

倉吉市立学校給食センター調理等業務委託仕様書

【基本事項】

- 1 委託業務名 倉吉市立学校給食センター調理等業務
- 2 委託業務内容
 - (1) 物資検収時の受け取り、格納、検温業務
 - (2) 副食の調理業務
 - (3) 保存食の採取及び保管業務
 - (4) 配缶及び輸送業務受託事業者への引渡業務
 - (5) 食器、食缶及び調理機器並びに輸送用コンテナの洗浄消毒保管業務
 - (6) 残食等の計量及び処理業務（敷地内所定の場所までの搬出）
 - (7) 施設・設備の清掃及び点検業務
 - (8) 使用物品管理業務
 - (9) 衛生管理業務
 - (10) ボイラー運転管理業務
 - (11) その他機器の簡易な点検修繕業務
 - (12) 前各号に付帯する業務
- 3 業務場所、名称及び施設概要
 - (1) 所在 倉吉市生田 693 番地 1
 - (2) 名称 倉吉市立学校給食センター
 - (3) 施設概要 別紙資料－１ のとおり
- 4 設備・備品等（別紙資料－１、４）

業務の実施に必要な施設設備及び備品は、市が無償で貸与する。
- 5 業務期間 令和 9 年 4 月 1 日から令和 14 年 3 月 31 日まで 5 年間
- 6 対象校（受配校）及び食数

対象校及び基本調理食数（予定）及び基本給食実施日数（予定）は資料－２ のとおりとする。
- 7 業務可能時間

原則、学校給食センター開所日の午前 7 時 30 分から午後 6 時までとする。
ただし、各種研修及び会議等必要がある場合については、市との事前協議により、開所日以外及び時間外においても業務を行う。
- 8 関係法令の遵守

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

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 学校行事への協力

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

11 学校給食週間行事への協力

市の実施する学校給食週間の行事实施について必要な協力を行うこと。

12 立ち入り検査等の協力

保健所や市の指定する者の立ち入り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、施設見学への対応についても協力すること。

13 給食時間変更の対応

学校行事等のため給食時間の変更のある場合は、あらかじめ通知するので、適切に対応すること。

14 守秘義務

守秘義務等については、次の事項を遵守すること。

- ・ 本業務に関して、受託事業者は、何人に対しても、受託期間中、または受託期間終了後
を問わず、業務上知り得た内容に関する守秘義務を遵守すること。
- ・ 本業務に関して、本市から提供を受けた資料等について、守秘義務を遵守するとともに
業務終了後速やかに返却すること。
- ・ 本業務に関して、本市から提供を受けた資料等について、本市の許可なく複製または複
製してはならない。なお、提供された資料のうち、個人情報に係わるもの及び本市の情
報セキュリティに係わるものは、施錠可能な保管庫に収納する等、適正に管理すること。
- ・ 本業務に従事する者に対しては、個人情報保護の教育訓練を実施すること。

【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、委託業務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従事した次の者を配置すること。

(1) 業務責任者（1名）

調理及び洗浄並びにこれらに付随する業務等に関する事務の処理を行う業務責任者
を配置する。業務責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有し、学校給食
センターなど750食以上の学校給食調理施設で3年以上の実務経験を有する者とする。

業務責任者は、常勤の者とし、委託業務の処理に関し権限を持つ者とする。

(2) 業務副責任者（1名以上）

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業務副責任者

を1名以上配置する。業務副責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有し、学校給食センターなど750食以上の学校給食調理施設で2年以上の実務経験を有する者とする。業務副責任者は、常勤の者とし、委託業務の処理に関し、業務責任者に次いで権限を持つ者とする。

(3) 食品衛生責任者(1人)

鳥取県食品衛生条例施行規則（昭和49年鳥取県規則第52号）に規定された食品衛生責任者を1名配置する。食品衛生責任者は、「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「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」における衛生管理者を兼ねることができる。

食品衛生責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有し、常勤の者とし、業務責任者又は業務副責任者を兼ねることができるものとする。

(4) 食物アレルギー対応食責任者(1人)

食物アレルギー対応食の調理等を行う食物アレルギー対応食責任者を配置する。食物アレルギー対応食責任者は調理業務従事者を兼ねることができるものとする。

(5) ボイラー管理責任者（1人）

ボイラーの運転管理等を行うボイラー管理責任者を配置する。ボイラー管理責任者は、小型ボイラー取扱業務特別教育修了以上の資格を有する者とする。ボイラー管理責任者は、常勤の者とする。

(6) 調理業務従事者

調理業務に必要な人員を配置する。

(7) 選任報告

業務責任者、業務副責任者、食品衛生責任者、アレルギー対応食責任者及びボイラー管理責任者（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、次の表に定めるところにより選任報告書を市に提出すること。

報 告 書	添 付 書 類
業務責任者選任報告書	業務履歴書及び資格を証する書類の写し
業務副責任者選任報告書	業務履歴書及び資格を証する書類の写し
食品衛生責任者選任報告書	業務履歴書及び資格を証する書類の写し
食物アレルギー対応食責任者選任報告書	業務履歴書
ボイラー管理責任者選任報告書	業務履歴書及び資格を証する書類の写し

(8) 業務従事者等の教育・研修

調理、食品の取扱いが円滑に行われるように定期的に研修を行い、業務従事者の資質の向上に努めること。

また、新たに業務従事者に採用した場合は、必ず初任者研修を実施すること。

【業務区分】

本委託業務における倉吉市及び事業者の分担区分は、資料－３のとおりとする。

1 市が行う業務の範囲

調理業務に関して市が行う業務の範囲は、次のとおりとする。

(1) 献立作成等

市は、献立を作成し、献立及び食数並びに食器、食缶、食器かご等の種別及び使用数等について、次の表に定めるところにより、業務内容に応じて、それぞれの提示時期に事業者提示する。

種 類	提 示 時 期
学校給食予定	年度当初
食器、食缶、食器かご等の種別	年度当初
学校給食献立予定表（月間）	毎月末 10 日前（日曜日及び土曜日並びに国民の祝日に関する法律（昭和 23 年法律第 178 号）に規定する休日（以下「祝日」という。）を除く。）
各学期給食基本人員	各学期が始まる 5 日前（日曜日及び土曜日並びに祝日を除く。）
調理業務指示書	前々週
調理業務変更指示書	当日まで

(2) 給食実施食数等の指示

市は、各月の 7 日前（日曜日及び土曜日並びに祝日を除く。）までに、事業者提示その月の給食予定食数を示す。予定給食数に変更がある場合は、提供日の 4 日前（日曜日及び土曜日並びに祝日を除く。）までに、事業者提示その内容を示し、それ以降は変更しない。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がある。

(3) 食材の調達及び検収

市は、献立、食数に応じて食材を調達し、事業者は、市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

事業者は、「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」、「倉吉市学校給食衛生管理マニュアル（倉吉市立学校給食センター）」に基づいて調理業務等を実施するものとする。調理済み食品は、調理後 2 時間以内で児童生徒の喫食ができるように調理業務を行うこと。

(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、市による発注書に基づき、食材の引渡しを受け、検収と検温を行い、専用冷蔵庫等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、速やかに市の確認検査を受けること。調味料の出庫は、毎日報告書に記録し、在庫について毎週及び学期末に報告すること。

(2) 副食の調理業務等

事業者は、検収された食材を所定の専用台車又は専用容器に入れ替え、市が提示する「学校給食献立予定表」「調理業務指示書」等に基づき、市の提供する食材を使用して副食を調理する。

ア 「学校給食献立予定表」「調理業務指示書」等に基づく「調理工程表」及び「調理作業動線図」を作業日の5日前までに栄養教諭等に提出し、確認検査を受けた内容で副食を調理すること。

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、必要がある場合は市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、速やかに市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、速やかに市に報告して、市の指示に従い事業者の責任において処理すること。

オ 献立の打合わせは毎月行い、事業者側の食品衛生責任者が出席すること。

カ 調理の打合わせを実施日の2週間前までに1週間分単位で行い、各調理作業別にその内容の確認を行うこと。

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

(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

事業者は、「倉吉市学校給食衛生管理マニュアル（倉吉市立学校給食センター）」に基づき、原材料及び調理済み食品を採取し、専用冷凍庫への格納を行い、保存食記録簿に記入する。

(4) 配缶業務等

調理済食品を、市が指示する学校ごと、クラス別に計量配缶後、輸送業務受託事業者へ引き渡す。

ア 食器、食缶は、指定時間までに、輸送業務受託事業者へ引き渡すこと。

イ 添加物等はクラス別に仕分けし、輸送業務受託事業者へ引き渡すこと。

(5) 食器、食缶、輸送用コンテナ及び調理機器の洗浄消毒保管業務

ア 各学校から返却された食器類、食器かご、食缶、スプーン、汁杓子、しゃもじ等を分別して洗浄し、各指定の消毒保管庫への格納作業及び輸送用コンテナの洗浄・消毒・整理作業を行うこと。

イ 食器等は丁寧に取扱い、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。

① 食器洗浄機出口からの食器については、汚れの取り残し及び破損の有無を確認すること。

② 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・容器等に使用する洗剤等は、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。

(6) 残菜等集積業務

調理作業に伴うごみや残菜（以下「廃棄物等」という。）は、それぞれ次の表のとおり分別し、所定の場所に搬出すること。

残食は、学校ごとに計量し、記録すること。

種 類	処 理 方 法	回収等
可燃ごみ	可燃ごみは所定の場所に事業所用指定ごみ袋で仮置きする。	収集業者 (給食実施日)
野菜屑 残食(残飯, 残菜)	野菜屑及び残食(残飯, 残菜)は計量し、透明袋に梱包し所定の場所に仮置きする。	
段ボール	たたんで所定の置き場に仮置きする。 鶏卵用はたたまず所定の置き場に仮置きする。	収集業者 毎週 1 回 納入業者回収
空き缶	下処理室ですすぎ、所定の置き場に仮置きする。	学期毎に所定の 場所へ搬出
空き瓶	下処理室ですすぎ、所定の置き場に仮置きする。	
ペットボトル	下処理室ですすぎ、所定の置き場に仮置きする。	
不燃ごみ粗大ごみ	所定の置き場に仮置きする。	
発泡スチロール	下処理室ですすぎ、所定の置き場に仮置きする。	納入業者
廃食用油	・ 所定の置場に保管。定期的に業者が引き取りする。	
その他	・ 廃棄物等は、出たその日に所定の場所に集積すること。 ・ 廃棄物等の入った袋等は、汚臭・汚液が漏れないように管理すること。 ・ 廃棄物等は、非汚染区域に持ち込まない。 ・ 廃棄物等は、水切りを行うこと。 ・ 廃棄物等の置場は、回収後清掃をすること。	

(7) 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

ア 「学校給食衛生管理基準」及び「学校給食衛生管理マニュアル」並びに「倉吉市学校給食衛生管理マニュアル（倉吉市立学校給食センター）」に基づき、調理前には調理器具等の消毒を行うこと。

イ 調理後の調理器具等は、原則として午前中に洗浄・消毒を行うこと。

ウ 作業終了後の調理室の清掃・消毒及び整理整頓。検収室、下処理室、洗浄室等の清掃及び整理整頓を行うこと。

エ 各室の床面の洗浄については、その都度実施し、ドライワイパーを使用して水切りを徹底すること。

オ 各室の排水ピットの洗浄については、毎日行うこと。

カ 各室の排水溝の洗浄については、毎週行うこと。

キ 包丁まな板殺菌庫、消毒保管庫、冷蔵庫等は、毎日ふき取り消毒を行うこと。

ク 調理機器、調理器具等については、管理者の注意義務をもってその管理にあたり、次のとおり点検等を行うこと。

① 刃物については、使用前、使用中、使用後に刃こぼれ等異常がないか点検・記録し、市に報告すること。

② 調理機器（マイコン調理器等）については、使用前、使用中、使用後に異常がな

いか点検・記録し、毎日市に報告すること。

③ その他の調理機器（釜、冷蔵庫等）については、使用前、使用中、使用後に点検し、異常がないか確認すること。

④ 異常があった場合、速やかに市に報告すること。

(8) 使用物品管理業務

調理及び洗浄に使用する消耗品等については、在庫を常に確認し、必要な補充を行うこと。

(9) 衛生管理業務

「学校給食衛生管理基準」及び「学校給食衛生管理マニュアル」並びに「倉吉市学校給食衛生管理マニュアル（倉吉市立学校給食センター）」に基づき、調理従事者の健康管理、食品管理、及び施設設備等の管理を行うこと。この場合において、従事者の健康管理については、次に掲げる内容に留意して実施すること。

ア 健康診断は、年1回以上の定期健康診断を行うこと。

イ 検便は、赤痢菌、サルモネラ菌、腸チフス、パラチフス及び腸管出血性大腸菌に係る検査を月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、追跡調査を行うこと。

ウ 10月から3月までの間は、必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること。

(10) ボイラー運転管理業務

ボイラー設備等の管理に関する事項は、次のとおりとする。

ア ボイラー設備等の運転管理は、ボイラー管理責任者を定めて、日常点検及び運転業務を行い、故障の予防と性能の維持に努めること。

イ 業務中に異常を認めたときは、直ちに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。

ウ ボイラー室等は、常に整理整頓に努めること。

エ ボイラー管理責任者は、施設内の設備、機器等の管理・点検も実施すること。

(11) 食物アレルギー対応除去食・代替食の調理等業務

副食の食物アレルギー対応除去食・代替食の調理等は、食物アレルギー対応食責任者を定めて、市が提示する「調理業務指示書」等に基づき、市の提供する食材を使用して除去食・代替食を調理・配缶し、栄養教諭等の確認を受けること。

食物アレルギー対応除去食・代替食は、市が定めた対応基準に該当する者を対象に実施する。鶏卵を主とし、乳製品、甲殻類、ナッツ類、魚卵等について実施すること。

（令和8年8月26日現在）

（対応状況）

アレルギー	鶏卵						合計 (人)
	牛乳・ 乳製品	ナッツ類	甲殻類				
			牛乳・ 乳製品	魚卵			
令和 8 年度	8	2	1	1	0	1	13

(12) 長期休業中における清掃作業

春、夏、冬の長期休業中に、委託業務に使用する施設及び設備の清掃並びに食器、食缶、食器かご、バット、調理作業用消耗品の洗浄、消毒及び保管を行うこと。

ア 食器、食缶、スプーン、バットの手磨き洗い及び点検作業

イ 検収室、前室、下処理室、調理室、洗浄室、コンテナ室、塵芥処理室、廃油庫、ボイラー室、冷蔵庫、冷凍庫、殺菌庫、消毒保管庫、食品庫、倉庫等の清掃作業

ウ フライヤー、スチームコンベクションオーブンの清掃作業

エ 厨房機器等の点検整備及び清掃作業

オ 洗浄機の分解清掃

カ 換気扇の清掃及び給気設備のフィルター交換

キ その他調理器具の点検、簡易な修繕、部品交換、グリスアップ作業

ク 食缶、食器かご、コンテナ等の学校名、クラス名、数字の確認書き直し作業

(13) その他の業務

ア 管理棟の清掃に関する業務

1・2階トイレ、施設の玄関、休憩室、会議室、洗濯室、廊下、階段は毎日清掃し、清潔に保つこと。

イ 敷地内の清掃等

敷地内の植栽の剪定、草刈などを年1回以上行うこと。

敷地内は常に清潔に保ち、整理整頓に心がけること。

ウ 施設の施錠等に協力すること。

3 安全・衛生管理業務

(1) 食品衛生責任者の配置と任務

ア 事業者は、食品衛生責任者を配置すること。

イ 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、調理等業務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。

ウ 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

ア 事業者は、業務従事者に対する労働安全衛生規則第44条に規定する健康診断及び新規雇用従事者に対する労働安全衛生規則第43条に規定する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」及び従事前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。

イ 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、従事者及び従事者の同居の家族の健康状態を確認し、異常を認めた場合は、その状態により適切な措置を行うこと。なお、新規雇用者を業務に従事させる場合は、従事前健康診断及び検便検査を行い、健康状態を確認した上で、業務従事可能であることを市に報告すること。また、業務従事者の健康に常に注意を払い、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。

ウ 衛生管理に関する詳細については、「倉吉市学校給食衛生管理マニュアル（倉吉市立学校給食センター）」等に基づいて行うものとする。

エ 事業者は、業務従事者が次の各号に該当する時は、業務に従事させないものとし、速やかに市に報告するものとする。

- ① 従事者又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。
- ② 感染症の予防及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、三類感染症、新型インフルエンザ等感染症の患者、疑似症患者又は無症状病原体保有者である場合。
- ③ 化膿性疾患が手指にある場合。

オ 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・配缶作業は控えるものとする。

カ 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。

キ 事業者は、下痢等の症状がある業務従事者について、速やかに検便検査（ノロウィルス抗原検査）を実施しなければならないものとする。

(3) 細菌検査の実施

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（1 回目は月の初旬、2 回目は 1 回目と 15 日程度あけて実施）実施し、その結果を「細菌検査成績報告書」により報告すること。

(4) 業務従事者の衛生管理状況については、出勤時に「学校給食日常点検表」に記入すること。

4 施設・設備・器具等

(1) 施設・設備・器具等の使用

調理業務は、学校給食センターに備え付けてある施設・設備・器具等を用いて行うこと。また、これらを学校給食センター以外に持ち出してはならない。

(2) 施設・設備・器具等の管理

施設・設備・器具等の使用に際しては、異常の有無を確認するとともに、常に良好な状態で使用できるよう簡易な修理及びメンテナンスを行うこと。

(3) 施設・設備・器具等の安全及び衛生管理

ア 施設・設備・器具等の安全及び衛生管理は、定期的の実施するとともに、安全衛生管理体制の徹底を図ること。

イ 安全及び衛生の状況については、「学校給食日常点検表」に記入すること。

(4) 調理業務用設備・器具等の破損の報告

事業者は、施設・設備・器具等が破損した場合は、直ちに市に報告し、その指示に従うこと。

5 届出・報告等

(1) 許認可取得の届出

事業者は、食品衛生法第 55 条第 1 項の規定による営業許可等必要な許認可、鳥取県食品衛生条例施行規則に基づく食品衛生責任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、市にその取得を証する書面の写しを提出すること。

(2) 業務計画書及び報告書

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。

種類	提出期限	部数
調理作業工程表	作業日の 5 日前	1 部
調理作業動線図	作業日の 5 日前	1 部
長期休業期間作業計画書	作業日の 2 週間前	1 部
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	検査結果受取後速やかに	1 部
従事者の細菌検査結果報告書	検査結果受取後速やかに	1 部
個人別健康観察記録報告書	毎日、朝及び業務終了後	1 部
物資検収記録簿	実施後速やかに	1 部
学校給食日常点検報告書	毎日、業務終了後	1 部
機械器具点検報告書	毎日、業務終了後	1 部
調理作業等完了報告書	毎日、業務終了後	1 部
調理作業工程表報告書	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
消毒保管庫温度確認票	毎日、業務終了後	1 部
保存食記録票	毎日、廃棄後	1 部
異物混入等報告書	発生後直ちに	1 部
研修実施報告書	実施後速やかに	1 部
調理機器点検報告書	翌月速やかに	1 部
委託業務完了報告書	翌月速やかに	1 部

【費用の負担区分】

1 市が負担する費用

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は、市が負担する。

2 事業者が負担する費用

事業者が使用する事務用消耗品、通信費、調理等業務に使用する消耗品（資料－４）、業務の委託にあたり市が事業者は無償貸与する設備・備品等以外の備品の購入費、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、調理従事者等の細菌検査及び健康診断については、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する。

また、白衣等の洗濯は市の備品及び消耗品を使用することができるとともに、施設は必要に応じて、市の了解を得て使用することができるものとする。

3 委託料の支払

(1) 履行の確認

事業者は、毎月分の業務完了報告書を、当該月の業務終了後直ちに市に提出すること。
ただし、3月分については、同月末日までに提出すること。

市は、業務完了報告書を受領したときは、速やかにその履行状況について確認するものとする。

(2) 委託料の支払

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市に請求することができる。市は、所定の当該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。

なお、市が事業者を支払う毎月の委託料の額は、毎年度の委託料の額を12ヶ月で均等に分割し、100円未満を切り捨てた額とし、100円未満の端数については3月にまとめて支払いする。

(3) 調理数の変動に伴う委託料の変更

実施条件（基本給食実施回数×基本調理食数）と実際の年間調理数が著しく異なった場合には、市と事業者が協議の上、委託料の額を変更することがある。なお、基本給食実施回数とは、年度当初に提示する学校給食予定表によるものとする。

【リスク分担区分】

帰責事由の所在が不明確になりやすいリスクについては、次の表に掲げるとおりとする。

リスクの種類	リスクの内容	負担者	
		市	事業者
事業の中止・延期に関するリスク	市の指示によるもの	○	
	事業者の事業放棄・破綻		○
不可抗力リスク	天災・暴動等による履行不能	協議事項	
許認可リスク	事業の実施に必要な許認可取得の遅延等		○
計画変更リスク	事業内容の変更		○
運営費上昇リスク	計画変更以外の要因による運営費用の増大	協議事項	
施設損傷リスク	事業者の責めに帰すべき事由による場合		○
	市の責めに帰すべき事由による場合	○	
	上記以外	協議事項	
性能リスク	要求仕様不適合		○
調理事故・異物混入等に関するリスク	事業者の責めに帰すべき事由による場合		○
	市の責めに帰すべき事由による場合	○	
	上記以外	協議事項	

※不可抗力：暴風、豪雨、洪水、地震、地滑り、落盤、火災、戦乱、内乱、テロ、侵略、暴動、新型コロナウイルス感染症など

【損害賠償等に関すること】

1 損害賠償責任

(1) 事業者は、調理等業務の実施にあたり、食中毒や事故発生時の対応として生産物賠償責任保険（1事故：5千万円以上／1人）に加入すること。

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

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

イ 故意又は過失により施設備品を損壊、紛失又は遺棄したとき。

(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疑念が生じた場合には、市は事業者に対して修復勧告し、一定期間内に修復策の提出及びその実施を求めることができる。

事業者が当該期間内に修復することができなかったときは、市は、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 市は、事業者が委託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この契約の目的を達することができないと認めるときは、履行保証人に対して、本委託業務の処理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市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) 市の債務不履行

ア 市の責めに帰すべき事由により委託業務の継続が困難となったときは、事業者は、この契約を解除できる。

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

(5) 当事者の責めに帰すことのできない事由により継続が困難となった場合

不可抗力又は事業者の責めに帰すことができない事由により、委託業務の継続が困難となったときは、市及び事業者双方により委託業務継続の可否について協議する。一定期間内に協議が整わないときは、相手方に対する事前の通知により、市又は事業者は、この契約を解除できる。

【その他】

1 委託業務処理状況の評価

市は、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、この契約書及び仕様書で定められた内容を充足してい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 連絡協議会の設置

調理業務の円滑化を推進するため、定例会議を設置する。

3 災害等対応への協力

災害が発生し、市が炊出し等の要請を行った場合、事業者は可能な限り協力を行うこととする。

資料－1

施設の概要

施 設 名	倉吉市立学校給食センター
所 在 地	倉吉市生田 693 番地 1
竣 工	平成 5 年 3 月
建 物 構 造	鉄骨造一部 2 階建
建 物 面 積	1 階 1,534 m ² 2 階 466 m ² 延べ 2,000 m ²
シ ス テ ム	ドライシステム
給 食 配 送 校	小学校 10 校 中学校 5 校
調 理 食 数	3,550 食（調理能力 7,000 食）
食 器	強化磁器食器
給 食 の 配 送	6 台（別途委託）

設備の概要（主な設備）

設備の種類	規格等	数量	備考
グランドケトル	KSM-800	2	2,000 食
ライスボイラー	KS-60	6	1,000 食
フライヤー	FAS-50LT	1	
スチームコンベクションオープン	SSCG-C40SCNU	2	
真空冷却器	THRE-100LA	1	
マイコンスライサー		2	
合成調理器		2	
フードカッター		1	
サイノ目切機		1	
球根皮むき機	700kg /H	2	
食缶洗浄機	3,500 食/H	1	
食器洗浄機	3 レーン式 2,000 食/H	2	
コンテナ洗浄機	27 台/H	1	
食缶消毒保管庫	MW-80ST	1	
〃	1SL-W40SM	1	
〃	1SC-W80N	3	
〃	MCWK-80D	1	

食器消毒保管庫	27 段 350×110×500	3	ラウンドベアー
和え物用冷蔵庫		1	
プレハブ冷蔵庫	300×300×276	1	
プレハブ冷凍庫	300×200×276	1	
オートリフト	HG-400P	2	油圧式
蒸気ボイラー	BB-1500AL	2	0.98Mpa 9.75 m ²

資料－２

対象校及び基本調理食数（予定）

学校名等	令和 9 年度	令和 10 年度	令和 11 年度	令和 12 年度	令和 13 年度
上北条小学校	136	133	124	126	127
河北小学校	357	344	345	335	326
西郷小学校	235	239	242	235	227
上灘小学校	313	299	286	272	264
打吹小学校	143	140	136	129	114
明倫小学校	137	124	125	122	105
社小学校	290	279	270	256	235
久米小学校	102	98	95	88	83
小鴨小学校	407	389	356	334	330
関金小学校	121	111	105	101	90
小学校計	2,241	2,156	2,084	1,998	1,901
河北中学校	374	380	378	382	371
東中学校	310	338	348	346	341
西中学校	301	293	307	318	299
久米中学校	147	125	113	107	109
鴨川中学校	86	93	80	79	76
中学校計	1,218	1,229	1,226	1,232	1,196
給食センター	35	35	35	35	35
予備(各学校分含)	60	60	60	60	60
合 計	3,554	3,480	3,405	3,325	3,192

基本給食実施回数（予定）

	令和 9 年度	令和 10 年度	令和 11 年度	令和 12 年度	令和 13 年度
基本給食	3,554	3,480	3,405	3,325	3,192
実施回数	200	200	200	200	200

資料－３

分担区分

区分	業務内容	市	事業者
給食管理	学校給食運営総括	○	
	献立作成	○	
	栄養指導	○	
	学校給食調理作業指示書、釜割表、献立表の作成配布	○	
	給食数等必要な事項の連絡（食数管理）	○	
	給食費徴収等管理	○	
	学校給食日誌実施	○	
	給食の実施・評価	○	
	学校給食従事者の個人別健康観察記録簿	確認	記入
	上記書類の作成配布	○	
	月末及び期末物資在庫量報告書の作成保管		○
調理作業管理	調理作業計画表・作業工程表・作業動線図の記入	確認	記入
	調理		○
	配缶		○
	食器、食缶及び調理機器並びに輸送用コンテナの洗浄消毒保管		○
食材管理	食材の選定・食材検収補助	○	
	納品伝票の整理	○	
	食材の点検・食材検収		○
	食材の保管・在庫管理		○
配送・回収	給食の配送・回収	○	
廃棄物管理	残食計量集積、厨芥集積		○
	上記処理	○	
施設等管理	給食施設の主要な設備、調理器具、食器等の点検・管理		○
	給食施設の主要な設備、調理器具、食器等の維持・改修	○	
	ボイラー運転、日常点検維持管理		○
	ボイラー定期点検、修繕・改修	○	
	ボイラー排気ガス点検	○	
	消防設備点検	○	
	電気設備点検	○	
	排水分析	○	
業務管理	学校給食従事者勤務表の作成		○
	当日業務（清掃含む）分担の決定・報告	確認	報告
	緊急対応を要する場合の指示	○	

衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	
	施設・調理器具、食器等の清掃等の衛生管理及び機械器具の点検表の記入		○
	学校給食調理従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食（全材料及び調理済み食品）の確保、保存、点検		○
	衛生管理チェックリスト	確認	記入
	定期健康診断の実施及び結果の保管		○
	定期健康診断の実施状況等の確認	○	
	検便（月２回）の実施及び報告		○
	検便結果の確認	○	
労働安全衛生	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険等の加入		○
研修等	学校給食調理従事者等に対する研修		○

資料－４

事業者が用意するもの（消耗品等）

種別品名等	消耗品名等	備考
調理業務用被服類	作業用白衣（上、下）	
	帽子	ネット含む
	調理用靴	
	使い捨て手袋	
	使い捨てマスク	
	エプロン	
	汚染区域用履物	
個人衛生に必要な物品	石けん液	
	消毒用アルコール	
	ペーパータオル	
	つめブラシ	
調理業務に必要な物品	ペーパータオル	
	消毒用アルコール	
	石けん液	
	用途別各種手袋	
	長靴	
	作業用消耗品	
	各種ビニール袋	
	ごみ袋	指定袋
	だし袋	
	クッキングペーパー	

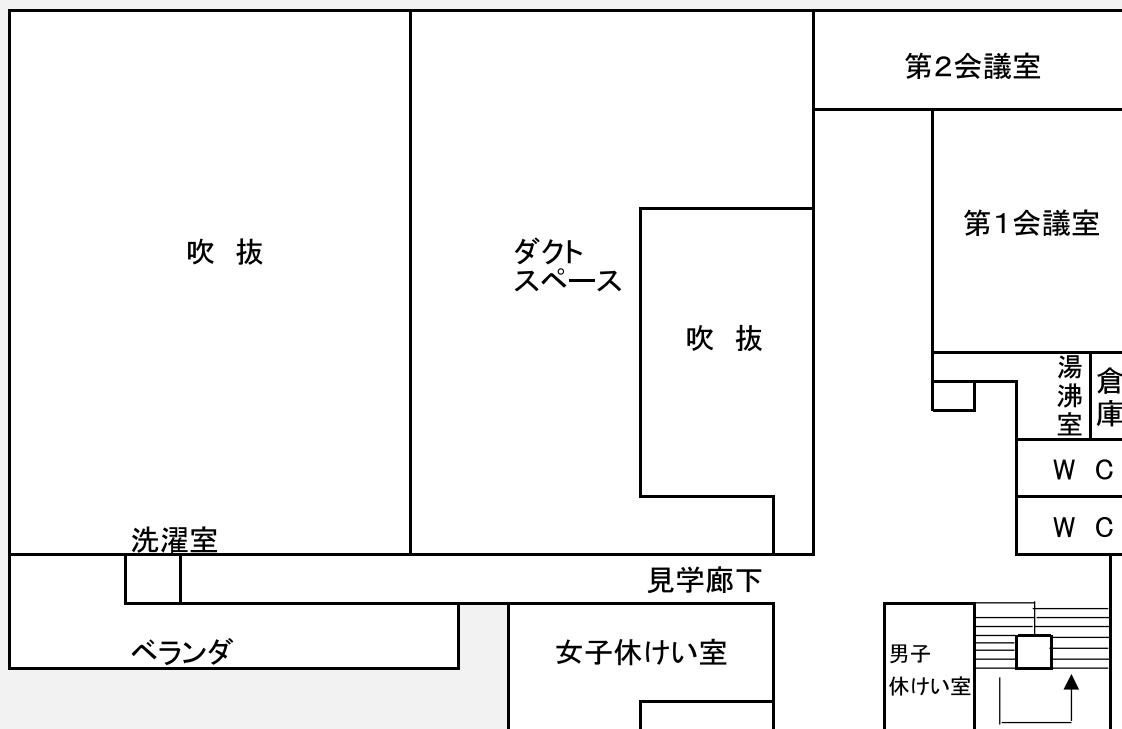
	ピーラー用ネット	
	器具用電池	
	器具用シール、テプラテープ	
洗浄業務に必要な物品	洗剤（釜、調理設備、器具）	
	その他洗剤	
	次亜塩素酸ナトリウム	
	タオル	
	タワシ、ブラシ類	
	ドライワイパー	
ボイラー用	薬剤	
事務用備品・消耗品	机、いす、文具、OA 機器等	
救急用品	救急薬品・用品等	
通信用品	FAX 付電話等	加入権、通話料、用紙等
休養室	備品、消耗品	ロッカー、コタツ及びコタツ 布団、テレビ（視聴料含む）

市が用意するもの（消耗品等）

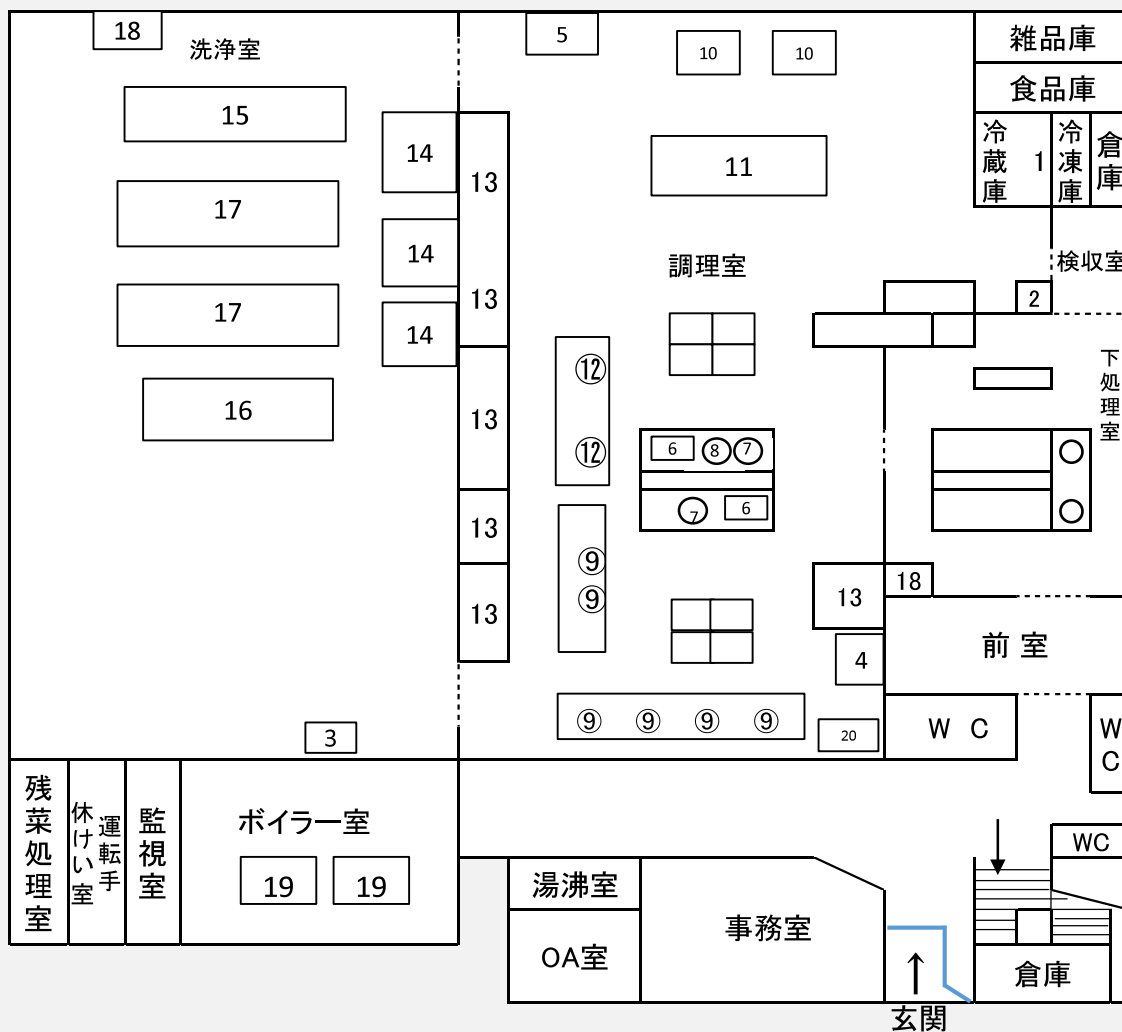
種別品名等	消耗品名等	備考
食器類	食器 皿	使用 3,642 在庫 212
	食器 大ボウル	使用 3,642 在庫 109
	食器 小ボウル	使用 3,642 在庫 105
	バット	使用 3,462 在庫 600
	バット用かご	学校保管、3 季休回収洗浄
	スプーン通し	
	スプーン	
	お玉	
	麺用お玉	
	トンダ	
	パンばさみ	
	しゃもじ	
食器かご		350
食缶類		
コンテナ		
調理用具、小物類		
計量器、湿度計		
洗剤、浸漬剤	食器、食缶洗浄機	

洗濯機	前室 1 台、洗濯室 3 台	
修理用工具		
修理用部品		
清掃用具		
草刈機	エンジン 2 台	
電動バリカン	1 台	
その他	はしご 1、脚立 3 トイレットペーパー	

(2階)



(1 階)



1. 冷凍・冷蔵庫
2. 検食用冷凍庫
3. 保冷剤用冷凍庫
4. 真空冷却機
5. アレルギー食用調理台

6. マイコンスライサー
7. 合成調理機
8. サイノ目切機

9. 蒸気回転釜(ライスボイラー) 14. 食器消毒保管庫
10. スチームコンベクションオープン 15. 食缶洗浄機

11. 連続揚物機
12. 蒸気回転釜(グランドケトル)
13. 消毒保管庫
14. 食器消毒保管庫
15. 食缶洗淨機

16. コンテナ洗浄機
17. 食器洗浄機
18. ディスポーザー
19. ボイラー
20. 和え物用冷蔵庫