で、過去一ヶ月以内に検便検査(赤痢菌・サルモネラ菌・大腸菌 O157)を受け、異常が認められない者であること。

(2)契約締結後、新たに雇用された従事者については、健康診断及び検便を受けさせ、異常が認められないことを確認した上で業務に従事させること。

(3)従事者は、毎月1回以上の検便検査(赤痢菌・サルモネラ菌・大腸菌 O157)を実施し、異常のない者とする。また、必要に応じて10月から3月にはノロウイルス検査を含めること。

(4)受託業者は健康診断及び検便検査の結果の写しをプラザに提出すること。

(5)本人または、家族、同居者が次のいずれかに該当する場合には速やかに申し出て、衛生管理者の指示を受け、業務に従事させないこと。

①下痢、咳、発熱、又は嘔吐の症状があるとき

②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第6条に規定する1類感染症、2類感染症若しくは3類感染症患者または無症状病原体保有者

③化膿性創傷、伝染性皮膚疾患

④ウイルス性腸炎(ノロウイルスやロタウイルス等)

⑤その他、入通所児に感染させる恐れがあると判断した場合

(6)従事者は居住する地域に伝染病が発生した場合には速やかに申し出て、衛生責任者の指示を受けること。

(7)常に健康、被服、頭髮、手指、爪等の清潔に留意し、調理従事前に毎日点検を行い、結果は健康記録簿に記録すること。

(8)調理作業中は、調理専用の作業衣、帽子、ネット、マスク、履物、エプロン等を着用し、調理作業に携わらないときはこれらを着用しないこと。

また、使用後は毎回、洗濯をして常に清潔を保持すること。

(9)厨房入室前、用便後、休憩後、電話使用後、作業が変わるときにはその都度手指の洗浄、消毒を行うこと。

(10)調理部外者を厨房内に立ち入らせないこと。清掃、点検等で業者が立ち入る場合には専用の白衣、帽子、履物を着用すること。

12 衛生管理

- (1) 衛生管理は「大量調理施設衛生管理マニュアル(平成9年3月24日付け衛食第85号最終改正:平成28年10月6日付け生食発1006第1号)」を遵守すること。
- (2) 衛生管理者を定め、衛生管理体制を整備し、衛生管理の徹底をすること。
- (3) 給食食材の納品及び検収後の食材は調理まで冷蔵庫、冷凍庫等を用いて適切に保管する。また、ダンボールは検収室内で外し、下処理室、食品庫、調理室へは持ち込まない。
- (4) 野菜、果物等は3回以上流水で水洗いを行うこと。特に葉物野菜については砂や虫等の異物の混入に注意すること。
- (5) 提供する食事は基本的に加熱処理したものとする。ただし、生野菜や果物を使用するときには、次亜塩素酸ナトリウム溶液(100PPM・10分)に浸漬後、10分流水、またはこれと同等以上の処理を行い、安全性を確保した上で提供する。
- (6) 余った調理済み商品は保存食を除き各食事の下膳時に全て処分すること。
- (7) 食品衛生法に基づく保存食の実施は次のとおりとする。
 - ① 原材料及び調理済みの食品をそれぞれ食材毎に50g以上採取する。
 - ② 清潔なポリ袋または専用の保存食容器に密閉し、 -20°C 以下で2週間以上保存する。
 - ③ 原材料は洗浄、殺菌を行わず、購入した状態で保存する。

13 食中毒事故時の対応

- (1) 受託業者は、食中毒事故が起きた場合に備えて、次の事項について定め、プラザの承認を得ること。
 - ① 対応マニュアルを備えておくこと
 - ② 事故が起きた場合の受託業者の組織内及びプラザへの連絡体制を明確にしておくこと。
 - ③ 業務が停止又は遅延することのないよう、業務を代行するための組織体制を備えておくこと。

14 異物混入対応

- (1) 受託業者は、厨房内の整理整頓、清掃を行い、不要な物は厨房内に持ち込まない等、日頃より異物混入の防止に努めること。
- (2) 万一、異物混入が発生した場合には、「異物混入発生時の対応(別添12)」に基づき、対応を行うこと。
- (3) 食事の交換等や代替え食の提供については、プラザの指示に従い速やかに対応を行うこと。
- (4) 受託業者は異物混入の防止やその対応のための研修を定期的に調理従事者に行うこと。

15 アレルギー対応

- (1) 受託業者は、食物アレルギーについての研修を調理従事者に行い、その必要性和重要性について理解を深めること。
- (2) アレルギー対応は、「山梨県子どものこころサポートプラザにおける食物アレルギー対応マニュアル(別添13)」に従い行うこと。
- (3) 献立についてはプラザ栄養士と事前に確認を行い、事故の防止に努めること。ただし、土日祝日はプラザ栄養士が不在となるため、受託者側で必要な職員を配置し対応することとする。
- (4) 受託業者は、食材納品時、調理時、食事提供前に2名以上で確認を行うこと。また、確認時に「アレルギーチェック表(別添14)」に記録を行うこと。
- (5) 受託業者は、アレルギー対応がある場合には対面にて施設側へ引き継ぎを行い、対応食とアレルギーチェック表の受け渡しをする。

16 その他の衛生、安全管理

- (1) 作業基準及び安全管理は「山梨県食品衛生法施行条例」に基づき実施すること。
- (2) 給食食材放射線検査について、プラザは受託業者に必要な指示を行うことができるものとする。
- (3) 万一、厨房内において事故が発生した場合には速やかに対応を行うこと。また、受託業者は原因を調査して報告書を提出するとともに、再発防止に向けて作業改善を行うこと。
- (4) 専門的な施設清掃(グリストラップ清掃を含む)及び厨房、食品庫等の害虫駆除はプラザが行うものとする。

17 代行保証

- (1) 受託業者は火災、労働争議、業務停止等何らかの事情により、業務の全部又は一部の遂行が困難となった場合における保証のため、あらかじめ次の代行保証の体制を整備すること。
 - ① 代行者は、受託する業務の全てを代行できる者であること。
 - ② 代行者は、直ちに業務を代行できる能力が確保されていること。
 - ③ 代行に当たっての連絡体制が明確であること。

18 受託業務責任者及び業務従事者

- (1) 業務責任者は次の資格又は経験を有する者を業務開始までに専任で配置し、業務を円滑に遂行させること。
- (2) 他の業務従事者についても、可能な限り栄養士や調理師の資格及び経験を有する者を配置すること。
- (3) 受託業者は業務開始までに業務実施体制表をプラザに提出すること。

<業務責任者>

- ①病院又は社会福祉施設、給食提供施設等において責任者として勤務した経験を有すること。
- ②管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有すること。
- ③病院又は社会福祉施設、給食提供施設等の給食業務に三年以上の経験を有すること。なお、業務責任者は大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理者とする。

19 教育研修

- (1)給食業務従事者の資質の向上を図るため、衛生面及び技術面の教育研修を年1回以上実施すること。
- (2)受託業者は研修実施後に研修内容を文書にてプラザへ報告すること。

20 災害等発生時の対応

- (1)受託業者は、災害等発生時に通常の給食提供が困難な場合でも貯蔵している給食食材で対応できる体制を整えておくこと。
- (2)受託業者は、貯蔵している給食食材で対応が困難な場合には代行保証やプラザが準備した「非常用食品一覧(別添15)」を併用しながら食事の提供をするものとする。

21 給食業務実施に係る経費負担区分

- (1)業務に係る経費負担については「給食業務業務に係る経費負担一覧(別添16)」による。

22 給食運営委員会

- (1)給食業務を円滑に行うため、受託会社、一時保護所、うぐいすの杜、学園、プラザ合同の給食運営委員会を月1回開催する。
- (2)運営委員会の委員は、「給食運営委員会実施要項(別添17)」のとおりとする。ただし、必要に応じて関係する職員を招集できる。
- (3)必要に応じて、給食運営委員会を臨時に開催することができる。