

特記仕様書

第1条 仕様書第2条第1項第5号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。

第2条 仕様書第6条第2項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。ただし、未実施校については第19号及び第20号は実施しないものとする。

- (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) 茄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) 野菜等の下処理・洗浄に関すること
- (12) 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
- (13) 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）
- (14) 調理日誌の記録方法に関すること
- (15) 作業工程表の理解に関すること
- (16) 調理の手引の理解に関すること
- (17) 献立の手引の理解に関すること
- (18) 食物アレルギー対応給食の理解に関すること

- (19) スチームコンベクションの操作に関すること
 - (20) 北九州市中学校給食配膳作業マニュアルの理解に関すること
- 2 未実施校の従事者については、前項の規定にかかわらず、本市の小学校給食調理等業務に契約締結年の3月1日以前11ヶ月間以上の従事経験がある者及び既に同様の研修を受けている者については、仕様書第6条第2項に定める事前研修を免除することができる。
- 3 実施校の従事者で、小学校給食調理等業務及び中学校給食調理等業務に契約締結年の3月1日以前11ヶ月間以上の従事経験がある者及び既に同様の研修を受けている者については、第2条第1項の規定にかかわらず、仕様書第6条第2項に定める事前研修を免除することができる。
- 4 実施校の従事者で、小学校給食調理等業務に契約締結年の3月1日以前11ヶ月間以上の従事経験がある者及び既に同様の研修を受けている者については、第2条第1項の規定にかかわらず、第2条第1項第19号及び第20号に規定する事項を除いて、仕様書第6条第2項に定める事前研修を免除することができる。その場合、第2条第1項第19号及び第20号に規定する事項の研修を契約締結年の3月中に実施するものとする。
- 5 中学校配膳業務のみに従事する者については、第2条第1項の規定にかかわらず、第2条第1項第1号から第6号、第8号、第11号から第13号、第15号、第19号に規定する事項の研修を免除することができる。
- 6 発注者は必要と認めるときは、受注者に対し受注者の実施する事前研修を観察することを求めることができる。受注者はこれを拒むことができない。
- 第2条の2 受注者は、学校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、発注者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。
- 第3条 各学校において共通に実施することが必要とされる作業は、契約書及び仕様書及び応募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生徒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、給食室内において児童生徒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うこと。
 - (3) 児童生徒へ食缶及び食器の引渡しを行う際及び児童生徒が食缶及び食器を返却する際等において、児童生徒に対し声をかける等の方法により、児童生徒の従事者への信頼感及び親近感を確保すること。
 - (4) 児童生徒の喫食状況に注意を払い学校長からの求めに応じて状況を報告すること。
 - (5) 学校においてジュース等を購入した際ににおける納品時の検収、保管及び配膳棚への配置を行うこと。
 - (6) 栄養士養成のための学校給食実習が行なわれる際ににおける発注者の栄養教諭

及び学校栄養職員が実習生に対し行う指導に協力すること。

(7) その他、小学校長と業務総括責任者が、又は中学校長と中学校配膳業務従事者が協議して実施することを決定した事項を行うこと。

第4条 受注者は、従事者の勤務状況等を確認するため、月に1回程度、委託された学校を巡回しなければならない。

第5条 受注者は、受託業者選考の際に、自らが企画提案した内容について、適切に実施しなければならない。

第6条 受注者は、チームとしてうまくまとまるように、従事者の人間関係等を把握し、適切に対応しなければならない。