

給食調理業務委託仕様書

本業務の受託者は、入所者に対して適正な栄養量を確保し、安全で、快適な入所生活を送れるように、委託者の指示に従い、下記により実施するものとする。

1. 委託者が受託者に委託する業務は、入所者への給食調理業務とする。
2. 受託者は、大量調理施設衛生マニュアルを遵守し、衛生管理を徹底するものとする。
3. 受託者が使用できる施設・設備は、委託者が定める厨房及び休憩室とし、清潔、整理整頓に心掛け使用するものとする。
4. 委託者及び受託者の業務分担は、入所者給食調理業務取扱要領のとおりとする。
5. 調理は、献立表に示された食材料の質を活かし、量を遵守した上、特に味付けに留意し、入所・通所者の食欲を増進するように創意工夫を行うとともに、適正温度の確保に努めるものとする。
6. 委託者は、入所者食として適切かどうかを評価するために毎食検食を行う。
7. 配膳時間及び下膳開始時間は、入所者給食調理業務取扱要領のとおりとする。
8. 食器は、洗浄機で洗浄し、食器消毒保管庫により消毒するものとする。
9. 入所者給食調理業務にかかる受託者の負担経理は、入所者給食調理業務取扱要領によるものとする。
10. 受託者は、労働安全衛生法に基づき健康診断ならびに検便を毎月1回以上実施し、その結果を保存するとともに、委託者に報告するものとする。健康診断の結果、異常が発見された場合は、速やかに対応を取るとともに、直ちに委託者に連絡し、指示に従うものとする。
11. 受託者は、従事者の資質向上を図るため、衛生面及び技術面等の研修、ならびに訓練を定期的実施するものとする。
12. 受託者は、従事者が調理を行う場合には制服等を着用させ、清潔に留意するものとする。
13. その他詳細については、入所者給食調理業務取扱要領によるものとする。