江府町立学校給食センター調理等業務

仕　様　書

令 和 ８ 年 １ １ 月

江府町教育委員会

江府町立学校給食センター調理等業務仕様書

【基本事項】

１．件　　名

江府町立学校給食センター調理等業務

２．業務内容

委託業務の内容は、次のとおりとする。

（１）物資検収時の受け取り、格納、検温業務

（２）主食（米飯）及び副食の調理業務

（３）原材料及び調理後の食品の保存食の採取及び保管業務

（４）配缶業務

（５）給食の配送及び回収業務（輸送用コンテナの洗浄消毒業務を含む。）

（６）食器、食缶及び調理機器の洗浄消毒保管業務

（７）残さいの計量及び記録並びに塵芥の集積業務

（８）施設、設備及び機器の清掃、消毒及び安全点検並びに記録業務

（９）使用物品管理業務

（１０）衛生管理業務

（１１）前各号に附帯する業務

３．業務場所、名称及び施設概要等

（１）名称及び所在地

名　称　　江府町立学校給食センター

所在地　　江府町江尾１７１７番地１

（２）施設概要及び調理食数

添付資料１のとおり

４．施設設備及び備品等の貸与（添付資料２、添付資料４）

調理業務に必要な施設設備及び備品等は、町が無償で貸与する。

５．業務委託期間

令和９年４月１日から令和１２年３月３１日まで　３年間

６．対象校及び食数

添付資料１のとおり

７．基本調理食数及び基本給食実施回数

基本調理食数　　２００食／日

実施回数　　２００回

８．関係法令の遵守

学校給食法、食品衛生法、労働基準法等の労働関係法令及びその他関連法規及び関連要綱等を遵守すること。

９．安全衛生管理の徹底

安全衛生管理を目的とした、研修・衛生管理指導等を実施すること。

１０．学校行事等への協力

学校給食の意義や特色を踏まえ、対象校等へ食育活動に積極的に参加すること。また、学校訪問や給食試食会等が実施される場合についても、必要な協力を行うこと。

１１．立入検査等の協力

保健所や町の指定する者の立入検査があった場合は、当該検査の立会い等に協力すること。また、施設見学者への対応についても協力すること。

１２．給食時間変更の対応

学校行事等のため、給食時間を変更する場合は、適切に対応すること。

１３．災害等発生時の対応

災害等発生時における日野郡３町の小中学校給食の相互支援に係る協定書に基づき、日野郡３町の学校給食施設が被災し相互支援が必要になったとき、町から支援の要請があった場合は、可能な範囲で人材、器具等を提供すること。

【実施体制】

１．業務責任者等

事業者は、学校給食業務であることを考慮し、調理等に従事する者として、専門の知識を有し、かつ、集団調理業務に精通した次の者を配置すること。

（１）調理業務責任者（１人）

委託業務全般を統括する常勤の業務責任者を１人配置すること。また、業務責任者は、管理栄養士、栄養士または調理師の資格を有すること。

（２）調理業務副責任者（１人）

調理業務責任者を補佐し、調理業務責任者に事故があるとき、または欠けたときその職務を代行する常勤の調理業務副責任者を１人以上配置すること。

（３）食品衛生責任者（１人）

鳥取県食品衛生法施行条例（平成１２年鳥取県条例第１７号）の別表第１に規定された常勤の食品衛生責任者を１人配置すること。また、食品衛生責任者は、調理業務責任者または、調理業務副責任者を兼ねることができるものとする。

なお、「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」における衛生管理責任者及び「大量調理施設衛生マニュアル（厚生労働省）」における衛生管理者は、学校給食センターの栄養教諭等が担当するものとする。

（４）調理業務等従事者（２人以上）

調理食数に応じて、調理業務に必要な調理員、調理補助員および配送員を適正に配置すること。ただし、食物アレルギー対応食の調理を行う従事者は、除去すべきアレルゲンに接触しないように配慮するとともに、食物アレルギー対応食の調理開始から配食が終了するまでの間は対応食の調理等に専念するものとする。

調理業務等従事者の休暇等による欠員代替のための人材は、常時確保されているものとする。

２．選任報告書

選任した調理業務責任者、調理業務副責任者および食品衛生責任者（以下「責任者」という。）について、業務を開始しようとする２週間前までにそれぞれ下表の選任報告書を町に提出するものとする。また、責任者を変更する場合は、変更２週間前までに町に報告すること。

報告書	添付書類	提出期限
調理業務責任者選任報告書	業務履歴書、資格を証する書類の写し	履行開始２週間前
調理業務副責任者選任報告書	業務履歴書	履行開始２週間前
食品衛生責任者	業務履歴書、資格を証する書類の写し	履行開始２週間前

３．業務従事者等の教育・研修

調理、食品の取り扱い等が円滑に行われるよう定期的に研修を行い、業務従事者の資質向上に努めるとともに、業務従事者を新たに採用した場合は、初任者研修を必ず実施すること。

【業務区分】

本委託事業の江府町および事業者の責任区分は、添付資料３のとおりとする。

１．町が行う業務の範囲

調理業務に関して町が行う業務の範囲は、次のとおりとする。

（１）献立作成等

町は、献立を作成し、献立および食数並びに食器、食缶、食器かご等の種別および使用数等について、下表のとおり業務内容に応じてそれぞれの提示時期に事業者に提示する。

区　　分	提　　示　　時　　期
学校給食実施予定	年度当初
学校給食献立予定表（月間）	前月末２５日まで
各学期給食基本人員	開始５日前まで
調理業務指示書	実施日の１週間前まで
調理業務変更指示書	当日まで

（２）給食実施食数等の指示

町は、各月の５日前までに、事業者にその月の予定給食数を示す。予定給食数に変更がある場合は、提供日の２日前までに事業者にその内容を示しそれ以降変更しない。ただし、学級閉鎖、臨時休校等緊急やむを得ない場合は、当日においても給食実施食数の変更を指示する場合もある。

（３）食材の調達

町は、献立、調理食数に応じて食材を調達し、事業者は町の発注書に基づく食材の検収を行い、引き渡しを受けるものとする。

２．事業者が実施する調理業務等

事業者が実施する調理業務等については、学校給食法第９条に基づく「学校給食衛生管理基準（平成２１年３月３１日文部科学省告示第６４号）および町が作成した「江府町学校給食センター衛生管理マニュアル」等に基づいた衛生管理対策を実施するとともに、「学校給食

における食中毒（疑い）発生時初動対応マニュアル」により町への報告・連絡を行うものとする。

調理済み食品は、調理後２時間以内で児童生徒が喫食できるように調理業務を行うよう努めること。

（１）物資検収時の受け取り、格納、検温業務

事業者は、検収責任者を定め、町（学校給食センター）による発注書に基づき、食材の引き渡しを受け、検収と検温を行い、冷蔵庫、冷凍庫、解凍庫または専用容器への格納を行うこと。

検収後は、物資検収記録簿に記録するとともに、町（学校給食センター）の確認検査を受けること。

検収後の物資については、帳簿への記録と保存を行うとともに、衛生的な管理を行うこと。

調味料の出庫は、報告書に記録し、在庫については記録表により月末に町に報告すること。

（２）副食および主食（米飯）の調理業務（食物アレルギー対応食を含む）

検収された食材を所定の専用台車または専用容器に入れ替え、町が提示する「学校給食予定献立表実施記録表」「調理業務指示書」等に基づき、町が提供する食材を使用して副食および主食（米飯）を調理すること。

ア　「学校給食予定献立表実施記録表」「調理業務指示書」等に基づく「調理作業工程表」および「調理作業動線図」を栄養教諭等へ提出し、確認検査を受けた内容で副食および主食（米飯）を調理すること。

イ　調理物の完了検査は、配缶前に事業者側の立会いのもと栄養教諭等が行うほか、必要がある場合は町側が随時検査を行うことができるものとする。

ウ　調理過程で異物混入や不適当な食材を発見した場合は、速やかに町に報告して指示を受けること。異物混入等の原因が事業者側にあると考えられる場合は、別途文書による報告書を提出すること。

エ　調理ミス、数量間違い等が生じた場合は、速やかに町に報告して、町の指示事項に従い従事者が責任をもって処理すること。

オ　献立の打ち合わせは毎週行い、事業者側の食品衛生責任者が出席すること。

カ　当日の打ち合わせを前業務日に行い、各調理作業別にその内容の確認を行うこと。

キ　調理業務指示書等記載のない事項の作業については、双方協議のうえ行うものとする。

ク　食物アレルギー対応食

a 食物アレルギー対応食（除去食・代替食）の調理等は、町が提示する「調理業務指示書」等に基づき、町の提供する食材を使用して調理、配缶し、栄養教諭等の確認を受けた後、配送すること。

b　１日に調理する食物アレルギー対応食（除去食・代替食）は１種類までとする。

c 専任の調理業務従事者が調理を行い、調理等に伴う確認は複数人で行うこと。

d 食物アレルギー対応食の対応範囲　：　乳製品・鶏卵・魚卵・えび・かに・いか・たこ等

e 食物アレルギー対応食の対応人数（令和８年７月１日現在）　：　２人

※ アレルギーの原因物質が、給食に殆ど使用しない食品である児童生徒を含む。

f 食物アレルギー対応食の対応実績（令和７年４月～令和８年３月）

・ 実施日数　：　３日／１９１日

・ １日当りの食数　：　魚卵対応時　１食

（３）原材料および調理後の食品の保存食の採取および保管業務

事業者は、食品および保存用食材料並びに保存食については、「学校給食衛生管理基準」等に基づいて適切に取り扱い、保存するものとする。

（４）配缶業務

調理済み食品を町が指示する受配校毎、クラス別に計量・配缶後、コンテナに入れ配送車両まで運搬し、積み込みを行うこと。

ア　配食前にコンテナの消毒を実施すること。

イ　食器、食缶、バット、蓄冷剤等は、指定時間までにコンテナに積み込むこと。

ウ　添加物等はクラス別に仕分けし、コンテナ内の指定場所に積み込むこと。

エ　保温食材と保冷食材との区別など、副食の温度管理に留意すること。

（５）給食の配送および回収業務

調理済みで配缶後のコンテナを、配送基準表等に基づき、配送車で受配校に配送し、回収し、その後コンテナを洗浄すること。

配送車は、日常点検を行い、故障の予防および性能の維持に努め、常に清潔な状態で保管すること。

業務遂行中に配送車の異常を認めたときは、直ちに町と連絡を取り、適切な指示を仰ぎ必要な措置を講じて業務に支障をきたさないようにすること。

（６）食器、食缶および調理機器の洗浄消毒保管業務

ア　各受配校から返却された食器類、食器かご、食缶、スプーン、汁杓子等を分別して洗浄し、各指定の消毒保管庫への格納作業およびコンテナの整理を行うこと。

イ　食器類は丁寧に取り扱い、洗浄後はクラスごとに食器かごに入れ、専用の消毒保管装置による消毒保管を行うこと。

(ア) 食器の入ったかごは、積み重ねないこと。

(イ) 食器洗浄機出口からの食器については、汚れの取り残しの有無を確認すること。

(ウ) 食器類の目的外使用は一切禁止する。

ウ　食器や各種調理設備機器・容器等の洗浄に使用する洗剤は、人的・環境面で安全な

規定濃度で使用し、適切に保管すること。

（７）残さいの計量および処理作業

学校から返却された残さいは、校舎ごとに計量して記録するとともに、それぞれ分別し、所定の場所に搬出するものとする。調理作業に伴うごみや残さいについても同様とする。また、町が残さい調査等を実施する場合は協力すること。

（８）施設・設備の清掃および安全点検

調理業務に使用した施設、設備および調理機器等は、その都度清掃または洗浄すること。また、調理機器等は、使用前、使用後の点検を実施し、各報告書により報告すること。

（９）調理場の清掃業務

業務終了後の調理場等の洗浄、清掃および整理整頓を行うこと。また、事務室、休憩室、ロッカー室等についても清掃し、清潔に保つこと。

（１０）衛生管理業務

「学校給食衛生管理基準」および「江府町学校給食衛生管理マニュアル」に基づき調理従事者の健康管理、食品管理および施設設備等の管理を行うこと。

ア　健康診断は、年１回以上の定期健康診断を実施すること。

イ　検便は、赤痢菌、サルモネラ菌および腸管出血性大腸菌Ｏ－１５７等に係る検査を月２回実施すること。なお、保菌者が出た場合はベロ毒素等の有無などについて、追跡検査をすること。

ウ　ノロウイルスの対応については、町の「給食センターにおける食中毒（疑い）発生時初動マニュアル」によること。

（１１）長期休業中における作業

夏休み、冬休み、春休み期間中に下記の業務を行うこと。

ア　食器の手磨き洗いおよび点検作業

イ　検収室、下処理室、調理室、洗浄室、コンテナ室、冷蔵庫、冷凍庫、殺菌庫、消毒保管庫、食品庫、調味料庫、倉庫等の清掃作業

ウ　箸、スプーン、食缶、の手磨き洗い作業

エ　厨房機器の分解、清掃、点検、整備作業

オ　食缶等の学校名およびクラス変更等、文字の書き直し作業

カ　給食センター周辺の環境整備

３．安全・衛生管理業務

（１）食品衛生責任者の配置と任務

①　食品衛生責任者の配置

事業者は、食品衛生責任者を配置すること。

②　食品衛生責任者の任務

食品衛生責任者は、関係法令に基づき、食品の安全・衛生管理に留意するとともに、調

理・配食等が衛生的に行われるよう業務従事者への指揮・監督・指導にあたること。

③　食品衛生責任者の届出

食品衛生責任者については、「業務従事者報告書」により届出を行うこと。

（２）業務従事者の健康・衛生管理

①　事業者は、業務従事者に対する労働安全衛生規則第４４条に規定の定期健康診断および新規採用従事者に対する労働安全衛生規則第４３条に規定の雇い入れ時の健康診断を実施し、業務従事者の届出にあたっては、「健康診断書」および従事前１５日以内に実施した「細菌検査成績報告書」を提出すること。

②　事業者は、業務従事者の健康診断を定期的に行うほか、毎朝、個人別健康観察記録票により、従事者および従事者の同居の家族の健康状態を確認し、異常を認める場合は、その状態により適切な処置を行うこと。なお、新規採用者を業務に従事させる場合は、従事する日以前に健康診断および検便検査（ノロウイルス検査を含む）を行い、健康状態を確認したうえで、必ず事前に業務従事可能であることを町に報告すること。また、業務従事者の健康状態に常に注意を払い、異常を認めた場合には、遅滞なく当該従事者の健康診断を行うこと。

③　衛生管理に関する詳細については、江府町立学校給食センター衛生管理マニュアル等に基づいて行うものとする。

④　事業者は、業務従事者が次の各号のいずれかに該当するときは、速やかに町に報告するとともに、業務に従事させないものとする。

ア　従事者または従事者と同居する家族に下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状がある場合。

イ　感染症の予防および感染症の患者に対する医療に関する法律（平成１０年法律第１１４号）第６条に規定する一類感染症、二類感染症もしくは三類感染症の患者、擬似症患者（急性灰白髄炎、ジフテリアおよび腸管出血性大腸菌感染症を除く）または無症状病原体保菌者である場合。

ウ　化膿性疾患が手指にある場合。

⑤　事業者は、業務従事者の手指に傷や手荒れがある場合には、必ず手袋を着用させるとともに、和え物などの調理・配食作業は控えるものとする。

⑥　事業者は、化膿性疾患が手指にある業務従事者について、速やかに医師の精密検査を受けさせるとともに、その指示に従わなければならない。

⑦　事業者は、下痢の症状がある業務従事者について、速やかに検便検査（特にノロウイルス検体検査）を実施しなければならないものとする。

（３）細菌検査

事業者は、業務従事者に対して定期的な細菌検査を月２回実施するとともに、ノロウイルスに係る検査を１２月から翌年３月までの４カ月間は、月１回実施し、その結果を報告すること。

【届出・報告等】

１．届出等

事業者は、食品衛生法第５２条第１項の規定による営業許可、鳥取県食品衛生条例施行規則に基づく食品衛生管理者の配置の届出等必要な許認可等を行い、業務開始２週間前までに完了して、当該許可証および届出書の写しを町に提出すること。

２．業務計画書

事業者は、次のとおり調理作業工程表等を作成し、提出期限までに提出すること。

（１）調理作業工程表・・・作業日の５日前

（２）調理作業動線図・・・作業日の５日前

（３）学校給食長期休業期間における清掃作業計画・・・作業日の１週間前

３．業務報告書

報告書の種類	提出期限	提出部数
業務従事者報告書	給食開始前	１部
業務従事者変更報告書	変更時	１部
定期健康診断結果報告書	検査結果が出た後直ちに	１部
従事者の細菌検査結果報告書	検査結果が出た後直ちに	１部
個人別健康観察記録報告書	毎朝（作業開始前）	１部
物資検収記録簿	実施後直ちに	１部
学校給食日常点検報告書	毎日、業務終了後	１部
刃こぼれ確認表	毎日、業務終了後	１部
調理作業工程報告書	毎日、業務終了後	１部
調理作業動線報告書	毎日、業務終了後	１部
保存食記録票	廃棄後	１部
異物混入等報告書	発生後直ちに	１部
職員研修実施報告書	実施後速やかに	１部
委託業務完了報告書（月毎）	当該月業務終了後直ちに	１部

【費用の負担区分】

１．町が負担する費用

調理業務等に要する費用のうち、光熱水費、燃料費、施設の維持管理に要する費用等につい

ては、町が負担するものとする。

公用車の維持管理に要する費用のうち車検、自賠責保険、税、修繕等に要する費用等については、町が負担するものとする。

２．事業者が負担する費用

調理業務等に要する費用のうち事業者が使用する事務用消耗品、通信費、調理業務等に使用する消耗品、業務の委託にあたり町が事業者に無償貸与する設備・備品等以外の備品等の購入費、業務従事者の衛生管理等に関する研修費、調理用被服費、調理用被服等の清潔保持に要する費用、業務従事者の細菌検査および健康診断料等については、事業者が負担するものとする。

なお、業務従事者は、当日の給食を食することに努めるものとし、その場合の経費は事業者が負担するものとする。

また、業務従事者の白衣等の洗濯は、町の備品および消耗品を使用することができるものとする。

３．委託料の支払い

（１）履行の確認等

事業者は、毎月分の業務完了報告書を、当該月業務終了後、速やかに町に提出する。ただし、３月分については同月末日までに提出するものとする。

町は、業務完了報告書を受領したときは、速やかに当該業務が業務委託契約等に基づき適切に履行されていることを確認する。

（２）委託料の支払い

委託料は、令和９年４月分を初回として、月ごとに支払うものとする。事業者は、当該月分の委託料を町に請求書として提出する。町は、所定の支払請求書を受理した日から３０日以内に委託料を支払うものとする。

なお、町が受託事業者に支払う各月の委託料の額は、毎年度の委託料の額を１２か月で均等に分割した額とする。この場合において、１円未満の端数があるときは、その端数を切り捨てて得た額を各年度の５月分から３月分までの各月分の委託料の額とし、その１か月分の委託料の額に当該切り捨てた端数の合計額を加えた額を当該年度の４月分の委託料の額とする。

（３）調理数の変動に伴う委託料の変更

実施条件と実際の調理数が著しく異なった場合には、町と事業者が協議の上、委託料の額の変更をすることがある。

【遵守法令】

（１）法 令…学校給食法、食品衛生法、労働基準法等の労働関係法令及びその他関連法規等

（２）法綱等…学校給食衛生管理基準(文部科学省)、大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）及びその他関連要綱等

【損害賠償等に関すること】

１．損害賠償責任

（１）事業者は、調理業務委託の実施にあたり、食中毒や事故等発生時の対応として、生産物賠償責任保険（１事故：５０，０００千円以上／１人）に加入すること。

（２）次に掲げる事項に該当し、その結果町に損害を与えたときは、事業者は、町に損害を賠償しなければならない。

ア　故意または過失により食中毒の原因となる細菌その他人体に有害な物質を学校給食に混入したとき。

イ　故意または過失により施設備品を損壊、紛失または廃棄したとき。

（３）事業者の債務不履行の場合

ア　事業者の責めに帰すべき事由により債務不履行又はその懸案が生じた場合には、町は事業者に対して、期限を付して修復策の提出及び実施を求めることができる。事業者が当該期間内に修復をすることができなかったときは、町は契約の解除及びこれにより生じた損害賠償を請求することができる。

イ　町は、事業者が業務を完全に履行する見込みがないと認めるとき、又はこの契約に違反して契約の目的を達することができないと認めるときは、履行保証人に対し、委託業務の実施を求めることができる。

ウ　履行保証人は、前項の規定による本委託業務の処理の請求があったときは、事業者に代わって本委託業務を処理しなければならない。この場合における委託料は、当該年度委託料総額から既に事業者に対し支払った費用及び事業中断により町が被った損害で事業者から賠償を受けていない額を減じた額とする。

（４）町の債務不履行

ア 町の責めに帰すべき事由により業務の継続が困難となったときは、事業者は、契約を解除できるものとする。

イ アの場合において、事業者がこの契約を解除した場合、事業者は町に対して、これにより生じた損害賠償を請求できることとする。

（５）不可抗力等による場合

不可抗力その他町又は事業者の責めに帰すことができない事由により業務継続が困難となった場合は、町と事業者は業務継続の可否について協議を行い、継続が困難であると判断した場合には、町又は事業者は契約を解除できるものとする。

【その他】

１．委託業務の評価

町は、事業者が提供するサービスについて、定期又は随時に評価を行う。その結果、業務委託契約書及び仕様書で定められた内容を充足してないことが判明した場合は、委託料の減額等を行うことができる。

２．本仕様書に定めのない事項は、町と事業者が協議のうえ、決定するものとする。

添付資料１

江府町立学校給食センター施設概要および調理食数

施設名	江府町立学校給食センター
所在地	江府町江尾
建築年月	平成２６年３月
建物構造	鉄骨造平屋
建物面積	４８７．４４㎡
システム	ドライシステム
給食配送校数	１校　奥大山江府学園（配送箇所は２箇所） ・奥大山江府学園ブナの森校舎 ・奥大山江府学園日野川校舎
食器	PEN 樹脂
給食数	奥大山江府学園ブナの森校舎　１０５食 奥大山江府学園日野川校舎　　９５食
給食予定回数	２００回
運搬車両	軽トラック（パネルバン）　１台

添付資料２

江府町立学校給食センター設備・備品等

整理番号	名　　称	備付場所	数量	備　考
１	ピーラー	下処理室	１	
２	受シンク	〃	１	
３	３槽シンク	〃	３	
４	水切りシンク	〃	１	
５	器具保管庫（消毒）	〃	１	
６	パススルー冷蔵庫	〃	１	
７	手指消毒器	〃	１	
８	３槽シンク	調理室	１	
９	手指消毒器	〃	５	
１０	回転釜	〃	３	
１１	器具消毒保管庫	〃	２	
１２	フライヤー（ガス）	〃	１	
１３	スチームコンベクション	〃	１	
１４	アレルギー用１槽シンク	〃	１	
１５	冷蔵庫	〃	１	
１６	２槽シンク	〃	１	
１７	真空冷却機	〃	１	
１８	釜洗いシンク	〃	１	
１９	炊飯釜（ガス）	〃	６	
２０	保冷剤用冷凍庫	〃	１	
２１	３槽シンク	洗浄室	１	
２２	手指消毒器	〃	１	
２３	食器食缶洗浄機	〃	１	
２４	食缶消毒保管庫	コンテナ室	１	
２５	手指消毒器	〃	１	
２６	食器消毒保管庫	〃	１	
２７	食器消毒保管庫（コンテナ用）	〃	１	
２８	食器消毒保管庫（コンテナ用）	〃	１	
２９	フードスライサー	調理室	１	
３０	洗米機	洗米室	１	
３１	１槽シンク	〃	１	

３２	手指消毒器	〃	1	
３３	冷蔵庫	検収室	2	
３４	冷凍庫	〃	1	
３５	検体用冷凍庫	〃	1	
３６	１槽シンク	〃	1	
３７	手指消毒器	〃	1	

注１：配送車、保温食缶、コンテナ、カート類、小型作業台、計量器、棚類は掲載していません。
注２：休憩室、事務室等の設備は掲載していません。

添付資料３

江府町立学校給食センター責任区分

種　　類	内　　容	負　担　者	
		町	事業者
事業の中止・延期	町の指示によるもの	○	
	事業者の事業放棄、破たん		○
不可抗力による中止等	大規模な災害による事業中止	○	
許認可等	事業実施に必要な許認可取得等の遅延		○
計画変動	事業内容の変更		○
運営費変動	計画変更以外の要因による運営費用の増大		○
第三者賠償	第三者に損害を与えた場合		○
調理事故・異物混入	事業者の責に帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
施設・設備等の補修	事業者の責に帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
事業の実施水準	仕様書で定める水準に不適合である場合		○

添付資料４

江府町立学校給食センター調理業務等に使用する消耗品等

区　分		品　名
江府町	厨房用品等	移動台、まな板、包丁、杓、かい棒、スパテラ、ざる、食缶、食器、かご、バット等
	事務関係	ロッカー、事務机、いす、洗濯機、乾燥機等
	車両関係	車検費用、タイヤ交換、オイル交換費用、燃料代
事業者	業務用被服等	作業用白衣（上・下)、帽子、靴、長靴、ビニール・ゴム手袋、マスク、エプロン等
	厨房用品等	使い捨て手袋、軍手、不織布、ペーパータオル、ナイロン袋、ポリ袋、たわし、スポンジ、タオル、アルミホイル、ラップ、クッキングシート、ライスガード等
	洗浄・衛生用品等	次亜塩素酸ナトリウム、食器洗浄機用洗剤、専用洗剤（調理機器・設備、器具）等、爪ブラシ、洗濯用洗剤（漂白系洗剤等を含む)、デッキブラシ、ほうき、ちりとり、モップ、水切りワイパー、ホース、バケツ、業務用ごみ袋等
	手入れ用具	機械用油、グリス、グリススプレー、砥石、さび止め潤滑油等
	事務関係	筆記用具、文房具等、救急用品、・薬品、更衣室・休憩室内備品（貸与備品は除く）等
	車両関係	任意保険料、洗車ブラシ

※共有して使用せざるを得ない消耗品等（手指消毒用シャボネット、消毒用アルコール、トイレ用消耗品等)、事務関係品等（電話回線、プリンター、ＦＡＸ等）などについては、双方協議のうえ、応分の負担をするものとする。

※事務机、椅子の使用個数については、別途協議するものとする。

※事業者がパソコンを使用する場合の、パソコン購入費用は事業者負担とする。パソコンに係るネットワークについては、別途協議する。