

豊中市立児童発達支援センター児童発達支援事業給食業務委託 仕様書

1. 概要

豊中市(以下「発注者」という。)が児童発達支援事業の給食を実施するに当たり、献立の作成から調理、残菜の処理までの一連の業務その他これらに付属する業務を事業者(以下「受注者」という。)に委託する。

2. 履行期間

令和6年(2024年)4月1日から令和11年(2029年)3月31日まで
給食開始日(予定): 令和6年(2024年)4月1日

3. 給食の対象者及び想定食数

- 対象者: 豊中市立児童発達支援センターの利用児童、保護者及び職員
- 1日当たり想定食数: 利用児童60食(内嚙下食想定10食)、保護者35食、職員25食

※単独通所利用児童一人当たり月2回程度の親子通所日があり、おおよそ1日当たり保護者食が5食増加の場合あり(1か月あたり10日程度)。

※各年度始めは、保護者食が1日あたり25食増加する場合あり。おおよそ10日程度。

※年に数回、行事で保護者食が最大60食、合計最大145食の場合あり。

※想定食数は1日当たりの食数の推計値であり、実際の食数は状況等により変動するが、上記の各食を契約食数とする。

4. 給食実施日

給食実施日は契約履行期間内で児童発達支援事業の実施日とする。(土曜日、日曜日、国民の祝日及び年末年始(12月29日～1月3日)以外、実施日の予定。なお、年に3回程度、行事等で土曜日、日曜日又は国民の祝日に実施の場合がある。)実施日は発注者が受注者に指示するものとする。

(給食提供時間)

給食提供時間は次の時間を目安とし、発注者及び受注者で協議のうえ、変更できるものとする。

区分	提供時間
昼食	11：40～13：00

(経費負担区分)

経費負担区分：豊中市児童発達支援事業給食業務委託仕様書別表のとおりとする。
 なお、発注者と共有して使用するものや負担区分が明確でないものは、双方協議の上、応分の負担をするものとする。

5. 委託食数

委託食数は、発注者が当該月分の数量を前月10日までに、受注者に指示するものとする。(令和6年(2024年)4月及び5月提供分は別途協議するものとする。)なお、利用児童の状況等により、数量は随時変更することがあり、また、委託食数には検食及び保存食並びに予備食の数を含まないものとし、委託食数の具体的な指示方法等については、発注者と受注者で協議するものとする。

6. 委託の業務内容

①業務内容

- (1) 献立(アレルギー対応等に係るものを含む。)の作成及び栄養月報等の関係帳票等の作成
- (2) 食数及びアレルギー食数の把握
- (3) 給食材料の発注・受領・検収・保管
- (4) 給食調理、厨房前室へ配膳・下膳、調理器具、食器類等の洗浄・消毒・保管
- (5) 調理施設(厨房)、ワゴン等の清掃、洗浄、消毒及び保管
- (6) 残菜の処理
- (7) 児童発達支援事業における活動や行事への協力
- (8) 上記に付属する必要な業務

②調理形態

普通食、ミキサー食、軟食、粥食、アレルギー食等、発注者の指示により行うこと。

③留意事項

- (1) 施設設備の衛生管理及び整備について

ア. 衛生管理

調理施設(厨房)は毎日、適切な方法で清掃及び洗浄、消毒を行い、衛生状態の保持に努めること。また拭き取り検査等の実施など施設設備内の衛生状態の検証を定期的に行うこと。

衛生管理計画を策定し、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行うこと。

イ. 設備の整備

資料1「豊中市立こども園給食衛生管理基準」を参照のこと。

(2) 食材料の発注

食材料の選定については、安全性・経済性を確保するため、次の事項を遵守すること。

ア. 経済性

- 食材料（加工品を含む。）は著しく高価なものを除き、可能な限り国産のものを採用すること。
- 複数の業者より見積を徴収し、経済的な方法において契約すること。また複数業者より見積を行った際の見積書を保管すること。
- 使用する食材料は、年に1回以上サンプルを徴収し給食の食材料としてふさわしいかを確認し、採用すること。また、確認したサンプルの一部は、一定期間保管すること。

イ. 安全性

- 消費期限・賞味期限を遵守し、可能な限り新しい食材料を採用し使用すること。
- 加熱せずに提供する加工品については、必要に応じて細菌検査の結果を確認すること。
- 厚生労働省「地方自治体の検査計画」の検査対象品目に該当する食材料を使用する場合は、発注段階において納入者より放射性物質の検査結果を徴収し、使用の都度検査結果を確認し、厚生労働省が示す基準値を超えないものとする。

特に加工品の原材料については、産地が複数にわたり、主な原材料の産地の標記が国産とされるものは、原材料の中に検査対象品目に該当する食材料を含む可能性があるため、検査結果を確認すること。

穀物や加工品で年間を通じて使用する食材料については、採用時及び原材料の端境期等に検査結果を徴収すること。

○製品規格書

- ・加工品、半製品等食材料は、食材料の内容配合、産地、栄養価、食品添加物、28品目のアレルギー、加工品の製造地・製造工場(協力工場含む。)を明記した書式で確認すること。
- ・使用予定日より、1年以内の最新の製品規格書を確認し、使用予定月の前々月中旬までに発注者へ提出すること。また内容に変更がないか常に確認しておき、変更があった場合は上記期間に問わず発注者へ報告すること。
- ・野菜・果物及び肉、魚の冷凍及び冷蔵品、又、缶詰についても加工地・工場(協力工場含む。)を書面で確認し、発注者へ報告すること。
- ・食材料の確認及び報告については、発注者と協議のこと。

(3) 食材料の検収

食材料の納品は、調味料及び発注者が指定したものを除き、原則として給食実施日当

日とする。ただし、衛生的に保管のできる食材料の場合は実施日前の納品も可とする。

給食実施日前に納品された場合、食材料は給食実施日より前に原則洗浄及び調理しないこと。ただし、発注者と協議し許可を得たものは、この限りではない。

給食実施日前日に納品された食材料の保存状態に不手際が生じたときは、速やかに発注者へ連絡し、受注者が責任を持って代替品を用意すること。この際の食材料の損失については、発注者はこれを補填しない。

調味料については、在庫表等を備え、出来る限り新しいものを揃え、使用期限を遵守すること。

納入時にトラブルが生じたときは、速やかに発注者に報告し、協議の上対応すること。

食材料の検収は、調理従事者が立ち会い、検収時の状況（納品日時（日付、時間）、品温、期限、産地、業者名等）を記録し、発注書・アレルギー関係資料等と同様に常に整理し、発注者に報告できるようにすること。また、食材料の搬入に使用された段ボールや包装等については厨房外で処理し、厨房内へは持ち込まないこと。（資料2）「大量調理施設衛生管理マニュアル」Ⅱ・3 二次汚染の防止・（2）、4. 原材料及び調理済み食品の温度管理・（1）を参照のこと。

(4) 食材料の保管

発注者の指示に基づき、適切な温度、湿度で食材料を保管すること（資料2「大量調理施設衛生管理マニュアル」の（別添1）原材料、製品等の保存温度」を参照のこと）。なお、受注者の責による食材料の損失については、発注者はこれを補填しない。

食材料の納品後、速やかに50g程度取り、直ちに保管すること。

(5) 調理

調理は、資料2「大量調理施設衛生管理マニュアル」Ⅱ・3・二次汚染の防止を基に作業工程及び作業動線を検討して行うこと。食材料は資料2「大量調理施設衛生管理マニュアル」の（別添2）標準作業書」を遵守し、清潔に扱い、衛生的に調理すること。温度管理は下記の(8)を参照すること。

(6) 保存食・検食及び予備食

材料及び調理した食品については、受注者において50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ-20℃以下の保存食専用冷凍庫に2週間以上保管すること。

調理した食品は検食を行うため、児童が喫食する30分前までに1食分を盛り付けた検食用給食を指定の場所へ提供すること。

調理食数とは別に提供する数は、保存食及び検食を各1食、急な対応のため予備食を1食の計3食とする。

(7) 保育室等への配膳及び下膳

給食調理後はあらかじめ指定された時間に、献立ごとに食缶へ配食し、食器及び食具等の必要品と共にクラス単位に配膳・下膳用のワゴン等を使用し、厨房前室へ運搬する。牛乳等の冷蔵品は冷蔵庫で温度管理し指定の時間に運搬する。

給食終了後は指定の時間に食器具・食缶、食べ残し、ゴミ等を下膳する。

(8) 食品の適切な温度管理

加熱調理食品は、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）又はこれと同等以上まで加熱し、加熱調理後に、食品を冷却する場合は、30分以内に中心温度を20℃付近（又は60分以内に中心温度を10℃付近）まで下げること。盛付は温度管理が可能な室内等で衛生的に行い、配膳過程においては10℃以下又は65℃以上の適切な温度管理を行い運搬し、運搬時刻の記録を行うこと。適切な温度管理を行うことにより食中毒防止に万全を期すこと。（資料2「大量調理施設衛生管理マニュアル」より）

また、加熱及び冷却時間・温度についても記録すること。（資料1「豊中市こども園給食衛生管理基準」3・（5）、資料2「大量調理施設衛生管理マニュアル」Ⅱ・4．原材料及び調理済み食品の温度管理・（3）を参照のこと。）

(9) 調理施設（厨房）、調理器具、食器類等の洗浄、消毒及び保管

調理終了後は、調理施設（厨房）、調理器具、食器類等の洗浄、すすぎを行った後、調理器具、食器類等は適切に熱風消毒保管庫等で消毒を行い、清潔を保持し、衛生的に保管すること。

配膳・下膳に使用したワゴン等についても清潔を保持し、消毒及び保管を行うこと。特に下膳後は、毎日清掃・洗浄・消毒し、清潔を保持すること。（資料2「大量調理施設衛生管理マニュアル」Ⅱ、5．その他・（2）施設整備の管理を参照のこと。）

(10) 残菜等の処理

残菜等は、適法に処理すること。

(11) 児童発達支援事業における活動や行事への協力

児童発達支援事業で行う活動や行事（菜園活動、クッキング等）において、保存食の保管や材料の発注、調理器具の準備等に協力すること。

(12) 臨時対応

台風等の災害時における臨時対応については、発注者に指示を求め、その指示に従い、適切に対応すること。（大雨・暴風警報や特別警報発令時、震度5弱以上の地震発生）また、可能な対応策を提案すること。

(13) その他

契約期間中は豊中市福祉部福祉指導監査課等からの監査指導等の指摘事項については、契約書の内容について見直しを行い速やかに対応を行なうこと。

7. 献立等

①受注者は毎月の献立を作成し、当該月分の献立を当該前々月末日までに、発注者に通知すること。（令和6年（2024年）4月及び5月提供分は別途協議するものとする）

る。) 通知方法については、データ形式で提供すること。

- ②献立作成時は、発注者から提示される「豊中市立児童発達支援センターにおける給与栄養目標量」「3～5歳児【参考】昼のみ場合」の各栄養素の栄養価を充足させること。その時、食品構成での基準を考慮すること。ただし、食塩相当量(ナトリウム量)は過剰にならないこと。また、利用児童の発育に伴い、目標量に変更された場合は対応すること(対応時期については発注者と協議するものとする)。
- ③主食は米飯(週1・2回はパン(食パン、バターロール、ソフトフランス、レーズンパン等は可であるが、惣菜パン・菓子パンは不可)とし、副食3品(主菜、副菜、汁物)とデザートとする。デザートとしてゼリーの提供は可であるが、菓子類は不可とする。チーズは粉チーズなど加熱して提供(グラタン等)。果物缶詰はデザートやサラダの食材料で提供する。牛乳、ヨーグルトも提供する。
生の果物及び野菜は必ず次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌し、提供。
- ④帳票のうち、献立表には料理名、食品名、食品重量と各栄養素の栄養価が記載されていること。
帳票とは、献立表(月間・週間等)・献立栄養価表(月別平均・1日ごと)、給食だより(月間)、食品構成表(月間)のこと(参考資料「様式例」を参照)。
- ⑤献立の作成においては、発注者及び児童発達支援事業受託事業者と概ね月1回程度の献立検討会を開催し、新規利用児童含め児童発達支援事業利用児童の状況等の確認し、献立の作成に反映させること。

8. 食物アレルギー対応

発注者は給食対象利用児童の食物アレルギー等の状況を医師の診断の下、適切に把握し、受注者に対し、個別に使用してはならない食材料を具体的に指示するものとし、受注者は原則としてこの指示に従って、発注者と協議の上、代替食材料を使用した調理を行わなければならない。

なお、4月及び5月の献立については、下記28品目(食品表示基準に基づくアレルギー表示28品目)の使用が多くならないように配慮する。

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

9. 給食施設・設備等の使用

発注者は、受注者が委託業務を履行するに当たって必要と認める範囲の調理施設(厨房)、設備、備品等を受注者に使用させることができるものとする。

10. 法令等の遵守

委託業務に係る作業は、下記に示す「主な参考法令・通知」に掲げるもの、厚生労働省（資料2）「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び資料1「豊中市こども園給食衛生管理基準」を遵守し、安全・衛生・栄養・食育等の点に留意し、食事の提供をすること。

<主な参考法令・通知>

1. 児童福祉法（昭和22年法律第164号）
2. 児童福祉施設における食事の提供ガイド（平成22年3月厚生労働省）
3. 児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について（令和2年3月31日厚生労働省局長通知）
4. 児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について（令和2年3月31日厚生労働省課長通知）
5. 保育所における調理業務の委託について（平成10年2月18日厚生省局長通知）
6. 保育所における食を通じた子どもの健全育成（いわゆる「食育」）に関する取組の推進について（平成16年3月29日厚生労働省課長通知）
7. 保育所保育指針（平成29年3月31日厚生労働省告示）
8. 幼保連携型認定こども園教育・保育要領（平成29年3月31日内閣府・文部科学省・厚生労働省告示）
9. 保育所における食事の提供について（平成22年6月1日厚生労働省局長通知）
10. 保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（2019年改訂版）（平成31年4月厚生労働省）
11. 「第4次食育推進基本計画」に基づく保育所における食育の推進について（令和3年4月1日厚生労働省課長通知）
12. 保育所における食事の提供ガイドライン（平成24年3月厚生労働省改訂版）
13. 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
14. 児童福祉施設等における衛生管理の強化について（昭和39年8月1日厚生省局長通知）
15. 社会福祉施設における食中毒事故発生防止の徹底について（平成8年6月18日厚生労働省課長通知）
16. 社会福祉施設における保存食の保存期間等について（平成8年7月25日厚生省課長通知）
17. 腸管出血性大腸菌感染症の指定伝染病への指定等に伴う保育所等における対応について（平成8年8月8日厚生省課長通知）
18. 社会福祉施設における衛生管理について（平成9年3月31日厚生省課長通知）
19. 児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について（平成9年6月30日厚生省課長通知）

20. 社会福祉施設における衛生管理の自主点検の実施について（平成9年8月8日厚生省課長通知）
21. 児童福祉施設等における衛生管理等について（平成16年1月20日厚生労働省課長通知）
22. 社会福祉施設等における感染症等発生時に係る報告について（平成17年2月22日厚生労働省局長通知）
23. 社会福祉施設、介護保険施設等におけるノロウイルスによる感染性胃腸炎の発生・まん延防止策の一層の徹底について（平成19年12月26日厚生労働省課長通知）
24. 社会福祉施設等における衛生管理の徹底について（平成20年7月7日厚生労働省課長通知）
25. 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成29年6月厚生労働省）
26. 健康増進法（平成14年法律第103号）
27. 健康増進法施行規則（平成15年厚生労働省令第86号）
28. 食事による栄養摂取量の基準（平成27年3月31日厚生労働省告示）

1 1. 営業許可の手続き

受注者は委託業務の契約締結後、豊中市保健所（健康危機対策課）で手続きを行い、飲食店営業許可を受けること。

1 2. 責任者の配置

①調理業務責任者

受注者は、調理業務責任者を配置すること。調理業務責任者は、調理等業務に従事者の中心となって遂行するものであり、特定給食施設の調理業務に2年以上の経験を有する調理師有資格者の中から選任すること。

②調理業務副責任者

受注者は、調理業務副責任者を配置すること。調理業務副責任者は、調理業務責任者に事故があったとき又は欠けたとき、その職務を行うものであり、特定給食施設の調理業務に1年以上の経験を有する調理師有資格者の中から選任すること。

③食品衛生責任者

受注者は、食品衛生責任者を配置し、その任に当たらせること。なお、調理業務責任者又は調理業務副責任者が、食品衛生責任者を兼任することができる。

④栄養士

受注者は、委託業務を円滑に進めるとともに、衛生管理の徹底を図るため、食物アレルギー対応のため、当該業務担当の栄養士を配置し、その任に当たらせること。

1 3. 安全確認

受注者の調理業務責任者及び他の業務従事者は、業務終了後、電気、ガス及び水道の安全を確認するものとする。

14. 調理業務従事者の衛生管理

調理業務従事者の衛生管理については、(資料1)「豊中市こども園給食衛生管理基準」6・(2)給食調理従事者の衛生管理、(資料2)「大量調理施設衛生管理マニュアル」II・5. その他・(4)調理従事者等の衛生管理、及びIII・1. 衛生管理体制の確立を参照し、対応すること。

15. 調理業務従事者の健康管理

- ①受注者は、受注者の業務従事者に対して、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回定期健康診断を行うこと。
- ②受注者は、業務従事者に対して毎月1回以上(年12回)検便による腸内細菌検査を行い発注者へ提出すること。検査対象の細菌は、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌(O157, O26, O111)とする。また、10月～3月にはノロウイルスの検査を含めること。
- ③新規の採用者を業務に従事させる場合は、従事する日の1ヶ月前以内に健康診断及び検便による腸内細菌検査を行うこと。
- ④調理業務責任者は、調理業務従事者一人ひとりの健康状態を開始前に確認し、異常があると認められ場合には調理業務等に従事させず適切な処置を講じなければならない。また、個人別健康状態及び処置の記録を行うこと。
- ⑤受注者は、①～④の結果及び記録について、発注者に報告するものとする。

16. 研修

受注者は、調理及び食品の取扱等が適切かつ円滑に行われるよう、次のとおり研修を実施し、又は研修機関が実施する研修を受講させ、業務従事者の資質の向上に努めること。

- ①全業務従事者を対象として、衛生管理に関する研修を年度内に1回以上実施、又は受講させるとともに、調理及び食品の取扱等に関する研修を実施すること。
- ②業務従事者を新たに業務に従事させるときは、事前に当該委託業務について十分に認識させるとともに、衛生管理に関する研修、調理及び食品の取扱等に関する研修を実施すること。
- ③人権尊重の立場にたち、障害や障害児(者)に対する正しい理解と認識を深めるための研修及び障害のある幼児・児童・生徒の摂食指導と安全な調理について理解を深めるための研修を実施すること。

17. 危機管理

受注者は、給食の実施に伴う危機管理として次の項目について、対応策を講じること。

- ①異物混入等の事故について
- ②その他給食実施に著しい影響が考慮される事態について

18. 事故対応

受注者は、異物混入その他給食の実施に影響が無いように注意し、業務を行うが、万が一異物混入その他の事故等が生じる恐れのある場合は速やかに発注者へ連絡するとともにその指示に従うこと。異物混入の内容によっては検査等により原因を究明すること。

また、万が一、受注者による給食の実施が困難となった場合には、給食の実施に支障をきたさないよう受注者において、代替措置を講じ、その旨を直ちに報告すること。

また、本仕様書に記載された事項の違反が認められる場合及び契約不履行の事態を生じた際には、受注者はその損害の賠償を負うこと。

19. 経費負担

委託料に含まれる経費は、本仕様により委託される業務に係る全ての費用とする。ただし、次の項目については、発注者が負担する。

- ①調理施設（厨房）の光熱水費
- ②調理施設（厨房）において修繕等が必要になった際の当該経費

なお、受注者は高熱水費を適正な管理のもとに使用し、その節減に努めなければならない。高熱水費その他の発注者が負担する経費に関し、著しい増加が認められた場合、発注者は受注者に原因調査及び措置・改善について書面での報告を求めることができる。

20. 業務履行報告書の提出

- ①受注者は、業務の履行の経過を月ごとに業務履行報告書（様式は任意）として提出するものとする。
- ②業務履行報告書には、業務内容及び業務の履行状況を記載するものとする。
- ③業務の実施に重大な影響を与える事態が生じた場合については、①に関わらず、遅延無く業務履行報告書を提出し、発注者と協議を行うものとする。
- ④受注者が業務不履行を生じた際には、発注者は契約を解除することができる。

21. 給食実費負担金の取扱い

利用児童、保護者及び職員が喫食した給食費については、発注者の収入とする。

22. 委託料の支払

委託料については、発注者は毎月分を翌月初めに受注者からの請求を受け、請求月の月末までに現金振込みにて支払うものとする。なお、月末が金融機関の休日の場合は、休前

日の営業日までを支払期日とする。

2.3. 委託料の変更

委託料を変更する必要があるときは、発注者及び受注者で協議のうえ、変更について書面で定めるものとする。

2.4. 権利の譲渡など

- ①受注者は、本契約に基づいて生じた権利の全部または一部を第三者に譲渡してはならない。
- ②受注者は、業務の実施が、第三者の特許権、著作権その他の権利に抵触するときは、受注者の責任において、必要な措置を講じなければならない。
- ③受注者は、業務の実施状況を公表しようとするときは、あらかじめ、発注者の承認を受けなければならない。

2.5. 再委託

受注者は、本仕様書に係る業務を第三者に委任し、または請け負わせてはならない。ただし、書類作成等の軽微なものを除く。

2.6. 契約終了時の取扱い

受注者は本契約が終了した場合（契約解除により契約が終了した場合を含む。）は、本業務に関し、供用を受けた施設、機器、資料等を遅滞なく、発注者に返還しなければならない。なお、供用を受けたものについて、受注者の責めに帰すべき事由により滅失・損傷等が生じた場合は、受注者は、その損害について、補充または修理するものとする。

2.7. その他

この仕様書に定めない事項が生じた場合は、必要に応じて発注者及び受注者が双方協議の上、これを定めるものとする。