京都府家庭支援総合センター一時保護所調理等業務委託仕様書

1 委託業務名

京都府家庭支援総合センター一時保護所調理等業務

2 委託期間

委託期間は、令和3年7月1日から令和6年6月30日までとする。

3 実施場所

京都市東山区清水4丁目185-1

家庭支援総合センター（厨房ほか）

4 目的

虐待等により食習慣など基本的な生活習慣が形成されていない一時保護所入所児童等に多様な食品・味・料理の経験を通じて望ましい食習慣の形成の基礎を作るとともに、家庭的で楽しい食事によって情緒の安定を図るもの。

また、旬の食材や行事食を通じて、季節感や文化に対する理解を養い、将来の自立に向け、家庭で経験するように調理や配膳の様子を見て、聞いて、香りを嗅ぐ等、食を五感で感じることで、食に関する興味を高めたり、栄養や衛生に関する知識を身に付けさせ、入所児童等の健康管理及び生活指導の一環とすることを目的とする。

5 食事時間

原則として食事時間（別紙1）のとおりとし、時間に変更が生じたときは、委託者に報告すること。

6 食材料費(税込)

別表1の単価表のとおりで発注するものとする。

7 業務内容

入所児童等に対する食育及び調理等業務（献立作成、食材の発注・購入、検収、保管、調理、盛り付け、食器等の洗浄等業務及びこれらの業務を行うために必要な施設設備の管理を含む）。

具体的な業務内容は、業務内容（別紙2）のとおりであり、委託者と受託者の業務分担は、業務分担表（別紙3）のとおりとする。

8 入所定員数

児童一時保護所（2才～18才未満児童）20人

女性一時保護所・保護所（0才～高齢者）20人

9 遵守事項

受託者は、業務の実施に当たり、善良な管理者の注意を払うとともに、関係法令に基づき、次の事項を遵守しなければならない。

- (1) 受託者は業務を通じて知ることのできた個人情報に他を漏らしてはならない。また、業務従事者に対し、在職中はもとより退職後においても、業務を通じて知り得た個人情報をみだりに他人に知らせ、又は不当な目的に使用してはならないこと等、個人情報の適正管理の徹底が図られるよう、必要かつ適切な監督を行うこと。
- (2) 委託者が行う指示に誠意を持って従うこと。
- (3) 常に業務を円滑に行うため、研究努力を行うこと。
- (4) 常に技術の研鑽に努めること。
- (5) 省資源、省エネルギーに努めること。
- (6) 受託者の衛生管理マニュアルに則り、衛生管理に努めること。
- (7) 労働災害の防止に努めること。
- (8) 入所児童等の嗜好を考慮することが必要な場合には、可能な限り対応すること。
- (9) 受託者は、常に従事者の監督に当たるとともに、委託者と緊密な連絡をとらなければならない。

10 業務従事者

- (1) 受託者は、食事の重要性と委託者の施設の特性を十分認識するとともに、業務の遅滞が生じることなく忠実に履行するために、必要かつ十分な人員を配置しなければならない。
- (2) 受託者は、受託業務の円滑な遂行を図るため、業務従事者を複数配置する場合には、調理責任者を指定すること。
- (3) 受託者は、調理師資格を有し、かつ1年以上の業務経験を有する者を1名以上当センターに配置すること。
- (4) 受託者は、上記の業務従事者の欠勤等のため、給食業務を適切に処理できなくなる恐れがある場合は、直ちに代替の業務従事者を業務履行場所に配置するとともに、勤務変更届をもって委託者に報告しなければならない。
- (5) 受託者は、配置する業務従事者を頻繁に変えてはならない。
なお、やむなく業務従事者を変更するときは、変更する従事者の名簿と変更理由を委託者に報告し、承諾を得ること。
- (6) 受託者は、業務従事者名簿（氏名・生年月日・住所・連絡先・資格の有無）・健康

診断書及び有資格者にあつては資格を証する書類の写しを添付して、受託者に提出すること。

また、異動があつた場合も同様とする。

(7) 受託者は、労働関係法令を遵守すること。

なお、食中毒や災害等非常時の場合の体制を設けておくこと。

11 業務従事者の健康管理

受託者は、業務従事者の健康管理について絶えず注意を払うとともに、労働安全衛生法に基づく健康診断を年1回以上実施、また業務従事者の検便を毎月1回以上実施し、委託者がその結果を求めた時は、すみやかに報告しなければならない。検便の検査項目は、赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌群とする。また、必要に応じ、10月から3月には、ノロウイルスについての検便を含めること。

さらに、新型コロナウイルス感染防止対策の観点から毎朝体温測定を行い、体調確認を行わせること。

12 業務の従事制限

受託者は、業務従事者が次のいずれかの場合に該当するときは、直ちに委託者に届け出、業務に従事させてはならない。

(1) 下痢、発熱、腹痛又は嘔吐している場合

(2) 化膿性創傷・伝染性皮膚疾患、感染性疾病

(3) ウイルス性腸炎（ノロウイルスやロタウイルス）などに感染した場合

なお、ノロウイルス流行時の対応については、以下のとおりとする。

① 業務従事者本人に下痢・嘔吐などの症状が発生した場合は、即座に出勤停止とし、検便検査を実施する。その際、検便検査で陽性が出た場合は、陰性が出るまで出勤停止とする。

② 業務従事者の家族に下痢・嘔吐などの症状が発生した場合も①と同様の対応とする。

③ ①のような状況になった場合、厨房に携わる業務従事者全員に検便検査を行い、陽性が出た者については、陰性が出るまで出勤停止とする。ただし、②の場合は対象外とする。

(4) 新型コロナウイルスに感染症に感染した場合、または濃厚接触者となった場合

(5) その他、入所児童等に感染させる恐れがあると判断された疾病

13 業務従事者教育・研修

受託者は業務従事者に対し、被虐待児やDV被害者等への理解や自立支援に関する知識及び調理技術の向上、衛生管理の徹底、サービスの改善等に関して必要な教育及び研修

を実施するように努めなければならないものとする。

14 施設等の使用

- (1) 委託者は受託者に対し、業務実施上必要な施設及び器具備品を無償で使用させるものとする。委託者が無償で貸与する主な備品等は、主要貸与備品等一覧（別紙4）のとおりである。
- (2) 受託者は、前項により使用する施設並びに器具備品を善良なる管理者の注意義務をもって使用しなければならない。
- (3) 施設及び器具備品に破損等の事故が発生あるいは発見した場合には、すみやかに報告すること。
- (4) 契約終了時、調理場のクリーニングを~~おこなう~~行うこと。

15 業務従事者の服装及び規律

受託者は、業務従事者に次に掲げる事項を遵守させること。

- (1) 作業の服装は衛生的なものを着用すること。
髪を完全に覆う帽子を着用すること。
作業衣のまま通勤、外出はしないこと。
なお、制服等は、クリーニングを怠らず、常に清潔に保つこと。
- (2) 一時保護施設内において入所児童等と接する機会には、言葉づかいに留意し、入所児童等に不安や不満を与えないようにすること。また、入所児童等に対しては、年齢に応じた分かりやすい説明を心がけること。
- (3) 委託者の施設内は禁煙とし、所定の場所以外での飲食その他勤務の遂行を怠るような行為をしてはならない。
- (4) 休憩等は定められた場所で行うこと。
- (5) 作業中には、厨房内に関係者以外の者を入れないとともに、作業に関係ない物又は不要な物は持ち込まないこと。
- (6) 作業にあたっては、常に頭髪、手指及び爪等の清潔保持に努め、作業前後には必ず手指の洗浄及び消毒を実施すること。
- (7) 調理室に入るときは、専用の履き物に履き替えること。
- (8) 作業上必要がある場合には、必ずマスク・衛生手袋を着用すること。

16 安全・安心な食事の提供

- (1) 鮮度管理を徹底して異物混入を防ぎ、献立どおりの内容を確実に提供すること。
- (2) 遺伝子組み換え食品など安全性が確立されていない食材の使用は避ける等、食の安全に十分配慮すること。
- (3) 含有成分や賞味期限の確認を徹底し、使用する食材・食品の安全性を保証すること

- (4) アレルギーへの配慮や特別な食事を必要とする入所児童等については、委託者の指示のもと、適切に対応すること。
- (5) 栄養所要量の確保に配慮するとともに、多様な食品・味・料理を経験できるよう献立にも配慮すること。

17 材料の管理及び確認

- (1) 受託者は、納品された食材の品温、数量、期限、品質、鮮度、異物等について食材の低下を招かないよう検収し、必要に応じて委託者の確認指導を受けるものとする。
- (2) 受託者は食材の保管区分を明確に行い、適切な温度管理と在庫管理を行うこと。
- (3) 受託者は食材について在庫受払簿を作成、記録すること。

18 秘密を守る義務

受託者及びその従業員は、業務上知り得た秘密を漏らしてはならない。その職を退いた後においても同様とする。

19 監督官庁の検査、指導への対応

行政機関等の立入り検査又は指導があった場合に、受託者は関係する帳簿並びに提出を求められている帳簿等を提出する際、委託者に協力するものとする。

20 委託者側評価への対応

委託者が実施した給食内容に関する評価等に関する説明を求めたときは、受託者は必要に応じ指導助言者を派遣するものとする。

21 改善計画の設計

受託者は、委託業務に関し委託者又は監督官庁等から指示された改善要求に対しては、速やかに改善目標を設定し、その対処方法については2週間以内に書面にて委託者に報告すること。

22 緊急時の対応

- (1) 緊急一時保護があった場合には、原則、食数の変更により対応すること。
- (2) 受託者は食数の変更による対応が出来ない場合に備え、予備食(レトルト食品、冷凍食品等)を準備し、事前に数食分を児童一時保護所に渡しておくこと。
- (3) また、緊急一時保護における食事の提供については、その都度、食事の内容、提供方法等を委託者と受託者との間で協議することとし、予備食を使用した場合、委託者は受託者に報告し、受託者は使用分の予備食を速やかに補充すること。

23 調理実習への対応

- (1) 委託者が入所児童等に対して調理実習を実施する場合には、受託者は、必要な食材を用意するものとする。
- (2) 調理実習は、調理室以外の場所で実施することとし、食材の搬入や調理器具の使用に当たっては、衛生面に十分注意すること。

24 非常事態等への対応

- (1) 食中毒又は感染症が発生した場合には、保健所の調査に基づき、その対応について委託者と受託者で協議を行う。なお、調査の結果、受託者の過失による場合は誠意をもって賠償の責に任ずるものとする。
また、食中毒等対応マニュアルを作成し、食中毒が発生した場合においても入所児童等の食事の確保を図るものとする。
- (2) 業務従事者の厨房における事故については、受託者の責任において処理する。
- (3) 受託者の過失により火災等の災害が発生した場合には、受託者は誠意をもって賠償の責に任ずるものとする。ただし、その原因等については、公的機関の判断に基づくものとし、受託者の負担すべき金額については、委託者と受託者が協議して決定するものとする。
- (4) 地震その他不可抗力災害等については、受託者はその責任を負わない。ただし、その場合の調理業務については、委託者と受託者が協議して、円滑に行うことができるよう努めるものとする。

25 代行保証

受託者は、やむを得ない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に備え、委託業者の代行を保証することができる事業者の代行保証確約書を保有している場合は、契約書に添付しなければならない。

26 賠償責任保険の加入

業務の実施に当たり、法律上の損害賠償責任を負う場合の保証のため、受託者は賠償責任保険に加入するものとする。ただし、既に賠償責任保険に加入している場合は、この限りでない。

27 業務の引継

受託者は契約後、業務開始以前において、調理業務の引継ぎを実施する。

なお、契約終了に伴い業者の交替が生じた場合には、委託者の指定した期間において、相互の業務責任者が責任を持って、業務遂行に必要な事項の引継ぎを行うこと。

28 費用の負担

別紙5のとおりとする。

29 報告

- (1) 受託者は、業務終了後、調理業務日誌（別紙6）、検収記録表（別紙7）、を記録し委託者に提出するとともに、業務遂行状況についても、詳細に報告しなければならない。
- (2) 受託者は、次の場合に該当するときは、直ちに適切な措置を取るとともに委託者に報告し、その指示に従わなければならない。また、原因・対処・改善に関する報告書を委託者に提出すること。
 - ① 業務の履行に伴い、第三者に損害を与えたとき
 - ② 委託者の管理する施設・設備に損害を与えたとき
 - ③ その他の業務の履行につき、重大な支障が生じたとき

30 その他

本仕様書に定めない事項、または本仕様書の解釈についての疑義は、法令、一般的な商習慣による他、委託者と受託者とが誠意をもって協議の上、早期に解決を図るものとする。