子ども家庭相談センター 一時保護施設および淡海学園調理･栄養管理業務委託仕様書

滋賀県知事　三日月　大造（以下「発注者」という。）が、委託業者（以下「受注者」という。）に委託する、滋賀県中央子ども家庭相談センター児童一時保護施設および女性一時保護施設（以下「中央児童一時保護施設・中央女性一時保護施設」という。）、滋賀県彦根子ども家庭相談センター児童一時保護施設（以下「彦根児童一時保護施設」という。）、滋賀県大津・高島子ども家庭相談センター児童一時保護施設（以下「大津・高島児童一時保護施設」という。）、滋賀県日野子ども家庭相談センター児童一時保護施設（以下「日野児童一時保護施設」という。）ならびに滋賀県立淡海学園（以下「淡海学園」という。）における調理・栄養管理業務（以下「委託業務」という。）については、この仕様書の定めるところによる。

１ 業務名

子ども家庭相談センター 一時保護施設および淡海学園調理・栄養管理業務

２ 目的

児童一時保護施設および淡海学園に入所する児童、指導員、職員（以下「児童等」という。）、および女性一時保護施設入所者（同伴児童含む）等（以下「女性等」という。）が健康を維持できるための衛生的かつ安全で適正な食事等の提供を行う。

３ 委託業務の期間

令和９年（２０２７年）４月１日から令和12年（２０３０年）３月３１日まで

４ 委託業務の実施場所（5か所）および給食を提供する対象者

施設名	委託業務の実施場所	対象者
中央児童一時保護施設・中央女性一時保護施設	草津市笠山七丁目４－４５	児童等（児童の対象年齢：２歳～１８歳） 女性等（１８歳～６５歳　同伴児童含む。）
彦根児童一時保護施設	彦根市小泉町９３２－１	児童等（児童の対象年齢：２歳～１８歳）
大津・高島児童一時保護施設	大津市におの浜四丁目３－２６（のぞみ荘新館）	児童等（児童の対象年齢：２歳～１８歳）
日野児童一時保護施設	蒲生郡日野町小御門２０１－１	児童等（児童の対象年齢：２歳～１８歳）
淡海学園	甲賀市土山町大野２８３－２０	児童等（児童の対象年齢：６歳～２０歳）

５ 給食業務の基本事項

（1）　受注者は、児童一時保護施設および女性一時保護施設ならびに淡海学園における給食業

務（献立作成業務、食材購入、検品および保存等）を行う。

ただし、淡海学園においては、発注者側の管理栄養士（以下「県管理栄養士」という。）が作成した献立表に基づき、給食の調理および提供を行うものとする。（具体的な内容は、「６　給食業務の内容」に記載する。）

また、彦根児童一時保護施設においては、隣接する母子生活支援施設で実施する保育機能強化事業(保育所の待機児童のうち母子家庭の児童に保育サービスを提供することにより、その保護者の就業による自立を支援するもの)を利用する児童がいる場合は、昼食の提供を行うものとする。

(2)　受注者は、発注者との連携を密にし、発注者の方針を十分に理解し、適正な人員配置と効率的な運営により、給食業務の円滑な遂行を図るものとする。

(3)　受注者は、児童等および女性等に対し関係法令を遵守するとともに、安全、健康および保健衛生に万全の注意を払い、食事を調理し、提供するものとする。

(4)　受注者は、食中毒を予防するために、最善を尽くして衛生管理に努めるものとする。

ただし、淡海学園においては、厚生労働省「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)(最終改正：平成 29 年 6 月 16 日付け生食発 0616 第 1 号）および HACCP（危害要因分析重要管理点）「以下（マニュアル等）」に沿った衛生管理の下で食事を提供すること。

(5)　ごみの減量化や省資源、省エネルギー等、環境負荷低減に努めること。

６ 給食業務の内容

受注者は、業務を履行する際には、各種法令を遵守し、確実に履行すること。なお、業務分担区分については、別表１および別表２のとおりとし、経費負担区分については、別表３のとおりとする。

(1)　献立等

【中央児童一時保護施設・中央女性一時保護施設、彦根児童一時保護施設、大津・高島児童一時保護施設、日野児童一時保護施設について】

ア　受注者は、日本人の食事摂取基準（2025 年版）を参考に、管理栄養士または栄養士が２週間分ごとに献立表を作成し、その前々週月曜日までに発注者が指定する職員（以下「指定職員」という。）に提出、承認を得て、２週間ごとの献立を食堂に掲示すること。

イ　献立は、家庭的な料理で、栄養バランスを考慮した温かい食事を基本（通常食）とし、季節の行事、地元の旬のものや季節感のある食材を活かし、郷土や日本の食文化にも触れることができるような変化に富んだ献立（行事食）を作成すること。

＜季節の行事例＞正月、ひなまつり、こどもの日、七夕、クリスマス、大晦日

＜季節の献立例＞筍ご飯、チラシ寿司、冷やし中華、年越しそば、季節のフルーツ

なお、受注者は、給食会議の場において、児童等の意見・要望等を積極的に取り入れ、業務の向上に努めることに協力すること。

（別紙１「予定献立表」および別紙２「食品構成表」を参照。）

ウ　受注者は下記(2)エに示す食事時間に合わせ、朝食、昼食、補食（おやつ）および夕食を調理し、後片付け等をすること。なお、指定職員は、児童等および女性等が病気等により

食事内容を変更する場合は、速やかに受注者に通知する。

エ　受注者は、児童一時保護施設における給食については、一人一人のお盆に米飯、おかず、汁物等を盛り付け、はし等の準備も行うこと。

女性一時保護施設における給食については、人数分を食缶等に入れ女性一時保護所の指定場所まで届け確実に引き渡すこと。また、提供時間後に食缶等を取りに行き洗浄すること。

オ　受注者は、原則として毎日食事（主食３食、補食（おやつ）１食）を提供すること。食数については中央児童一時保護施設・中央女性一時保護施設においては１回最大３４食、彦根児童一時保護施設においては１回最大１７食、大津・高島児童一時保護施設においては１回最大１７食、日野児童一時保護施設においては１回最大１６食とし、具体的な食数については指定職員の指示によること。

ただし、補食（おやつ）については児童一時保護施設入所児童および女性一時保護施設入所者にのみ提供するものとする。

なお、児童一時保護施設および女性一時保護施設の行事等により休務とする場合、発注者はあらかじめ受注者に通知するものとする。

カ　令和７年度における各施設の食数実績は、別紙３「提供食数実績」のとおりであるが、いずれも提供食数を確約するものではない。

なお、各施設の提供食数について、５食以下が長期で続く場合は、献立変更等、発注者受注者で協議するものとする。

キ　受注者は、１か月に１～２回程度行事食を取り入れること。

ク　受注者は、1 日を通して水分補給ができるようにするため、児童一時保護施設の給食等にかかる麦茶等のお茶を準備し、後片付けを行うこと。

【淡海学園について】

ア　受注者は、県管理栄養士が２週間分ごとに作成する献立表、調理業務指示書の指示事項に基づき業務を行うこと。（別紙４「献立表・淡海学園」参照）

イ　受注者は、下記⑵カに示す食事時間に合わせ、朝食、昼食、補食（おやつ）および夕食を調理し、後片付け等をすること。なお、病気等により食事内容を変更する場合は、県管理栄養士または淡海学園が別途定める職員（以下「指定職員」という。）が、速やかに受注者に通知する。

ウ　受注者は、人数分を食缶等に入れ淡海学園が指定する場所まで届け引き渡すこと。また、提供時間後に洗浄すること。なお、補食（おやつ）については、個別に取り分けて提供すること。

エ　受注者は、原則として毎日食事（主食３食、補食（おやつ）１食）を提供すること。食数については１回最大４０食とし、具体的な食数については指定職員の指示によること。ただし、補食（おやつ）については児童等にのみ提供するものとする。

なお、行事等により弁当とする場合や、休務とする場合、発注者はあらかじめ受注者に通知するものとする。

オ　朝昼夕３食、捕食（おやつ）１食の他、加工食品の作成を指示することがある。

＜例＞学園での収穫物による梅干し、梅味噌、梅シロップ、紫蘇ジュース、紅生姜

カ　行事食として、弁当の作成を指示する場合がある。発注者が指定する時間までに指定の数を作成すること。

＜例＞遠足、小学校・中学校運動会の参加等

キ　給食の受渡しに併せ、指定職員の指示により、必要な調味料等を寮へ払い出すこと。

ク　受注者は、1 日を通して水分補給をできるようにするため、児童等の給食等にかかる麦茶等のパックを準備し、寮へ払い出しを行うこと。

(2)　食材等の購入等

【中央児童一時保護施設・中央女性一時保護施設、彦根児童一時保護施設、大津・高島児童一時保護施設、日野児童一時保護施設について】

ア　受注者は、下記(4)で定める給食代金を用いて、給食業務に必要な食材等を購入するものとする。この場合において、食材等の購入およびその購入代金の支払い等の商取引は、受注者の責任と名義により行うものとする。

イ　発注者は、児童等および女性等にかかる給食代金等を、受注者に支払うものとする。

なお、支払日等については、下記(4)で定めるとおりとする。

ウ　受注者は、発注者が食材の産地、加工国等が記載された商品規格書等の提出を求めたときは、速やかに提出するものとする。

エ　受注者は、下記に規定する給食の提供時間を遵守するとともに、食材等の適正温度の確保に努めること。

【中央児童一時保護施設、彦根児童一時保護施設、大津・高島児童一時保護施設、日野児童一時保護施設】

(ｱ)　朝食　　：午前７時３０分から午前８時３０分頃

(ｲ)　昼食　　：午前１１時４０分から午後０時４０分頃

(ｳ)　補食（おやつ）：午後３時００分から午後３時３０分頃

(ｴ)　夕食　　：午後５時４０分から午後６時４０分頃

【中央女性一時保護施設】

	＜食缶受け渡し時間＞	＜喫食時間＞
(ｱ)　朝食	：午前７時１０分頃	午前７時３０分
(ｲ)　昼食	：午前１１時３０分頃	午後０時
(ｳ)　補食（おやつ）	：午後２時４５分頃	午後３時
(ｴ)　夕食	：午後５時１５分頃	午後６時３０分

【淡海学園について】

オ　給食業務に必要な食材等の購入は、発注者が責任を持って行うこととする。なお、食品の納品は、基本的に前日納品とするが、調味料や乾物等の長期保存が可能なものは、在庫として一定数量を保管するものとする。

カ　受注者は、下記に規定する給食の提供時間を遵守するとともに、食材等の適正温度の確

保に努めること。

なお、行事等の状況により提供時間が変更となる場合は、発注者はあらかじめ受注者に通知するものとする。

＜平日＞		＜食缶受け渡し時間＞	＜喫食時間＞
(ｱ)	朝食	：午前７時１５分頃	午前７時３０分
(ｲ)	昼食	：午前１１時４５分頃	午後０時
(ｳ)	補食（おやつ）	：午前１１時４５分頃（※）	午後３時
(ｴ)	夕食	：午後５時１５分頃	午後６時３０分
＜土日祝日＞			
(ｱ)	朝食	：午前８時００分頃	午前８時３０分
(ｲ)	昼食	：午前１１時４５分頃	午後０時
(ｳ)	補食（おやつ）	：午前１１時４５分頃（※）	午後３時
(ｴ)	夕食	：午後５時１５分頃	午後６時３０分

※手作りおやつの場合、受渡しは午後２時４５分頃

(3) 検品および保存

【中央児童一時保護施設・中央女性一時保護施設、彦根児童一時保護施設、大津・高島児童一時保護施設、日野児童一時保護施設について】

受注者は、受注者の発注により納品された食材等について、数量、品質、鮮度、品温、異物の混入、賞味期限、消費期限等について点検するなどの検品を行い、その結果を記録しておくこと。

【淡海学園について】

ア　受注者は、納品された食材料の検収には必ず立ち会いマニュアル等に基づく点検をするとともに結果を記録し、これを使用し調理すること。

なお、淡海学園には菜園があり、収穫した野菜等を卸すことがあるが、これについても納品食材料と同様に取り扱うこと。

イ　食品は賞味期限または消費期限の近いものから使用し、使用直前に品質を再確認し、品質等に問題が生じた場合は、速やかに県管理栄養士または淡海学園が別途定める職員に連絡し、その指示を受けること。

ウ　受注者は、在庫として保管された食材料を使用するときは、その使用数量を記録すること。

エ　受注者は、納品された食材料と納品書に相違がないかを確認し、納品書については発注者が指定する方法で保管すること。

オ　受注者は、食材料についてはマニュアル等に従い、戸棚、冷凍または冷蔵設備に適切な温度で保存するとともに、搬入時の時刻、室温および冷凍または冷蔵設備内温度を記録すること。

(4) 給食代金等

【中央児童一時保護施設・中央女性一時保護施設、彦根児童一時保護施設、大津・高島

児童一時保護施設、日野児童一時保護施設について】※淡海学園は該当なし

ア　給食の区分は、朝食、昼食、補食（おやつ）および夕食とし、1食あたりの給食代金（税込）は、次に掲げるとおりとする。

（児童）

(ｱ)	朝食	２４２円
(ｲ)	昼食	３６０円
(ｳ)	補食（おやつ）	１２１円
(ｴ)	夕食	５８６円

（女性）

(ｱ)	朝食	２３５円
(ｲ)	昼食	３４３円
(ｳ)	補食（おやつ）	１５０円
(ｴ)	夕食	５６７円

なお、給食代金については年度ごとに変更される場合がある。

イ　発注者は、指導員等から給食代金を徴収するものとする。

ウ　受注者は、調理場ごとに翌月10日までに別紙５「月間提供食数表」を提出し、発注者の確認を受けなければならない。なお、別紙５については、記載内容を満たしていれば添付様式以外のものでも可とする。

エ　受注者は、上記ウの確認を受けた後に、発注者に対して中央児童一時保護施設、中央女性一時保護施設、彦根児童一時保護施設、大津・高島児童一時保護施設および日野児童一時保護施設ごとに分けて給食代金を請求するものとする。

オ　発注者は、受注者による請求書を正当と認めたときは、請求書を受理した日から30日以内に、受注者に対して支払うものとする。

カ　支払い方法については、原則、口座振込とする。

(5)　給食の調理および提供

【中央児童一時保護施設・中央女性一時保護施設、彦根児童一時保護施設、大津・高島児童一時保護施設、日野児童一時保護施設ならびに淡海学園について】

ア　受注者は、原則として、各児童一時保護施設および淡海学園の調理室において給食の調理を行うものとする。なお、調理終了は、喫食時間の2時間以上前にならないこととするが、やむを得ない理由があると発注者が認めた場合は、この限りでない。

（各調理室の器具設置図面および使用器具の一覧については、別紙６「図面・器具一覧」のとおり）

イ　受注者は、米飯が無くなった際は、原則として、直ちに補充すること。

ウ　受注者は、体調不良者に対しては病児食等を、食物アレルギーを有する者に対しては、発注者の指示のもと除去食または代替食を提供するものとする。

エ　受注者は、食中毒等の事故が発生したときは、関連法令に則り速やかに対応し、発注者へ報告するとともに、児童等および女性等へ食事の提供を確保すること。

オ　受注者は、異物混入・配膳誤り等による事故等の防止に努め、万が一、業務異常事故が発生した場合は直ちに発注者に報告し、指示を受けること。また、再発防止に当たり今後の対応方針を明らかにして発注者に報告書を提出するとともに、従業員に周知徹底すること。

カ　発注者が提供する調理器具の故障等により、児童一時保護施設の調理室において調理ができなくなった場合には、修繕等が完了するまでの間、発注者受注者協議のうえそれに代

わる食事を提供するものとする。

キ　既成の加工食品等は極力使わず、ハンバーグ、コロッケ、ぎょうざ等手作りの料理を基本とすること。既成の加工食品等を使用する場合は、消費期限や添加物など法律に基づく食品の表示のあるものを使用すること。

ク　魚、肉、野菜等の食材は、外国産や冷凍食品を極力避けること。

(6)　保存食の管理作業

ア　保存食は、毎食ごと確保しておくこと

イ　食品衛生法に基づく保存食は、原材料および調理済み食品を、食材毎５０ｇ以上を清潔な容器に密封して、－２０℃以下で２週間以上保存すること。 なお、原材料は、購入した状態で保存すること。

(7)　食器洗浄および消毒

【中央児童一時保護施設・中央女性一時保護施設、彦根児童一時保護施設、大津・高島児童一時保護施設、日野児童一時保護施設ならびに淡海学園について】

受注者は、毎食使用する食器類についても使用の都度、洗浄および消毒等を実施し、次の使用まで清潔に保管すること。

なお、女性一時保護施設および淡海学園における洗浄および消毒は食器類を除き食缶等のみとする。

(8)　検食

【中央児童一時保護施設・中央女性一時保護施設、彦根児童一時保護施設、大津・高島児童一時保護施設、日野児童一時保護施設ならびに淡海学園について】

ア　検食は、発注者が児童等の摂食開始時間の 30 分前までに行い、児童等と同一のものとする。(淡海学園を除く)

イ　発注者が異常等を発見した場合または是正する必要が生じた場合は、受注者は発注者の要請に応じ、適切な対応を行わなければならない。(淡海学園を除く)

ウ　検食の結果に基づく特別の指示については、謙虚に受け止め発注者と協議の上、改善を図り、児童等の喫食率向上に努めなければならない。(様式は、別紙７「検食表」とする。)

(9)　調理室の清掃、残飯等の処理

【中央児童一時保護施設・中央女性一時保護施設、彦根児童一時保護施設、大津・高島児童一時保護施設、日野児童一時保護施設ならびに淡海学園について】

受注者は、油汚れ等による調理室の清掃・消毒・除菌をしなければならない。また、冷凍冷蔵庫等の厨房機器や食品庫は、常に清潔に管理すること。なお、これらに要する経費は受注者の負担とする。

(10) 業務報告

【中央児童一時保護施設・中央女性一時保護施設、彦根児童一時保護施設、大津・高島

児童一時保護施設、日野児童一時保護施設ならびに淡海学園について】

受注者は、毎日、調理場ごとに別紙８「業務日誌」を作成の上、発注者に提出し、指定職員の確認を受けなければならない。

7　衛生管理

受注者は、委託業務の遂行に当たり、食品の安全等に関する法令等を遵守するとともに、食中毒その他感染症等の発生防止、調理室等の衛生保持のため、次の事項を遵守すること。

なお、これらに要する経費は、受注者の負担とする。

(1)　給食業務従事者の健康衛生管理

ア　受注者は、健康診断および検便検査を受けた給食業務従事者を配置しなければならない。また、給食業務従事者に入替等の変更があった場合も、同様とする。

イ　受注者は、上記アに規定するもののほか、給食業務従事者に健康診断を年1回以上、検便検査を月1回以上受けさせ、さらに疑わしいときは随時行うこと。なお、検便検査については、10月～3月の間は、通常検査（赤痢・サルモネラ・腸管出血性大腸菌）に加えてノロウイルス検査も含むこと。

ウ　受注者は、給食業務従事者に専用の帽子、白衣、前掛け、マスクおよび履物を着用させ、手洗いおよび手指の消毒を行わせるものとする。

エ　受注者は、給食業務従事者に、下痢、おう吐、発熱等の症状があるとき、手指等に化膿創があるときは、当該給食業務従事者を調理作業に従事させてはならない。

オ　受注者は、調理従事者に対し、毎日作業開始前に、自らの健康状態を報告させるとともに、その結果を記録すること。

(2)　調理室および食材等の衛生管理

ア　受注者は、調理室を、常に清潔に保ち、飲食材料、食器具類等がハエ、ねずみ、ゴキブリ等害虫に汚染されることのないよう留意するとともに、随時、害虫の発見と駆除に努めること。なお、年２回（淡海学園については年12回）の薬剤による害虫駆除にあっては発注者が実施する。

イ　食材、料理等の保管は、品質保持および衛生管理に十分注意すること。

なお、淡海学園においては、受注者はマニュアル等に基づき、調理施設、調理器具ならびに使用水の点検を行い発注者に報告するとともに、調理済み食品および加熱調理食品の温度管理等を適切に行い記録すること。

ウ　残飯等の生ゴミ・汚物は、その都度遅滞なく処理し、発注者の指定する場所に搬出すること。なお、ゴミの廃棄については発注者が行う。

エ　受注者は、食中毒発生時の経路解明のため検食を必要日数保存すること。

8　給食業務従事者

(1)　受注者は、給食業務に従事する調理師として、調理師免許を有した者を調理場ごとに1人以上配置すること。

(2)　給食業務従事者は、業務を行うために必要な知識・技能および経験を有する人員を配置するとともに、頻繁な従業員の異動は行わないように努め、移動等により業務に支障が無いよ

うにすること。
(3) 受注者は、給食業務従事者のうちから委託業務全般を管理する責任者を選任すること。
(4) 受注者は、給食業務従事者を配置したときは、速やかにその職、氏名、年齢、住所を記載した書面に各人の健康診断書、資格証明書のコピーを添え、発注者に提出すること。その配置換えをしたときも同様とする。

9 給食業務従事者の教育、研修
(1) 常に健康増進法（平成１４年８月２日法律第１０３号）を研究し、業務を円滑に実施することに努めること
(2) 常に調理技術等の研鑽に努めること。
(3) 給食業務従事者に対して、定期的に衛生教育および調理技術、守秘義務等について年間計画を立て、教育および指導すること。
(4) 受注者は、給食業務未経験者を配置しようとする場合、その従業員に対して給食業務に必要な知識および技能の習得のための研修を行うこと。
(5) 給食業務従事者を業務に関する研修会、講習会等に積極的に参加させること。
(6) 実施施設の業務の特殊性を鑑み、個人情報や接遇にかかる研修を実施すること。

10 給食業務従事者の服務、規律
(1) 児童等と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務めること。
(2) 児童等のプライバシーに立ち入らないこと。
(3) 厨房内での喫煙、飲食、雑談その他勤務の妨げとなる行為をしてはならないこと。
(4) 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または不要な物を持ち込んではならないこと。
(5) 発注者が行う指示に誠意をもって従わなければならないこと。
(6) 県の職員の同席がない環境で児童等と接触することがないようにすること。

11 非常時の対応
(1) 受注者は、天災等により予定されていた給食が提供できない場合および発注者の依頼による緊急の対応による時間の変更等に対しては、直ちに、必要な体制を確保の上、給食の代替品を用意するなど所用の措置を講じなければならない。
なお、契約締結後、速やかに非常時における対応マニュアルおよび連絡体制表(様式不問)を作成の上、発注者に提出するとともに、従業員に周知しておくこと。
(2) 災害時の備蓄食品は、淡海学園については発注者が 3 日分を施設に据え置くものとする。なお、備蓄食品の管理・補充は、淡海学園については発注者が行い、受注者は備蓄食品が賞味期限内に有効利用できるよう適正に消費することとする。

12　設備等の取扱い

(1)　受注者は、給食業務に必要な範囲に限り、発注者が所有する設備備品および消耗品（食器および調理器具に限る。）（以下「設備等」という。）を使用できるものとする。

(2)　受注者は、給食業務の円滑な遂行のために必要な場合は、受注者が所有する調理機材を発注者の了承を得て使用することができる。

(3)　受注者は、使用する設備等を善良な管理者としての注意義務を持って管理し、清潔の保持、整理整頓および火災の防止について責任を負うものとする。また、使用する設備等に故意または重大な過失により損害を与えたときは、その損害を賠償しなければならない。

(4)　受注者は、設備等に異常を発見した場合は、直ちに発注者に報告しなければならない。

(5)　受注者は、使用する設備等を改造または変更してはならない。ただし、発注者の承認を受けた場合はこの限りではない。

(6)　発注者および受注者の職員双方立ち会いの下、定期的に設備等の点検を実施するものとする。

13　給食業務従事者の災害補償等

給食業務従事者の災害補償、傷病手当および一身上に関する事項については、受注者の責任において行うものとする。

14　営業許可について

令和９年（２０２７年）４月１日から業務を開始するため、受注者は、給食業務を行うため営業許可に必要な書類を作成、補助すること。

なお、手続きの進め方に関しては、滋賀県子ども若者部子ども家庭支援課と協議を行うこと。

15　給食会議への参加

発注者が実施する給食会議は、発注者受注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ならびに利用者等の身体的および精神的特質や嗜好等を考慮した給食の提供を目的として次のとおり開催する。

(1)　会議の開催

ア　定例会は、年１回発注者(県子ども若者部子ども家庭支援課、中央児童一時保護施設・中央女性一時保護施設、彦根児童一時保護施設、大津・高島児童一時保護施設、日野児童一時保護施設ならびに淡海学園)が招集する。

イ　臨時会は、発注者受注者いずれか一方の発議により、発注者が招集する。

(2)　受注者の責務

ア　栄養士兼調理責任者(栄養士を別に置く場合は、調理責任者)または、受託責任者は、給食会議に必ず出席しなければならない。

イ　発注者から受注者に業務の改善を求めた場合、受注者はこれに真摯に対応すること。

16　監査・指導等への対応

受注者は、業務に必要な各種帳票類の保存、管理を適切に行い、また官公庁が行う調査等に協力するとともに、発注者または関係官公庁から指示指導を受けた事項について速やかに改善すること。

17　食に関する指導業務

児童等には、様々な家庭の中、食事を１日３食摂ることができていない児童等も存在する。そうした児童等に対して、給食を通じて、食事の持つ意義について学ぶことができる機会を作ること。

指導内容については、15 で定める給食会議で協議することとし、栄養士等の専門性を活かす分野、内容とすること。

18　調査研究および行事等への協力

発注者の企画・実施する調査研究および行事等の実施に協力すること。

19　守秘義務

受注者は、個人情報の保護及び守秘義務を順守し、業務上知り得た業務内容・秘密および入所者・職員の情報について、第三者に漏らし、または他の目的に利用してはならない。これは、契約終了後においても同様とする。

20　業務引継ぎ

(1)　受注者は、給食提供に支障が無いよう現行業務を引き継ぐこと。

(2)　受注者は、契約期間が終了したときは、発注者が指定する事業者に対し、円滑な業務引継ぎを行わなければならない。

21　その他

この仕様書に定めのない事項については、発注者、受注者協議の上、決定する。