

安来市給食炊飯等業務委託

仕 様 書

令和8年6月

安来市教育委員会

## 目 次

基本事項	1
実施体制	2
業務区分	3
報告等	6
費用の負担区分	7
損害賠償等に関する事	7
その他	7

# 安来市給食炊飯等業務委託仕様書

## [基本事項]

### 1 委託名

安来市給食炊飯等業務委託

### 2 委託業務内容（※自社工場において実施）

委託業務の内容は、次のとおりとし、自社工場において実施するものとする。

- (1) 食材検収業務
- (2) 炊飯業務
- (3) 調理食材等の管理業務
- (4) クラス別配缶業務
- (5) 食缶の配送・回収業務
- (6) 食缶の洗浄消毒業務
- (7) 施設及び設備機器の清掃及び点検業務
- (8) 配送車両管理業務
- (9) 衛生管理業務
- (10) 前各号に掲げる業務に附帯する業務

### 3 業務委託期間

令和9年4月1日から令和14年3月31日まで（5年間）

### 4 対象施設（受配施設）、食数（推定）及び食缶数

別紙1のとおり

### 5 調理食数及び給食実施回数（予定）

年度	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
調理食数	2,753食	2,632食	2,552食	2,435食	2,331食
給食実施回数	155回	155回	155回	155回	155回

注) 年度の状況により、155回を超える場合もあります。

### 6 関係法令等の遵守

学校給食法（昭和29年法律第160号）、食品衛生法（昭和22年法律第233号）、労働基準法（昭和22年法律第49号）等の関係法令その他関連法規及び関連要綱等を遵守すること。

### 7 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。

## 8 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等が実施される場合についても、必要な協力を行うこと。

## 9 立入検査等の協力

保健所又は市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。

## 10 給食時間変更の対応

学校行事等のため、給食時間の変更がある場合は、適切に対応すること。

### [実施体制]

#### 1 炊飯業務責任者等

受託者は、委託業務が給食調理業務であることを考慮し、調理に従事する者として、専門の知識及び大量調理業務に従事した経験を有する次に掲げる者を配置すること。

##### (1) 炊飯業務責任者（1人）

炊飯、洗浄及びこれらに付随する業務等に関する事務の処理を行う炊飯業務責任者を1人配置する。炊飯業務責任者は、常勤の者とし、炊飯業務に関する指示について権限を持つ者とする。

##### (2) 炊飯業務副責任者（1人以上）

炊飯業務責任者に事故があるとき、又は欠けたときにおいてその職務を代行する炊飯業務副責任者を1人以上配置する。炊飯業務副責任者は、常勤の者とし、炊飯業務に関する指示について権限を持つ者とする。

##### (3) 食品衛生責任者（1人）

食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第17の規定に基づき食品衛生責任者を1人配置する。食品衛生責任者は、「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を兼ねることができる。

また、食品衛生責任者は、常勤の者とし、炊飯業務責任者又は炊飯業務副責任者を兼ねることができるものとする。

##### (4) 炊飯業務従事者

炊飯業務に必要な人員を配置する。炊飯業務従事者は、市の定めるアレルギーに接触しないように配慮する。

#### 2 配送業務責任者等

##### (1) 配送業務責任者（1人）

配送・回収及びこれらに付随する業務等に関する事務の処理を行う配送業務責任者を1人配置する。また、配送業務責任者は、常勤の者とし、配送業務に関する指示につい

て権限を持つ者とする。

(2) 配送業務副責任者（1人以上）

配送業務責任者に事故があるとき、又は欠けたときにおいてその職務を代行する配送業務副責任者を1人以上配置する。配送業務副責任者は、常勤の者とし、配送業務に関する指示について権限を持つ者とする。

(3) 配送業務従事者

配送業務に必要な人員を配置する。

2 委託業務の処理に関する指示等

受託者は、各業務責任者及び業務副責任者を委託業務管理責任者と定め、委託業務の処理の管理及び委託業務の処理に関する市との連絡に当たらせるものとする。

市は、委託業務の処理に関する指示は、委託業務管理責任者に対して行い、業務従事者に対して直接これを行わない。

3 選任報告書

選任した各業務責任者、業務副責任者及び食品衛生責任者（以下「責任者」と総称する。）について、委託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報告書を市に提出すること。また、責任者を変更する場合は、変更の2週間前までに、その旨を市に報告すること。

報告書	添付書類	提出期限
炊飯業務責任者選任報告書		履行開始2週間前
炊飯業務副責任者選任報告書		履行開始2週間前
食品衛生責任者選任報告書	資格を証する書類の写し	履行開始2週間前
配送業務責任者選任報告書		履行開始2週間前
配送業務副責任者選任報告書		履行開始2週間前

4 業務従事者等の教育・研修

調理、食品の取扱い及び配送等が円滑に行われるよう年2回以上研修を行い、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]**

本委託業務における安来市及び受託者の業務分担区分は、別紙2のとおりとする。

1 市が行う業務の範囲

委託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、献立及び食数等について、次の表の左欄に掲げる事項を、それぞれ同表の右欄に定める提示時期に受託者に提示する。

種 類	提示時期
給食実施予定	年度当初
給食献立予定（月間）	前月末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「休日等」という。）を除く。）
給食基本人員	新年度給食開始5日前（休日等を除く。）
調理業務指示	前々週
調理業務変更指示	前日夕方まで

### (2) 炊飯実施食数等の指示

市は、各月の初日の7日前（休日等を除く。）までに、受託者に対し、その月の予定給食数を示す。また、予定給食数に変更がある場合は、提供日の3日前（休日等を除く。）までに、受託者に対し、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事情がある場合は、提供日の前日においても、給食実施食数の変更を指示する場合がある。

## 2 受託者が処理する委託業務

受託者は、学校給食法第9条第1項に規定する「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」により、委託業務を処理すること。

調理済み食品は、調理後2時間以内に児童及び生徒等が喫食することができるよう調理及び配送業務を行うこと。

### (1) 食材検収業務

食材（精米は安来産に限る）の検収をする責任者を定め、発注書に基づき、食材の引渡し、検収及び記録等の業務をすること。

### (2) 炊飯業務

検収された食材を市が提示する「学校給食献立予定表」、炊飯加工規格（別紙3）等に基づき、安来産の精米で米飯を調理する。

### (3) 調理食材等の管理業務

ア 「学校給食衛生管理基準」に基づいて保存用食材の処理を行い、記録すること。

イ 引渡しを受けた食材（調味料等を含む。）を適切な場所に保管すること。また、納品伝票等と照合し、在庫量を記録すること。

### (4) クラス別配缶業務

調理済み米飯を、市が指示する受配施設ごとに、クラス別に計量し、これを配缶後、配送車両への積み込みを行う。なお、配缶容器は必ず保温食缶又は容器を使用すること。

### (5) 食缶の配送・回収業務

ア 市が指示する配送・回収施設（別紙4）に衛生的な装備を施した給食配送用車両で配送・回収する。

- イ 別途指定する配送先については、衛生面に配慮した梱包等すること。
- ウ 配送・回収順路及び時間は、受託者決定後に協議し決定する。
- エ 配送時間は、おおむね午前10時30分から正午まで、回収時間は、おおむね午後1時30分から午後3時までとする。
- オ 配送時には納品書を添えて食缶を引き渡すとともに、引渡しの都度、受領書を受け取る。

(6) 食缶の洗浄消毒業務

- ア 各受配施設から返却された食缶を洗浄し、消毒保管庫への格納作業を行うこと。
- イ 食缶の洗浄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。

(7) 施設及び設備機器の清掃及び点検業務

「学校給食衛生管理基準」に基づき、調理機器の清掃、消毒及び安全点検並びに記録を行うこと。

(8) 配送車両管理業務

- ア 配送業務従事者は、配送開始30分前には配送車両（別紙5）の点検を終え、配送することができる体制を整えておき、配送業務に支障のないように万全を期すこと。
- イ 配送業務従事者は、毎日必ず配送車両の洗浄及び整備に従事すること。

(9) 衛生管理業務

「学校給食衛生管理基準」に基づき、炊飯業務従事者及び配送業務従事者の健康管理、食品管理及び施設設備等の管理を行うこと。

- 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 赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌群に係る検便の検査を月2回実施すること。また、ノロウイルスに係る検便の検査を10月から3月に限り月2回実施すること。なお、保菌者が出た場合は、日時及び状況等を市に報告するほか、ペロ毒素等の有無などについて、追跡検査をすること。
- ウ ノロウイルスの感染の疑いのある症状が炊飯業務従事者又は配送業務従事者に発生した場合は、直ちに当該炊飯業務従事者及び配送業務従事者に対して調理場及び配送車両への立入禁止を指示し、発症日時及び発症状況等を市に報告するほか、ノロウイルスの保有を確認するための迅速検査と高感度検査を原則として同時に行うこと。
- エ ノロウイルスの感染の疑いのある症状が炊飯業務従事者又は配送業務従事者と同居する者に発生した場合は、直ちに当該調理業務従事者及び配送業務従事者に対して調理場及び配送車両への立入禁止を指示し、発症日時及び発症状況等を市に報告するほか、当該炊飯業務従事者又は配送業務従事者がノロウイルスを保有していないことを高感度検査により確認すること。
- オ その他の細菌、ウイルス等による感染（感染の疑いのある症状の発生を含む。）が発生した場合は、発症日時及び発症状況等を市に報告するほか、必要に応じて、当該調理業務従事者及び配送業務従事者に対して調理場及び配送車両への立入禁止を指示し、保菌の有無を確認するための検査を行うこと。

## [報告等]

### 1 許可等

受託者は、食品衛生法第52条第1項の規定による許可等委託業務を処理するために必要な手続きを完了し、業務開始2週間前までに、当該許可を受けたことを証する書類の写しを市に提出すること。

### 2 業務計画書

受託者は、次の各号に掲げる調理作業行程表等を作成し、当該各号に定める提出期限までに市に提出すること。

- (1) 調理作業工程表（白ご飯及び混ぜご飯の場合） 履行開始2週間前
- (2) 調理作業動線図（白ご飯及び混ぜご飯の場合） 履行開始2週間前

### 3 業務完了報告書等

受託者は、次の表の左欄に掲げる報告書を作成し、それぞれ同表の中欄に定める提出期限までに、指定の書式で提出すること。

報告書の種類	提出期限	提出部数
給食用精米使用量報告書	当該月業務終了後直ちに	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
研修実施報告書	実施後直ちに	1部
異物混入等報告書	発生後直ちに	1部
配送車両運行記録	配送日の翌配送日	1部
委託業務完了報告書（月ごと）	当該月業務終了後直ちに	1部

### 4 記録文書の作成、保管等

受託者は、次の表の左欄に掲げる記録文書を作成し、それぞれ同表の中欄に定める保存期間まで保管し、市が必要と認めた時は速やかに提出すること。

記録文書の種類	記録単位	保存期限
従事者記録簿	調理日、配送日	1年以上
個人別健康観察記録簿	調理日、配送日	1年以上
日常点検記録簿	調理日、配送日	1年以上
調理作業等完了報告書	調理日	1年以上
保存食記録簿	調理日	1年以上
害虫点検記録簿	実施日（月1回以上）	1年以上

## [費用の負担区分]

- 1 市が指定した者が負担する費用  
市が調達した食材（精米、混ぜご飯等の材料）の売買代金とする。
- 2 受託者が負担する費用  
上記1を除く委託業務に要する費用とする。

## [損害賠償等に関すること]

- 1 損害賠償責任
  - (1) 受託者は、食中毒、事故等の発生時の対応として、委託業務の開始までに、委託業務について生産物賠償責任保険（1事故につき1人当たり5,000万円以上）に加入すること。
  - (2) 業務の処理に関し、市又は第三者に損害を与えたときは、受託者は、市又は第三者に損害を賠償しなければならない。

## [その他]

- 1 委託業務処理状況の評価  
市は、受託者が処理する委託業務について、定期又は随時に評価を行う。  
その結果、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  
委託業務の処理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  
災害等が発生し、市が炊き出し等の要請を行った場合、受託者は、可能な限り協力を行うこととする。

受配施設	食数（食）					食缶数 （個）
	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	
安来市給食センター	28	28	28	28	28	1
第一中学校	456	445	469	446	476	14
第二中学校	105	101	100	107	102	4
第三中学校	172	163	162	156	149	7
広瀬中学校	133	125	135	124	114	6
伯太中学校	100	98	99	102	100	4
十神小学校	380	378	359	345	321	14
赤江小学校	201	188	171	152	134	8
荒島小学校	160	151	142	139	137	8
社日小学校	164	150	138	132	119	7
飯梨小学校	57	59	59	55	54	5
能義小学校	76	73	66	65	61	7
南小学校	75	73	72	60	58	4
宇賀荘小学校	53	49	45	42	45	4
島田小学校	191	179	159	156	138	8
広瀬小学校	202	178	159	153	135	8
比田小学校	25	24	25	25	26	1
安田小学校	73	72	72	65	60	4
母里小学校	80	78	74	64	57	6
赤屋小学校	22	20	18	19	17	1
合計	2,753	2,632	2,552	2,435	2,331	121

業務分担区分表

区分	業務内容	市	受託者
給食管理	献立作成	○	
	栄養指導	○	
	給食数等必要な事項の連絡	○	
	給食調理指示書の作成	○	
	給食費管理業務	○	
	調理従事者の個人別健康観察報告書の記入		○
	調理従事者の個人別健康観察報告書の確認	○	
	月末物資在庫量確認・報告		○
	作業工程表、作業動線図の作成		○
	作業工程表、作業動線図の確認	○	
調理作業	調理業務（学校行事等含む）		○
	調理の検査（中間及び出来上がり検査）		○
	配缶業務及び配送車両への積み込み業務		○
	食缶・調理用器具類等の洗浄・消毒		○
	保存食の保存（原材料及び調理済食品）		○
食材（精米及び混ぜご飯の原材料）管理	食材の購入	○	
	食材の検収		○
	食材の保管		○
食缶の管理	食缶の購入		○
	食缶の保管		○
配送車両の管理	配送車両の保有		○
	配送車両の点検・管理		○
	配送車両の保守・維持・修繕		○
	配送車両の運行記録の記入		○
	配送車両の運行記録の確認	○	
業務管理	従事者の勤務管理		○
	従事者業務分担の決定		○
	従事者業務分担の確認	○	
衛生管理	食材の衛生管理		○
	従事者の衣服等の清潔保持		○
	給食日常点検表の記入・報告		○
	従事者の研修		○
	定期健康診断の実施及び報告		○
	定期健康診断の実施の確認	○	
	腸内細菌検査（月2回）の実施及び報告		○
	腸内細菌検査（月2回）の実施の確認	○	
生産物賠償責任保険の加入		○	
労働安全衛生	労災事故防止対策		○
	労災保険等の加入		○

### 別紙3 炊飯加工規格

#### 1 炊飯

炊飯は給食日の朝から開始しなければならない。

- ・使用精米量

小学校規格

1～2年生：70g/食（精米のみ）

3～4年生：80g/食（精米のみ）

5～6年生：90g/食（精米のみ）

中学校規格：100g/食（精米のみ）

#### 2 精米に対しての炊き上がりの米飯の量目

精米に対して150%の加水をした場合、2.25倍以上であること。

#### 3 米飯の温度

食缶で納入された米飯は、配食前開缶時の温度が60℃以上であること。

別紙 4 米飯配送業務対象施設

配送先		所在地	ホームの形状	ホームの高さ	備考
1	安来市給食センター	安来市飯島町66番地1	セメント製	90cm	
2	安来市立第一中学校	安来市飯島町792番地	セメント製	44cm	
3	安来市立第二中学校	安来市吉岡町7番地	セメント製	43cm	
4	安来市立第三中学校	安来市西赤江町395番地	セメント製	52cm	
5	安来市立広瀬中学校	安来市広瀬町富田1470番地	セメント製	40cm	
6	安来市立伯太中学校	安来市伯太町西母里940番地6	セメント製	45cm	
7	安来市立十神小学校	安来市安来町安843番地3	セメント製	50cm	
8	安来市立赤江小学校	安来市赤江町1843番地	セメント製	63cm	
9	安来市立荒島小学校	安来市荒島町2728番地	セメント製	60cm	
10	安来市立社日小学校	安来市宮内町101番地	セメント製	50cm	
11	安来市立飯梨小学校	安来市植田町398番地	セメント製	60cm	
12	安来市立能義小学校	安来市飯生町265番地	セメント製	50cm	
13	安来市立南小学校	安来市清瀬町230番地	セメント製	20cm	
14	安来市立宇賀荘小学校	安来市清井町300番地	セメント製	60cm	
15	安来市立島田小学校	安来市穂日島町485番地	セメント製	81cm	
16	安来市立広瀬小学校	安来市広瀬町広瀬751番地	セメント製	75cm	
17	安来市立比田小学校	安来市広瀬町西比田1659番地1			※給食Cへ
18	安来市立安田小学校	安来市伯太町安田1213番地1	セメント製	60cm	
19	安来市立母里小学校	安来市伯太町西母里1040番地1	セメント製	37cm	
20	安来市立赤屋小学校	安来市伯太町赤屋123番地			※給食Cへ

※P4中(5)イにより別途指定する配送先は比田小学校、赤屋小学校とし、この指定する配送先の米飯については、安来市給食センターへ配送するものとし、回収も同様とする。

※第二中学校と伯太中学校は、学校再編により、現第二中学校とその隣接地に新校舎を建築し、令和13年4月より開校予定。

## 別紙5

### 配送車両

#### ア 車両台数

3台以内とし、市が指定する時間帯に配送及び回収を完了すること。

#### イ 車種等

普通貨物（事業用）

※中古車両又はリース車両の使用可

#### ウ 最大積載量 3,000kg未満

#### エ 装備等

- ①食缶を収納するコンテナ又はボックスは、給食の安全性及び衛生面に十分配慮したものとする。
- ②安来市給食センター及び業務対象の配膳室において、食缶の搬入を速やかに行うことができるよう工夫すること。
- ③給食配送時のボックス内部温度を計測することができるよう、ボックス後部に、正確に計測することができる温度計を取り付けること。

#### オ 配送車両管理等

- ①配送車両は、自社において保管及び管理をし、常に清潔な状態に保つこと。
- ②円滑に業務を処理することができるよう、常に配送車両の整備を行っておくこと。
- ③配送車両に故障等が発生した場合は、業務の処理に支障がないよう、速やかに措置すること。
- ④配送車両（配送車両の清掃に係る洗剤、モップ等を含む。）に係る費用は、受託者の負担とする。
- ⑤安来市は、配送車両を随時点検し、不備と認めるものについては、受託者の負担により、その取替え又は修理を命ずることができる。この場合において、受託者は、直ちに従わなければならない。

#### カ 使用制限

配送車両は、安来市の給食配送業務以外に使用する場合は、安来市の承諾を得なければならない。

#### キ 自動車保険等

配送車両について、次に掲げる内容の任意保険の契約を締結し、その保険証券の写しを提出すること。

- ・対人賠償 無制限
- ・対物賠償 2,000万円

#### ク 車両の登録

配送車両は、事前に、安来市の給食配送業務に適合している車両であることについての確認を受けること。また、毎年度、安来市が指定する日（原則として、各年度4月の業務開始日の1週間前）までに、自動車検査証の写しを提出すること。