

給食業務委託仕様書

1 基本方針

広島県こども家庭センター一時保護所は、児童を一時的に保護し快適な環境の中で児童の心身の安定化を図ることを目的とした児童福祉法に基づく施設である。

入所する児童は、一時保護に至る前の食生活が不安定である場合が多い。

また、一時保護所という性質上、児童の入退所による変動がかなり多い。

そのため、受注者は当センターと連携を取り、一時保護児童数の変動等に柔軟に対応するとともに、栄養面等に配慮した質・量の確保やアレルギー・児童の嗜好等に十分配慮した食事の提供を行う必要がある。

また、温かい家庭的な雰囲気ですぐに食事の提供が行われるようきめ細やかな配慮をするとともに、食品衛生法（昭和 22 年 12 月 24 日法律第 233 号）その他関係法令等を遵守し、衛生管理に努め、食中毒防止対策に万全を期する。

2 委託業務の概要

(1) 業務名

広島県東部こども家庭センター一時保護所給食業務

(2) 履行期間

令和 8 年 4 月 1 日～令和 11 年 3 月 31 日

(3) 履行場所

福山市瀬戸町山北 291-1

広島県東部こども家庭センター

(4) 業務内容

当センターの厨房施設で調理業務を行った食事（朝食・昼食・夕食）の提供。受注者がすべき業務内容は以下のとおりとし、受注者は業務を適正かつ安定的に実施すること。

- ① 献立表の作成
- ② 給食材料の調達
- ③ 調理、盛り付け及び片付け
- ④ 厨房設備及び物品の管理保全及び清掃
- ⑤ 前各号に付帯する業務

(5) 喫食者

入所児童（2 歳以上 18 歳未満）及び検食者。

なお、一時保護所の定員は 18 人であるが、入所児童の人数は日によって異なる。

(6) 給食予定数

給食は入所児童がいない時を除き毎日実施し、平均食数は次のとおりとする。

朝食 16 食、昼食 16 食、夕食 16 食（見込。検食 1 食を含む。）。

(7) 給食の提供数の通知等

翌日の給食の食数について 17 時までに別に定める注文表により受注者に通知する。
やむを得ず食数を変更する場合（増減分）の食数変更期限については、次のとおりとする。

なお、食数変更により食数が増加した場合、増加分についても同一内容の食事の提供を原則とするが、提供困難な場合には発注者と協議の上、類似した内容の食事の提供も可能とする。

また、食数変更があった場合は、双方とも注文表を修正し提供食数を確定させる。

区分	食数変更期限
朝食	当日 6 : 00
昼食	当日 10 : 30
夕食	当日 16 : 30

3 業務責任者、業務の報告

- (1) 受注者は業務の実施に先立ち、業務責任者を選任し、その氏名及び業務従事者氏名、また、緊急時の連絡体制・連絡先について、書面をもって発注者に通知する。
- (2) 受注者は業務の実施状況（提供食数を含む）について、別に定める書面により、翌月 10 日までに発注者に報告する。

4 経費負担区分

給食業務委託に係る経費については、原則、受注者の負担とする。

ただし、次に掲げる経費は発注者の負担とする。

- (1) 無償で貸与する主な設備及び器具（別表 1）が、通常の使用において発生した破損若しくは老朽化による更新あるいは補修に要する経費
- (2) 厨房施設に係る電力料、水道料及び燃料費
- (3) 清掃用洗剤類（液体塩素系台所漂白剤、食品用液体洗剤(洗浄機用洗剤を除く。))
- (4) ごみ袋、水切りネット、布巾・雑巾、ガスコンロ用アルミマット、フードカバー、ラップフィルム、アルミホイル、キッチンペーパータオル類、手洗い器用液体洗剤、箒・塵取
- (5) 給食に必要な食器類、調理器具類
- (6) ねずみ・昆虫防除（年 2 回。発注者の定める仕様による。）
- (7) その他、発注者が必要と認める経費

5 栄養管理及び献立管理

献立は給食業務の根幹を形成し、献立に基づいた栄養管理は児童の健康の保持増進に重要な要素を占めることから、次のとおり行うこととする。

- (1) 受注者は、毎月 15 日までに、翌月 1 か月分の勤務ローテーション表（連絡先を明記すること。）と献立表（使用食材料の表示を含む。）を作成して発注者に提出すること。
献立の詳細については、次のとおりとする。
- ① 丼・皿物以外の献立の副食（主菜を含む。）は 3 品以上とし、同じものを連続しない。
 - ② 副食のうち主菜は、原則、肉類または魚を主な材料とする。
 - ③ 入所児童の食事量を考慮して必要に応じてごはんのおかわりを準備すること。
- (2) アレルギーや宗教上の食事制約がある場合の児童に対しては個別の対応がとれるような体制とし、発注者の指示に従うこと。
- (3) 発注者の指示により毎食用のお茶及び夜用のお茶を準備すること。
- (4) 幼児に対しては年齢等により刻みまたは食材を細かくする等の対応を行い、病気の児童に対しては症状に応じた献立への変更など、受注者は可能な限り調整に努めるものとする。
- (5) 正月、節分、ひな祭り、端午の節句、七夕、お月見、クリスマス等の行事食については、工夫を凝らし、季節感を大事にすること。
- (6) 食材の地産地消に努めること。
- (7) 家庭的な雰囲気です食事を提供すること、受注者と児童とのコミュニケーションを促進することを目的に、月に 1 回程度夕食を児童のアンケートにより決めたメニューやリクエストしたメニューを「お楽しみメニュー」として献立に反映すること。
- (8) 味付けや通常の献立に児童の意見を反映すること。
- (9) 委託業務の円滑な運用並びに食事内容の意見交換を目的として、発注者が 1 ヶ月に 1 回、給食会議を開催することとし、受注者（現場責任者）は必ず出席すること。
また、発注者が業務の改善を求めた場合、受注者はこれに速やかに対応すること。

6 給食提供時刻、検査、保存食等

- (1) 給食の提供時刻は以下のとおりとし、検食はそれぞれ 30 分前とする。

区分	給食提供時刻	食事時間	食事場所	最終下膳時間
朝食	7 : 10	7 : 15～7 : 45	3 階リビング※1	8 : 00
昼食 (平日)	11 : 45	11 : 50～12:30	2 階食堂	12 : 45
昼食 (平日以外)※2	11 : 45	11 : 50～12:30	3 階リビング※1	12 : 45
夕食	17 : 45	17 : 50～18:30	3 階リビング※1	18 : 45

※1 発注者が 3 階リビングへ運ぶため、受注者は食事の準備ができたなら配膳カートへ載せる。

食事終了後、発注者が配膳カートを持ってくるので厨房入口で受け取る。

受注者は、最終下膳時刻までは戻ってきた食器を洗浄すること。

最終下膳時間に間に合わなかった食器については、発注者が洗浄する。

※2 平日以外とは土、日、祝日及び 12 月 29 日から 1 月 3 日とする。

- (2) 厨房での調理及び配膳等に要する時間は、受注者の判断によるものとするが、作り置きのないようにすること。
- (3) 発注者は、給食の提供を受けた後、速やかに検査を行うものとする。この場合において、納品が検査に合格しないときは、受注者はその負担で現品を取り替えるか、又は発注者の指示に従うものとする。
- (4) 保存食は、毎食、原材料と調理済み食品を食品ごとに 50 g 以上ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、冷凍庫に -20°C 以下で2週間以上保存すること。

7 衛生管理

(1) 業務従事者の衛生管理

- ① 受注者は業務従事者に対し、受注者の負担において毎月1回以上検便を実施し、業務に支障があると判明した時には直ちに発注者へ報告し、必要な措置を講じる。
- ② 下痢、発熱などの症状がある時は、調理業務に従事させないこと。その場合は速やかに発注者に報告すること。
- ③ 調理に従事する場合は専用の清潔な外衣、履物等を使用し、適切な手洗い及び手指の消毒等を行うこと。

(2) 食材料の管理

- ① 納入時に品質、鮮度、異物混入等を点検すること。
- ② 食材の品質低下を招くことのないよう適切な温度で管理するとともに、食品による相互汚染が生じないように保管すること。
- ③ 加熱しない食品については洗浄に十分注意し、特に衛生的に取り扱うこと。

(3) 施設・設備等の衛生保持

- ① 厨房、食品庫、冷蔵庫、調理機器・器具、食器等の清掃及び衛生保持に努めること。
- ② 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理を適切に行うこと。

- (4) このほか、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号別添）の趣旨を含めた衛生管理の徹底を図ること。

8 食中毒等の事故や災害等発生時の対応

- (1) 食中毒等の事故が発生した場合は、発注者の指示に従い、適切に対応する。
- (2) 災害等の発生により給食の提供ができない場合は、代替給食対応するなど、業務に支障が生じないように対応すること。

9 営業許可等

委託業務実施に必要な許認可（許可更新、変更届等を含む。）申請については、受注者が福山市保健所に申請し、委託業務開始に支障がないよう許可を受け、許可書の写しを速やかに当センターへ提出するものとする。

なお、許認可（許可更新、変更届等を含む。）申請、資格者の設置等に係る経費は受注者の負担とする。

10 業務の引継ぎ等

(1) 受注者は、委託業務を開始する前に、発注者と業務内容について打ち合わせを行う。

なお、これに要する受注者の費用は受注者の負担とする。

(2) 受注者は、契約が終了するときは（解除の場合も含む）、厨房等の清掃及び備品等の確認をし、委託前の状態に現状復旧を行い発注者の確認を受けること。

また、発注者が指定する業者が円滑に業務が実施できるよう、業務引継ぎを行う。

なお、これに要する受注者の費用は受注者の負担とする。

11 その他

この仕様書に定めのない事項については、発注者及び受注者双方で協議して定める。

なお、本仕様書は業務の大要を示すもので、定めのない事項であっても、本仕様書に付随する業務は、誠意を持って実施すること。

別表 1

無償で貸与する主な設備及び器具

検食用冷凍庫	1 台
包丁まな板殺菌庫	1 台
冷凍冷蔵庫	1 台
食器棚	1 台
二槽シンク	2 台
一槽シンク	2 台
保温炊飯器	2 台
ガステーブル（3 口）	1 台
スチームコンベクションオーブン	1 台
I Hコンロ（1 口）	1 台
コールドテーブル冷蔵庫	1 台
配膳車	1 台
電子レンジ	1 台
食器洗浄機	1 台
食器消毒保管庫	1 台
台下冷蔵庫	2 台

別紙 2

業務内容・分担表

区分	業務内容	発注者	受注者	備考
給食全般管理	給食運営の総括	○		
	給食会議	○	○	
	献立表の作成		○	
	献立表の確認	○		
	食数の指示	○		
	食数の管理	○	○	
食材管理	食材の発注・検収		○	
	給食材料の保管・在庫管理		○	
調理業務	調理・盛り付け		○	
	保存食の保存・廃棄		○	
衛生管理	食器・調理器具等の洗浄		○	※ 1
	食器・調理器具・配膳車等の消毒		○	
	厨房及びその他調理エリアの管理保全・清掃		○	※ 2
	衣服・作業者の清潔保持		○	
	害虫等の駆除	○	○	※ 3
	検便の定期的実施		○	

※ 1 下膳時間に間に合わなかった食器は発注者が洗浄する。

※ 2 年に 1 回は発注者がレンジフードの清掃及び厨房エアコンフィルター交換を行う。

※ 3 害虫等の駆除については、庁舎清掃の一環として発注者が年に 2 回生息調査及び駆除を行う。その他、適宜必要となった場合には、受注者が対応すること。

広島県東部こども家庭センター一時保護所厨房等配置概要図

