

外ヶ浜町  
学校給食調理等業務委託  
特記仕様書

令和4年12月

外ヶ浜町教育委員会



# 特記仕様書

1. 仕様書5の(3)に定める特記仕様書は、この特記仕様書とし、この特記仕様書で使用する用語は、契約書及び付属の仕様書で使用する用語と同意義とする。
2. 仕様書10の(1)に定める事前研修は、学校給食調理室における器材と同等の器材を使用して実際に調理作業を行う形態で下記の事項について、実施しなければならない。
  - (1) 回転釜を使用した調理に関する次の事項
    - ① 煮物についての調理方法及び味付け
    - ② 炒め物についての調理方法及び味付け
    - ③ 揚げ物についての調理方法
    - ④ ルー（カレールー及びホワイトルー）の作成方法
  - (2) 茹で野菜の水冷に関すること
  - (3) 球根皮むき機の操作に関すること
  - (4) 野菜裁断機の操作に関すること
  - (5) ミキサーの操作に関すること
  - (6) 食器洗浄機の操作に関すること
  - (7) 中心温度計の取扱方法に関すること
  - (8) 遊離残留塩素の測定方法に関すること
  - (9) 保存食の採取方法に関すること
  - (10) 物資の検収及び保存方法に関すること
  - (11) 汚染区域及び非汚染区域ごとに区別すべき次の事項に関すること
    - ① 区域を移動した際の手洗
    - ② エプロンの付け替え
    - ③ 調理器具の使い分け
  - (12) リフト設備の取り扱いに関する次の事項
    - ① リフトの昇降操作
    - ② 各階ごとに搬送する米飯又はパン、牛乳、副食の仕分け（能率の良いリフトへの搬入）
  - (13) 作業日誌の記録方法に関すること
  - (14) 作業工程表の理解に関すること
  - (15) 調理業務の手引の理解に関すること
  - (16) 献立の手引の理解に関すること
  - (17) 食物アレルギー対応給食の理解に関すること
3. 仕様書10の(1)に定める事前研修は、本町の学校給食調理業務に本年度の3月1日以前11ヶ月間以上の従事経験があり、引き続き同年3月の給食終了日まで従事する予定の者については、仕様書10の(1)に定める事前研修を免除することができる。

4. 甲は必要と認めるときは、乙に対し乙の実施する事前研修を視察することを求めることができる。乙はこれを拒むことができない。
5. 乙は、外ヶ浜町給食センター所長から食物アレルギー対応給食として除去食の実施を求められた場合、甲が指定する調理方法等に従って除去食を調理しなければならない。
6. 甲が指定する施設において共通に実施することが必要とされる作業は、契約書及び仕様書に定めるところのほか次のとおりとする。
  - (1) 社会見学、修学旅行等のため児童数が減少した日等において父母教師会が主催する試食会開催へ協力を行なうこと。
  - (2) 給食週間等の際に、学校長からの要請があった場合、児童に対し日常の給食の調理に関することについて説明を行なうこと。
  - (3) 児童へ食缶及び食器の引渡しを行なう際及び児童が食缶及び食器を返却する際等において、児童に対し声をかける等の方法により、児童の従事者への信頼感及び親近感を確保すること。
  - (4) 栄養士養成のための学校給食実習が行なわれる際における甲の栄養教諭及び学校栄養職員が実習生に対し行なう指導に協力すること。
  - (5) その他、外ヶ浜町給食センター所長と業務総括責任者が協議して実施することを決定した事項を行なうこと。
7. 乙は、従事者の勤務状況等を確認するため、月に1～2回程度、甲から委託された施設を巡回しなければならない。