

【資料４】

会津坂下町立学校給食センター調理・搬送業務委託に係るリスク分担表

１．維持管理関連業務

業務内容	町	事業者
I 施設・設備等の保守管理業務		
I－１ 建物の点検、維持管理、修繕、更新業務等	○	
I－２ 設備の点検、維持管理、定期修繕業務等	○	
I－３ 外構・排水設備等の点検、維持管理、修繕、更新業務等	○	
I－４ 廃水処理状況のモニタリング、改善通知の作成業務	○	
I－５ 施設の鼠族・昆虫等駆除業務	○	
I－６ 重機による除雪業務	○	
II 施設等の警備		
II－１ 施設等の警備業務	○	
III 清掃業務		
III－１ 給食センターの清掃業務		○
III－２ 残菜及び塵芥処理業務	○	
III－３ 被服類の洗濯業務		○

2. 運営関連業務

業務内容	町	事業者
I 学校給食運営企画業務		
I-1 給食事業運営方針の策定業務	○	
II 学校給食調理関連業務		
II-1 給食の調理業務		○
II-2 必要調理員数の確保と管理体制の整備業務		○
II-3 調理員の適切な勤務条件の確保		○
II-4 給食調理指示書の作成業務	○	
II-5 調理員への調理方法指導、研修業務		○
II-6 給食調理実施状況のモニタリング、改善通知の作成	○	
II-7 給食献立の作成業務	○	
II-8 食材の仕入れ、購買業務	○	
II-9 食材の検収、点検業務	○	△
II-10 食材の保管、保存の指示業務	○	
II-11 食材の保管、保存業務		○
II-12 検査用保存食の管理、保存の指示業務	○	
II-13 検査用保存食の管理、保存業務		○
II-14 給食の検食業務	○	
III 学校給食配送業務		
III-1 給食の配送業務		○
III-2 配送車（5台：湯川車含む）の保守点検及び賠償保険	○	
IV 給食センター衛生管理業務		
IV-1 給食センター衛生管理基準の策定業務	○	
IV-2 事故発生時の体制整備業務	○	
IV-3 調理員の衛生管理体制の整備・実施業務		○
IV-4 調理員への衛生指導、研修業務		○
IV-5 衛生管理基準に基づく衛生検査の実施、報告業務		○
IV-6 衛生管理実施状況のモニタリング、改善通知の作成業務	○	
V 学校給食費会計事務関連業務		
V-1 給食費管理、会計事務	○	
V-2 給食人数表の作成業務	○	
V-3 見学者対応、給食試食会の開催業務	○	
VI 給食指導訪問業務		
VI-1 児童生徒への給食指導訪問業務	○	

3. 費用負担区分表

1※ 1階調理室トイレ及び2階トイレ

費用負担項目	町	事業者
I 業務関係		
I-1 光熱水費	○	
I-2 通信運搬費	○	
I-3 受託事業者間に係る通信運搬費		○
I-4 受託事業者使用の情報通信機器類		○
II 被服等		
II-1 エンボス手袋	2※	○
II-2 ゴム手袋		○
II-3 耐熱手袋		○
II-4 布手袋		○
II-5 爪ブラシ		○
II-6 事業者の被服類（白衣・長靴・シューズ・前掛け・マスク・帽子等）		○
II-7 手傷用手袋		○
III 薬剤等		
III-1 手洗い用液体石鹸		○
III-2 手洗い用アルコール		○
III-3 器具消毒用アルコール		○
III-4 次亜塩素酸ナトリウム		○
III-5 ペーパータオル		○
III-6 スチームコンベクション用洗浄剤		○
IV 調理用機材等		
IV-1 ラップ		○
IV-2 アルミホイル		○
IV-3 オープンシート		○
IV-4 ポリ袋		○
V その他		
V-1 ゴミ袋		○
V-2 清掃用具	○	1※○
V-3 トイレットペーパー	○	1※○
V-4 受託事業者の福利厚生関係の備品・消耗品（医薬品・絆創膏等）		○
V-5 受託事業者の雑貨・文房具等の事務費		○
V-6 受託事業者の腸管系伝染病原菌検査（検便） ※ノロウイルス流行時の検査含む		○

2※ 幼稚園、小中学校での使用分

