

東郷町給食センター調理配送等業務委託
仕様書

令和5年 1月 1日

東郷町給食センター

第1章 一般事項

本書は、次の業務に適用する。

なお、契約書及び本書に記載のない事項は、東郷町業務委託契約約款を適用するものとする。

1 委託業務名

東郷町給食センター調理配送等業務委託

2 業務場所

(1) 調理業務等

ア 東郷町給食センター 本館（小・中学校給食）

所在地	愛知郡東郷町大字春木字蟹池15番地
建設年月日	平成5年4月1日
運営方式	ウェット方式ドライ運用
建築面積	1,421.29㎡
主電源	ボイラー（都市ガス）
調理予定日数	約190日／年
調理予定食数	約4500食／日
献立	<ul style="list-style-type: none">・完全給食（副食原則3品）・主食（米飯・パン・麺）及び牛乳は、町が別に発注し各給食提供先に直接配送する。・月に2回程度、アルファ化米を使用した炊き込みご飯等を実施するため、炊飯調理をする。・小学校及び中学校は、原則同一献立とする。・食物アレルギー対応食は、必要に応じて除去又は代替を行う。
使用食器、はし等	汁碗×2（ABS樹脂）、大皿（ABS樹脂）、菜皿（ABS樹脂） 箸（アミハード）、先割れスプーン（ステンレス）

イ 東郷町給食センター 別館（保育園給食）

所在地	愛知郡東郷町大字春木字蟹池15番地
建設年月日	平成21年9月1日
運営方式	ドライ方式
建築面積	646.90㎡
主電源	電気
調理予定日数	約225日／年
調理予定食数	約700食／日
献立	<ul style="list-style-type: none">・完全給食（副食原則3品）

	<ul style="list-style-type: none"> ・主食（米飯・パン・麺）及び牛乳は、町が別に発注し各給食提供先に直接配送する。 ・月に2回程度、アルファ化米を使用した炊き込みご飯等を実施するため、炊飯調理をする。 ・小中学校と原則別の献立とする。 ・食物アレルギー対応食は、必要に応じて除去又は代替を行う。
使用食器、はし等	汁碗（ABS樹脂）、仕切皿（ABS樹脂）、箸（パブリック）、先割れスプーン（ステンレス）

ウ その他

ボイラー室、車庫倉庫

(2) 配送及び回収業務

下表のとおり（東郷町立小中学校および保育園）

小学校名	所在地
東郷小学校	東郷町大字諸輪字北山112番地
春木台小学校	東郷町春木台4丁目5番地1
諸輪小学校	東郷町大字諸輪字大坊池29番地110
音貝小学校	東郷町大字春木字音貝43番地100
高嶺小学校	東郷町白鳥2丁目5番地
兵庫小学校	東郷町兵庫3丁目1番地
中学校名	所在地
東郷中学校	東郷町大字諸輪字北山126番地
春木中学校	東郷町大字春木字新池1番地
諸輪中学校	東郷町大字諸輪字後山60番地65
保育園名	所在地
和合保育園	東郷町大字和合字知々釜130番地
中部保育園	東郷町大字春木字上ノ畑986番地
南部保育園	東郷町大字春木字北切山6059番地1
音貝保育園	東郷町大字春木字音貝77番地2
たかね保育園	東郷町白鳥4丁目1番地3
その他施設名	所在地
ハーマニー	東郷町大字春木字上ノ畑986番地（中部保育園内）

小規模保育室 ひよこルーム	東郷町大字春木字上ノ畑986番地（中部保育園内）
ハートフル東郷	東郷町大字諸輪字百々60番地65

※ 給食提供先の新設、移転、統廃合等により変更する場合がある。

3 業務期間

令和5年1月1日から令和9年12月31日まで（5年間）

4 業務時間

午前7時30分から午後5時30分までの間とする。

ただし、事前協議により時間外の業務も可能とする。

5 施設・設備等の使用

業務に係る施設、設備、備品等は、別に締結する「施設等使用貸借契約」に基づき使用するものとする。

なお、本委託事業の目的以外の使用は一切禁止とする。

また、従事者の衛生管理、福利厚生等に係るものは、事業者が負担するものとする。

(1) 町が負担するもの

資料1のとおりとし、故障などが発生した場合は、町に報告し、その指示に従うものとする。

(2) 事業者が負担するもの

資料1のとおりとする。

6 業務分担区分

本委託事業における町及び事業者の業務分担区分は、資料2のとおりとする。

(1) 町の業務範囲

町は、以下の業務を行う。

ア 献立作成等

献立を作成し、献立及び食数並びに食器、食缶、配膳器具の種別等について、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へ提示する。

種類	提示時期
給食食数指示書	稼働日前日
月間献立表	実施前月下旬
調理業務指示書	実施前月下旬
予定献立表（打ち合わせ実施）	前々月（月1回以上）

予定調理業務指示書（打ち合わせ実施）	前週（週 1 回以上）
--------------------	-------------

イ 提供給食数等の提示

基本給食数については、各学期又は年度当初に提示する。予定食数に変更がある場合には、提供日の 1 稼働日前の午前中までに「食数指示書」にて事業者へその内容を示す。

また、特別に事情がある場合は、当日の変更を行う場合がある。

ウ 食材の調達

献立及び食数に応じて食材を調達する。納品時間等については、別に定める「給食用物資納入基準」に準じる。

(2) 事業者の業務範囲

事業者は、以下の業務を行う。

ア 食材の検収及び受領

(ア) 検収責任者を定め、食材の検収及び受領を行う。検収時には、食材と検収簿を照合し記録する。

また、指定の加工品についてアレルギー物質の確認を行う。

(イ) 検収後、原材料の保存食を摂取し、原材料保存用冷凍庫に保存し、検収済み食材を食品庫及び下処理室又は調理場へ運搬する。

(ウ) 食材の衛生的な保管及び在庫管理を行う。

イ 調理業務、配缶業務

(ア) 町が提示する「学校給食献立表」、「保育園給食献立表」、「調理室手配表」等に基づき、「調理作業計画」及び「釜割表」を作成し、町の提供する食材を使用して調理する。

(イ) 「釜割表」に基づき、調理した給食を給食提供先別及びクラス別に配缶（添加物等の小分け作業も含む。）し、配膳器具とともにコンテナに入れ、配送車両まで運搬する。

(ウ) 町の指示により、食物アレルギー対応で除去食の調理及び代替食の準備を行う。

(エ) 町の指示により、保育園へのおやつ提供に関わる業務（フルーツの洗浄、調理、配送）を週 1 回程度行う。

ウ 配送・回収等業務

専用の運搬用車両（以下「配送車両」という。）に専用コンテナを搭載し、町の指定する学校及び保育園へ、別に定める「給食配送計画書」（以下、「計画書」）とおりに配送し、給食終了後は計画書通りに回収を行う。

エ 洗浄及び消毒業務

(ア) 食器具、食器かご、食缶、調理器具、コンテナ等の洗浄・消毒を行う。

(イ) 洗浄した食器等は、給食数に合わせて食器かごに入れ、コンテナに積み込んで消

毒保管する。

オ 残菜等集積業務

- (ア) 各施設から返却された残菜の計量及び記録をする。
- (イ) 残菜は、業務において排出された廃棄物とともに町指定処理場に運搬処理する。

カ 清掃及び点検業務

- (ア) 敷地内、施設、設備機器、備品類の日常的な清掃（衛生管理を含む）、整理整頓、点検及び配送車両の点検、整備を行う。
- (イ) 三期休業（夏休み、冬休み及び春休み）中の清掃、消毒を行う。
- (ウ) 休憩室、食堂、通路等の清掃を行う。
- (エ) トイレの毎日の清掃及び消毒を行う。
- (オ) 樹木の選定及び除草、側溝の清掃を行う。

キ その他附帯する業務

- (ア) 調理用被服の洗濯、調理室、ボイラー室等の設備、洗浄施設の日常点検作業、電源の確認、戸締り等を実施する。
- (イ) 従事者に対する研修、健康診断及び検便（月2回）を実施する。
- (ウ) 労働安全衛生に関する業務を行う。
- (エ) 厨房設備、洗浄機、配送用コンテナ等の日常整備及び簡易な修繕を行う。

7 諸届

(1) 営業許可取得

事業者は、食品衛生法第52条の規定による営業許可を取得し、業務開始2週間前までに、営業許可証の写しを町に提出する。

(2) 食品衛生責任者の選任

事業者は、業務開始2週間前までに食品衛生責任者を選任、所轄の保健所に届出し、写しを町に提出する。

8 業務計画書及び報告書

委託業務遂行に当たっては、各種計画書を作成し、実施した業務については、それぞれについて、報告書を作成する。報告書様式や事項、内容について、追加又は変更がある場合は、町から受託業者へ指示するものとする。

計画書の種類		提出期限
1	調理工程表	作業3日前
2	調理作業動線図	作業3日前
3	HACCPに基づいた調理作業工程表	作業3日前
報告の種類		提出期限
1	調理従事者報告書	給食開始前

2	調理従事者変更報告書	変更時
3	給食調理業務経歴書	業務従事当初・変更時
4	定期健康診断結果報告書	実施後直ちに
5	細菌検査（糞便）報告書	実施後直ちに
6	研修実施報告書	実施後直ちに
7	衛生管理チェックリストー日常点検表ー	毎日
8	従事者等の衛生管理点検表	毎日
9	残菜記録報告書	毎日
10	保存食の記録と水質検査結果	毎日
11	作業工程表	毎日
12	刃物チェック表	毎日
13	作業動線図	毎日
14	検収表	毎日
15	加熱冷却に係る記録	毎日
16	給食事故報告書	発生後直ちに
17	調味料等の在庫量の点検・報告	毎日
18	委託業務実施報告書（日報）	毎日
19	委託業務月次完了報告書	翌月5日までに
20	配送業務作業報告書	毎週、業務終了後
21	その他必要な報告	必要な時

9 実施体制

(1) 業務責任者（1名）

給食センターなど、同一メニューを1回300食以上又は、1日750食以上提供する調理施設（以下「大量調理施設」という。）で3年以上の業務責任者としての経験を有し、かつ、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有し、調理配送業務等に関する事務を処理する者とする。

また、業務責任者は、常勤の勤務者とし、業務全体の指揮及び総括を行うとともに、町との連絡調整の任にあてることとする。

(2) 業務副責任者（2名以上）

大量調理施設で2年以上の実務経験を有し、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有し、業務責任者に事故があるとき、又は欠けたときにその職務を代行する者とする。業務副責任者は、常勤の勤務者とする。

(3) 食品衛生責任者（学校給食1名以上、保育園給食1名以上）

大量調理施設で2年以上の実務経験を有し、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有し、給食調理全般にわたる衛生管理の指導や、調理工程が適切か確認を行

いその結果を記録する者とする。

食品衛生責任者は、常勤の勤務者とする。

また、「学校給食衛生管理基準」における衛生管理責任者及び「大量調理マニュアル」における衛生責任者について兼務できることとする。

(4) 栄養士（学校給食1名以上、保育園給食1名以上）

大量調理施設で2年以上の実務経験を有し、管理栄養士又は栄養士の有資格者とする。

(5) 調理従事者（32名以上 ※学校給食24名程度、保育園給食8名程度）

調理業務に必要な人員を配置すること。受託業務が学校等の給食であることを考慮し、調理師の資格を有し、かつ、大量調理施設での給食調理業務に2年以上従事した経験豊富な常勤の勤務者をできるだけ多く配置するよう努めること。常勤の勤務者以外の調理業務従事者を配置する場合、学校等の給食調理業務の経験者を優先して配置すること。

また、従事者の配置区分は主に本館、別館で区別するが、円滑な調理業務が行われるよう、流動的に人員を配置すること。

(6) 配送従事者（3名以上）

配送車両1台につき1名以上とし、業務副責任者及び調理従事者と兼務することができる。

(7) ボイラー取扱者（1名以上）

ボイラー技師又はボイラー取扱技能講習を修了した者とし、ボイラーを使用する日には、ボイラーの操作及び日常点検が行える者とする。調理従事者と兼務することができる。

10 損額賠償等

(1) 事業者は、生産物賠償責任保険に加入すること。

(2) 次に掲げる事項に該当する場合は、直ちに町に報告し町の指示に従うものとする。

また、事業者の責めに帰すべき理由による場合は、必要に応じ、かつ、時間的都合のつく非常食（アレルギー対応含む。）の提供及び損害賠償の必要がある場合はその損害賠償をしなくてはならない。

ア 故意又は過失により、食中毒の原因となる細菌又はその他異物を給食に混入させた場合

イ 故意又は過失により、食材を廃棄させ、又は廃棄せざるを得ない行為をした場合

ウ 故意又は過失により、町又は第三者の施設及び設備、備品等を破損、損壊、紛失等した場合

エ 配送車両等の事故又は故障等により、給食又は配膳器具類が衛生的に不適合となった場合

1 1 委託料の請求

事業者は、翌月の5日までに、前月分の委託業務完了報告書を町に提出すること。

町から委託業務の完了を確認した旨の通知を受けたときは、当該月分の委託料を町に請求するものとする。

町は、当該月分の支払い請求書を受領した日から30日以内に委託料を支払うものとする。

第2 業務等

1 調理業務等

調理業務等については、学校給食法の中に定める「学校給食衛生管理基準」（平成21年4月施行）及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日衛食第85号）を遵守し、業務を実施するものとする。

なお、新たな情報については、業務責任者を通じて、町より伝達された内容に従うものとする。

(1) 食材検収業務

ア 使用する食材については納入業者により様々な容器で搬入されるため、検収時に可能な限り所定の専用容器等に入れ替えること。

イ 検収時に、異常があった場合は、速やかに町に報告すること。

ウ 検収終了時には、検収予定の食材が全て納品されているか確認し、町に報告すること。

(2) 調理業務

調理業務に当たっては、本館はドライ運用方式、別館はドライシステム方式により実施すること。

ア フードスライサーなどを使用する際は、作業開始前、作業途中及び作業終了後に刃こぼれがないか等十分に確認し、記録すること。

イ 食材は最大限使用するものとし、廃棄率の軽減に努める。

また、野菜の皮等の廃棄物は十分に水切りし、所定の場所に保管し、その周囲は常に清潔保持に努めること。

ウ 調理の中間時、完了時には味見及び献立どおりの工程が実施されたか等町栄養士の確認を受けること。町栄養士不在時には、業務責任者が確認をすること。

エ 園児、児童生徒が楽しい給食となるような工夫を可能な限り実施すること。

オ 調理終了後2時間以内の喫食に対応すること。

2 配缶業務

調理済みの食品は、町が指定する学校の学級、保育園ごとに食缶及びバットに配缶し、コンテナに積み込み、配送員に引き渡す。食物アレルギー対応の給食についても同様とす

る。

3 配送・回収業務

- (1) 配送・回収業務は、指定の町立保育園及び東郷町立小・中学校全校とする。
- (2) 給食提供先までコンテナ等を配送及び荷下ろしをし、指定の場所までコンテナ等を移動させ、町が提示する「配達明細書」とともに学校給食配膳員等給食提供先担当者に引き渡す。
- (3) 給食終了後、給食提供先からコンテナ及び残菜、飲料後の牛乳パック等を回収する。
- (4) 回収終了後は、車両の洗浄・消毒を行い日常点検をすること。
- (5) 以下について、必要に応じ配送及び回収すること。
 - ア 給食センターと給食提供先連絡文書等
 - イ 給食関係物品
 - ウ その他軽量な物品
- (6) 配送車両の仕様等に関しては以下のとおりとし、事業者において手配する。
 - ア 車両台数
3台（保育園のみ給食実施する場合は2台）
 - イ 仕様
 - (ア) 積載量3トン以上
 - (イ) トラックバン
 - (ウ) 給食用コンテナ（幅1,330mm×奥行760mm×高さ1,540mm）を6台以上積載可能であること。
 - (エ) 給食提供先配膳室等に対応するためパワーゲート装備し、荷崩れ防止及びコンテナ保護のためコンテナ固定装置を装備すること。
 - (オ) 衛生面に優れた構造、材質とすること。
 - (カ) 「東郷町給食センター」の文字を「150mm×1,600mm」程度で車両両側に表示すること。
 - ウ 費用負担
車両の燃料費、整備費、検査費、自動車保険等の維持管理費用は、全て事業者の負担とする。
 - エ 車両検査や故障等で給食実施日に車両が使用できない場合を想定し、体制を整備しておくこと。
 - オ 配送車両は、業務以外は一切使用しないこととし、指定された駐車場に駐車すること。
- (7) 配送中に着用する服装は、配送専用白衣とする。
また、靴は、調理場用と区別して使用すること。
- (8) 交通規制等を順守するとともに、安全運転に心がけるだけでなく、道路上での譲り合

い等交通マナーの向上に努めること。特に、通学路、給食提供先施設内及び周辺では園児、児童、生徒等に最大限注意を払うこと。

(9) 業務中に事故等が発生した場合は、直ちに適切な処理をとること。

4 洗浄・消毒業務

- (1) 給食提供先から返送された配膳器具は、配送車両から降ろし、コンテナや調理器具とともに洗浄・消毒・保管を行ったうえで、日常点検を行うこと。
- (2) 食器は、洗浄後、学校別・学級別に消毒・保管すること。
- (3) 食器及び食缶の取扱いは、丁寧に取り扱い、破損や汚れが取れない場合は、随時報告するものとする。
- (4) 夏休みなどの長期休暇中は食器の漂白並びに洗浄、食器具の状態確認及び入替、調理機械器具類の清掃及び点検整備、施設の清掃及び消毒等、必要な作業を行うこと。

5 残菜等集積業務

- (1) 各施設から返却された残菜は、毎日学校別、保育園別に計量、記録すること。学校については、月1回程度、町の指示に応じてクラス別に記録する。
- (2) 廃棄物の処理で使用する車両は別に締結する「施設等使用賃貸借契約」により定めるものとする。車両の燃料費、整備費、検査費、自動車保険等の維持管理費用は全て事業者の負担とする。

なお、契約期間中に車両を含む業務全般の委託などの契約変更を行う場合がある。

6 衛生管理業務

(1) 個人衛生

ア 事業者による衛生管理体制

- (ア) 学校給食及び保育園給食の衛生管理について常に注意を払うとともに、従事者に対して衛生管理の徹底を図るように注意を促し、学校給食及び保育園給食の安全な実施に配慮すること。
- (イ) 従事者に対して労働安全衛生に十分配慮し、厚生労働省労働局長通知による「学校給食事業における安全衛生管理要綱」（平成6年4月21日基発257号）に基づき、業務を実施すること。
- (ウ) 衛生管理責任者は、本施設等の日常点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急措置を講じるとともに、計画的に改善すること。
- (エ) 衛生管理責任者は、従事者の指導・援助が円滑に実施されるよう、常日頃から従事者との意思疎通に配慮すること。
- (オ) 下痢・発熱・嘔吐・せき・外傷・皮膚病等の感染症疾患で、食品衛生上支障が起る可能性のある者を業務に従事させないこと。

イ 従事者等の健康管理

- (ア) 年1回以上健康診断を実施するとともに、新規採用者等新たに業務に従事させる者は、従事する日の直前1か月以内に実施すること。
- (イ) 検便検査は、赤痢菌、サルモネラ菌、0-157の検査を含めて月2回以上、10月から3月までの間はノロウイルス検査を月1回以上実施し、検査結果報告書を町に提出すること。なお、ノロウイルス検査は、リアルタイムPCR法等の高感度検査とする。
- (ウ) 毎日、従事者の健康状態を個人別に記録し、給食日常点検票を町に提出すること。
- (エ) 作業時、従事者は清潔な専用の調理衣等（調理衣、エプロン、マスク、帽子等）及び履物を着用すること。
- (オ) 調理衣等及び履物を着用したまま、用便を行わせないこと。
- (カ) 調理衣等及び履物は、作業区分ごとに専用のものとし、作業区分ごとに保管し、翌日までに乾燥させること。
- (キ) 次に定める場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。
 - a 作業開始前及び用便後
 - b 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
 - c 食品に直接触れる作業に当たる前
 - d 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具類に触れる場合
 - e その他、必要に応じて手洗いを行うこと。
- (ク) (ア)及び(イ)の検査の結果、食品衛生上支障があると認められる者又は業務従事者等又は、業務従事者等の家族（同居人）並びに濃厚接触者（※）が下痢、嘔吐等症状がある場合は当該業務従事者等を、衛生上安全が確認できるまでの間業務に従事させないものとし、必要な検査を実施すること。ただし、委託者の承諾を得た場合はこの限りでない。

※ 濃厚接触者…発症から48時間以内に食事、トイレ等を共有したもの

ウ 事業者は、前項に掲げる事項が発生したときは、速やかに町にその結果を報告すること。

(2) 食品管理

ア 業務の原則

- (ア) 食材は、検収室において食品同士の相互汚染や床面からの二次汚染に十分注意して、専用の容器に差し替え、食品庫及び下処理室、非汚染区域にダンボール等を持ち込まないように留意すること。
- (イ) 納品された食材を保管する必要がある場合は、食肉類、卵、調理前の野菜類等食材の区分ごとに専用の容器で保管し、原材料の相互汚染を防ぎ、冷蔵・冷凍設備、

棚で保管する。また、保管場所の衛生管理に十分留意すること。

イ 使用水の安全確保

使用水は、学校環境衛生基準（平成21年文部科学省告示第60号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/l以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。

ウ 二次汚染の防止

(ア) 布製のタオルや布巾は使用せず、ペーパータオル又は不織布を使用すること。

なお、不織布を使用する場合は、毎日消毒乾燥すること。

(イ) エプロン、白衣、帽子及び履物類は、汚染作業区域と非汚染作業区域に使い分けすること。使用後は洗浄及び消毒し、保管の際は作業区分ごとにして、翌日までに乾燥させること。

エ 検食及び保存食の保存業務

事業者は、調理済み食品について、味の検査、異物混入の有無、加熱・冷却の確認等、検食を行うものとする。

保存食は、原材料及び調理済み食品を、食品の調理単位ごとに50g程度採取し、清潔なビニール袋に入れ密封し、専用の冷凍庫に保管する。-20℃以下で2週間以上保存し、その後廃棄すること。

(3) 調理場施設・設備の管理

ア 設備・機器に欠陥、異常があるときは、直ちに町へ報告すること。

イ フードカッターやミキサー等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥されていること。

ウ 調理場、食品保管庫の温度・湿度、冷蔵庫・冷凍庫の内部温度を毎日記録すること。

エ 使用する給食設備及び配送車両については、整理整頓、清掃などにより衛生を保持すること。

オ 給食室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないこと。

カ 調理室内の器具、容器等の使用後の洗浄・消毒は、全ての食品が調理室内から搬出された後に行うこと。

キ 光熱水費等の経費節減に努めること。

ク 作業区域は、汚染作業区域と非汚染作業区域とし、その作業内容（基準）に沿って使用すること。

7 ボイラー運転管理

(1) ボイラー設備機器類の点検は毎日実施し、故障の予防及び性能の維持に努めること。

(2) 業務遂行中に異常を認めるときは、直ちに必要な措置を講じるとともに、町に報告すること。

8 その他

(1) 研修

ア 調理、食品の取扱い等が円滑に行われるよう定期的に研修を行い、従事者の資質向上に努めるとともに、従事者を新たに採用した場合には、初任者研修を実施した上で業務に従事させること。

また、研修を実施した際には、その内容について報告書を提出すること。

イ 事業者は、町が必要と認めた場合は、町又は第三者が実施する研修等に調理従事者を参加させること。

(2) 協力

以下のことについて、町が協力要請等をした場合は、可能な限り協力すること。

ア 食育推進のため、町が行う食育活動等への参加

イ 町が主催する会議等

ウ 保健所の立入り検査

エ 県や国等から調査、照会等があり、回答作成の必要がある場合

オ 町に大規模災害等が発生した場合の救援作業等

カ 特別な事情（施設及び機器の故障、食中毒事故等）により、給食が提供できない場合、時間的都合のつく限りの非常食の提供

キ 町が新たに行う事業において、事業者の協力を要するもの

ク 学校の職場体験や実習生の受け入れ等

(3) 連絡調整会議

ア 事業者は、連絡調整会議を年6回以上開催し、町と必要な連絡調整を行うこと。

イ 連絡調整会議では、業務全般にわたって町と事業者双方で情報の共有化を図ること。

ウ 事業者は、連絡調整会議の議事録を都度作成し、町へ報告すること。

(4) その他

ア 事業者は、委託業務を履行するために必要となる洗剤・石鹼及び消毒剤・消耗品等を購入する場合には、事前に品質及び規格について町の承認を得ること。

イ 事業者は、東郷町給食センターを退出する場合は、窓、扉等の施錠、電灯の消灯、ガス栓の閉止及び各種設備機器類の停止等を確認し退出すること。

ウ 昼食は、学校等に提供する給食を喫食することとし、センターでの配膳を行うこと。

エ 事業者は、調理従事者が学校等の給食を喫食する場合は、町に実費を支払うものとする。

オ 事業者は提案書により提案を行った業務について、町と協議し必ず実施すること。

カ 業務開始までの業務習熟、準備等に要する費用は、全て事業者の負担とする。

キ 事業者は、町の業務を請け負う意識を持ち、来所者及び近隣住民等への対応等に十

分配慮すること。

ク 本書等に記載されていない事項であっても、契約の性質上当然必要とされているものについては、誠意をもって実施すること。ただし、本書等に記載の内容と大幅な変更があり別途費用が発生する場合は、協議するものとする。