

調理等業務委託（長期継続契約）特記仕様書

◆基本事項

- ・食器、食缶の配缶及び回収については、配送業務事業者と十分連携を取り、配送車両へ確実に搬入すること。
- ・人員配置については、34人体制を確保すること。さらに余剰人員として3人確保し、37人以上在籍確保すること。本市の特徴である手作りコーナーには、10人配置すること。ただし、実際の品目・内容に応じて柔軟に班の組み換えを行い、常に最適な組織体制にて業務遂行すること。
- ・食材の検収業務については、市と十分連携を取り、検収責任者を含めた3人体制で受納すること。ただし、当日の納品状況に応じて、検収を行う人員を変動し対応すること。
- ・正社員については、調理師又は栄養士免許の有資格者を11人以上配置すること。
- ・余剰人員以上に欠員が生じた場合については、速やかに応援人員を手配すること。
- ・文部科学省「学校給食衛生管理基準」を遵守し、日常の衛生管理、定期衛生巡回指導・検査（学期ごとに年3回以上）のトリプルチェック体制及びHACCPへの取り組みを確実に実施すること。
- ・ノロウィルス抗原検査については、10月から3月までの間定期的に毎月1回実施すること。また、疑いのある時は臨時的にその都度実施すること。
- ・市が作成する「異物混入対応マニュアル」と受託者で作成している「異物混入防止対策マニュアル等」との整合性を図り、異物混入防止対策を行うこと。
- ・災害時の対応については、過去の対応実績を生かし、市の指示に従い「炊き出し、物資支援等」を行うこと。
- ・生産物賠償責任保険（PL保険）の加入については、1事故あたり4億円の保険加入をすること。
- ・学校行事等の給食実施については、市が指定する学校行事等に対応すること。その際、配送業務事業者と連携を図ること。

- ・市主催のイベント、行事などへの料理提供については、積極的に協力すること。
なお、給食センター施設を利用する場合については、市と協議の上実施すること。
- ・児童、生徒に対する食育については、市と協議のうえ、食育がより効果的に実施できるよう協力すること。その際、給食調理業務に支障がきたさない範囲で行うこと。
- ・アレルギー対応については、アレルギー専任者を含め全従業員に対して、アレルギー対応マニュアルを周知徹底し、調理過程においても互いに声かけを実施して間違えのない調理業務を行うこと。
- ・給食開始日までの従業員研修については、研修計画に基づき確実に実施すること。

◆その他

- ・厨房設備、調理機器等の使用貸借に関する事項については、市と協議の上別途使用貸借協定を締結する。
- ・本特記仕様書に定めのない事項については、必要に応じて双方協議のうえ決定する。