給　食　業　務　仕　様　書

岩瀬農業高校宇津峯寮給食業務委託は次により実施するものとする。

1　業務委託概要

契約書第1条に基づき、岩瀬農業高等学校宇津峯寮を利用する生徒及び教職員等に対し給食を提供するため、関係法規及び以下に定める事項により業務を行う。

2　業務内容（別紙１のとおり区分する。）

(1) 給食の調理に関すること。（普通食のほか、特別食等を含む。）
(2) 給食の配膳、下膳に関すること。
(3) 給食設備・備品・消耗品等の管理（清掃、洗浄等）に関すること。
(4) 指定箇所への残食等廃棄物の搬入、管理に関すること。
(5) 給食業務に係る諸帳票の記録及び報告に関すること。
(6) 給食材料等の管理に関すること。
(7) 保存食等の管理に関すること。
(8) 学校給食衛生管理基準（別紙３）に定める衛生管理に関すること。
(9) 福島県食品衛生法施行条例に定める食品等の自主検査の実施等に関すること。
(10) 調理技術、衛生管理知識等の向上のための研修、練習等に関すること。
(11) その他必要と認められる立会い、連絡調整及び報告等に関すること。

3　給食業務対象調理場　岩瀬農業高等学校宇津峯寮厨房

4　経費負担及び給食費

福島県（以下「甲」という。）は、契約書第３条に基づく経費を負担するものとし、受託業者（以下「乙」という。）はそれ以外に係る経費を負担する。

受給者の給食費は第４条によるものとする。

5　学校給食業務

(1) 乙は別紙１業務区分表において、「業務主担当」に定める業務を行うとともに「業務副担当」に定める業務についても甲に協力して行うこと。
(2) 給食数、給食時間等は別紙２－１及び別紙２－２のとおりとする。
(3) 調理業務、配膳業務、洗浄業務、衛生管理業務は、すべて別紙３に定める「学校給食衛生管理基準」に基づいて行うこと。
(4) 具体的な業務については、学校給食衛生管理基準のほか、甲の指示により行うこと。
(5) 学校給食衛生管理基準等に定めがなくても、管理上必要なものについては誠意を持って業務を行うこと。
(6) 業務の結果、異常を発見した場合は、直ちに適切な処置を行い、事故発生を防止するとともに、甲にその結果を報告すること。
(7) 不時の事故が発生した場合は直ちに各校長に連絡し、指示により速やかに応急処置を行うこと。

6　業務内容の報告及び記録

(1) 乙は、毎日の業務内容の報告及び記録について、業務終了後速やかに提出し、甲の承諾を受けること。主な報告及び記録は下記のとおりとする。

ア 施設・設備等の温度、湿度確認記録表
イ 食品の加熱冷却加工等の温度・時間確認記録表
ウ その他甲が指示する書類

(2) 乙は、以下に掲げる事項について、甲に報告等をすること。(様式は任意とする。)

業務責任者（変更）配置届　　,
検便検査結果報告書
健康診断結果報告書
研修等実施結果報告書
食品自主点検報告書
食材点検報告書
業務完了報告書　※前月分について毎月１０日まで

7 業務従事者の資格

調理師法（昭和３３年法律第１４７号）に規定する調理師の資格を有する者又は栄養士法（昭和２２年法律第２４５号）に規定する栄養士の資格を有する者を１名以上業務に従事させること。ただし、常駐の必要はない。

乙は、栄養士免許又は調理師免許を有する者のなかから、１名を業務責任者として選任し、業務責任者配置届により甲の承諾を得るものとする。業務責任者を変更する時も同様とする。

8 業務従事者

(1) 業務従事者は、調理場内の調理、衛生管理業務のため、必要な教育訓練を終了した技術優秀な者とする。

(2) 乙は契約書第５条に基づき、業務従事者の資格を証する免許等の写しを添えて、業務従事者の名簿及び緊急時の連絡体制を示す書面を提出すること。業務従事者を変更する時も同様とする。

(3) 甲は、業務従事者として不適当と認めた者については、乙と協議の上、交代させることができる。

(4) 乙は、業務従事者が転任、転職等の場合、原則として事前に甲の承諾を受け、交代者と十分に引継ぎ（一月程度）を行い、業務に支障のないようにすること。

(5)業務責任者が常駐する必要はないが、業務責任者不在の場合の連絡体制について、あらかじめ甲と協議すること。目安として、月の半分以上は業務責任者が従事していること。

(5) 学校給食衛生管理基準の遵守。

業務従事者は学校給食衛生管理基準（別紙３）等を遵守すること。

(6) 業務従事者の健康・衛生管理事項

ア 業務従事者は、学校給食衛生管理基準に定める以下の事項について実施するとともに、甲に対して実施結果を速やかに報告しなければならない。

(ｱ) 健康診断 年１回（労働安全衛生関係法によるものとする。）

(ｲ) 検 便 年24回（月２回）

検便の検査項目には、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌（O157）等を含むものとする。

イ 業務従事者は、年１回ノロウィルス検査（検便）について実施するとともに、甲に

対して実施結果を速やかに報告しなければならない。

なお、検査の実施時期は12月又は１月とする。

９ 勤務条件、勤務日数及びその他留意事項

(1) 業務従事者の勤務条件等は、最低限として別紙２－２に示す程度以上の配置をするものとするが、期間中においては業務に支障が無いよう、適正配置することはもちろん、事故及び故障等が生じた場合は、休日等を問わず対応できる人員及び体制を確保するものとする。

(2) 乙は、業務上必要に応じ甲との協議により、勤務時間の変更（早出・延長）及び休日出勤に応ずるものとし、この場合の勤務手当は、契約額に含むものとする。

１０ 相互協力

甲及び乙は、給食調理及び安全衛生管理業務に必要あるものについて、相互に協力し適切な管理を行うものとする。

１１疑義

この仕様書に定めのない事項、又は、この仕様書に疑義が生じた場合には、必要に応じて、甲・乙が協議してこれを定めるものとする。