

令和 9 年度～令和 11 年度

海南市立下津小学校給食調理場調理・配送業務

仕 様 書

- 1 委託業務名
 海南市立下津小学校給食調理場調理・配送業務
- 2 業務期間
 令和9年4月1日～令和12年3月31日
 なお、令和9年度の給食開始予定日は、次のとおりとし、令和10年度以降の給食実施日については、海南市（以下「市」という。）が別途指示することとする。
 (1) 小学校 令和9年4月12日
 (2) 中学校 令和9年4月12日
 (3) 幼稚園 令和9年4月12日
- 3 業務履行場所、名称及び施設概要
 (1) 所在地 海南市下津町下津 477 番地
 (2) 名称 海南市立下津小学校給食調理場
 (3) 施設概要 ①建物面積 約 190 m²
 ②附帯施設 車庫 約 25 m²
 ③構造 鉄骨造 平屋建
 ④運営方式 ドライシステム
 ⑤調理能力 最大 500 食／日
- 4 対象校及び食数
 給食の調理・配送を行う対象校及び1日あたりの概ねの食数等については、次のとおりとする。ただし、児童生徒数の増減や学校行事、気象警報発令時等により給食実施回数変動する可能性がある。

令和 9 年度						
学校名		所在地	調理食数	学級数	配送距離	年間給食実施日数
小学校	下津小学校	海南市下津町下津 477 番地	100	6	—	200 日程度
	加茂川小学校	海南市下津町小松原 23 番地	100	6	約 4.7 km	
	小計		200	12		
中学校	下津中学校	海南市下津町丸田 87 番地 1	160	6	約 2.1km	200 日程度
	小計		160	6		
幼稚園	下津幼稚園	海南市下津町下津 477 番地	40	3	—	150 日程度 幼稚園では、原則として毎週木曜日を弁当持参の日とし、給食はお休みとしています。
	小計		40	3		
合 計			400	21		

※令和10年度は合計約410食、令和11年度は合計約390食の予定である。

※配送距離は、地図上の最短ルートを通った場合の本給食調理場から各配送先までの距離を示す。

※配送車は1台（MT車）を使用できる。（本仕様書7（4）参照）

※上表の調理食数は想定数である。

- 5 業務実施日
 (1) 市が指定する給食日
 (2) 学期毎の給食開始前と給食終了後における施設、設備及び調理器具等の清掃及び点検日
 (3) 本業務の実施のため必要となる準備日
 (4) その他市が本業務の運営に必要と認めた日

6 関連法令等の遵守

- (1) 学校給食が教育の一環であることを認識し、安全安心な給食を提供するため、衛生管理に万全の注意を払い、常に誠意を持って業務の遂行に努めること
- (2) 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）、道路交通法（昭和 35 年法律第 105 号）、労働基準法（昭和 22 年法律第 49 号）等の関係法令及び関係省庁の通達等を遵守し、必要な許可申請や届出等を行うこと
- (3) 学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号。以下「衛生管理基準」という。）、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。以下「衛生管理マニュアル」という。）及び市の指示（業務責任者に対する口頭による指示を含む。）を遵守すること

7 業務内容

(1) 物資管理

- ① 市が発注した食材等の検収は受託者が行うものとし、受託者は、その種類・数量等必要事項を検収簿【様式 11】に記録する。また、その結果を学校栄養士に報告し必要な指示を受けることとする。
- ② 食材等は、検収室外側の市所定の場所に仮置きし、食材間の相互汚染や床面からの二次汚染に十分に留意しながら市所定の専用容器に移し替えるものとし、下処理室に段ボール等を持ち込まないこととする。
- ③ 納品された食材を保管する必要がある場合は、食材間の相互汚染に十分に留意し、食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等食材の分類ごとに区分して市所定の専用容器に入れ、衛生管理基準の別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」により冷蔵、冷凍設備及び棚に適切に保管することとし、保管場所の衛生管理には十分に留意することとする。
- ④ 納品された食材のうち、自校（園）分のパン、牛乳等については、必要に応じ職員が指示する数量ごとに仕分けすることとする。
- ⑤ 保存食を採取し、採取日時を記録の上、定められた期間保存するとともに、保存期間が満了したものについては、速やかに廃棄することとする。
- ⑥ 食材以外の物資については、物資在庫量報告書【様式 12】を作成し、所定の場所にて適切に管理を行い、不足が生じないよう、適宜、学校栄養士に報告することとする。

(2) 調理

- ① 受託者は、学校栄養士が作成した献立表、調理指示書及び本仕様書等に基づき、市が提供する食材料を使用し調理することとする。
- ② 食材の無駄な廃棄を出さないよう心掛け、調理を行うこととする。
- ③ 適正に配缶するため、学校栄養士が作成する釜割表に基づき配缶することとする。
- ④ 献立ごとに調理作業工程表【様式 9】及び調理作業動線表【様式 10】を作成し事前に学校栄養士に提出することとし、また、事前に提出した内容に変更が生じた場合は、当該作業終了後に速やかに学校栄養士に報告することとする。
- ⑤ 調理従事者に対し、調理作業中の食材や調理機器、器具類の汚染の防止及び包丁、まな板類の食材別・処理別の使い分けについて、その周知徹底を図ることとする。
- ⑥ 調理室における食材及び調理用器具類は常に所定の置き台の上に置き、直接、床に置かないこととする。ただし、調理過程の中でやむを得ず所定の置き台に置けないときは、床面に落ちた水の跳ね返りを避けるため、床面から 60cm 以上の高さの場所に置くこととする。
- ⑦ 原材料、下処理後の非加熱食材及び加熱処理後冷却した食材は、それぞれ冷蔵庫等で適切に保管することとする。
- ⑧ 加熱処理後の食材の冷却、非加熱調理食材の下処理後における調理室等での一時保存等については、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で適切に行うこととする。
- ⑨ 調理済み食品は、衛生的な容器にふたをするなどして適切に保存し、他からの二次汚染を防止することとする。
- ⑩ 提供する給食は、その日に調理室で調理し、生で食する果実類を除き、完全に熱処理することとする。特に、食肉類・魚介類及びその加工食品、冷凍食品、ソーセージ、ハムなどの食材及びその他加熱処理する食材については、中心温度計を用いるなどにより中心部（回転釜の場合は 3 点）が 85℃以上 1 分 30 秒間以上、又はこれと同等以上の殺菌温

度まで加熱されていることを確認し、別に定める加熱・加工の記録簿に記録することとする。

- ⑪食材の混ぜ合わせ（和え物等）や缶詰作業等に際しては、必ず清潔な器具を使用するとともに使い捨て手袋等を使用し、食材に直接素手で触れないようにすることとする。
- ⑫和え物等については、各食材を調理（加熱）後、速やかに真空冷却機等で冷却した上で、冷却後の二次汚染に十分注意し、和える時間をできるだけ配缶の直前にするなど、適切な温度管理を行い別に定める温度等管理表に記録することとする。
- ⑬調理開始前には、必要に応じて調理台や容器等をアルコール（必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム）で十分に消毒することとする。また、調理室内では、ペーパータオル等を使用することとする。
- ⑭エプロンや履物類は、汚染作業区域と非汚染作業区域に使い分けるとともに、使用後は洗浄及び消毒を十分に行い、また、保管の際は作業区分ごとに分けて行い、翌日までに十分に乾燥させておくこととする。
- ⑮アレルギー対応食の調理については、学校栄養士の指示に基づき、必ず2名以上で行うこととする。
- ⑯検食用の給食を準備し、市が定める者の検査を受け、不適合の結果となった場合は、必要な手直し等を行い、適合の判定を受けるまで再度の検査を受けることとする。
- ⑰保存食は、調理済み食品を食品の調理単位ごとに50g程度を清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、専用冷凍庫に -20°C 以下で2週間以上保存するとともに、採取日時を記録し、保存期間が満了したものについては、速やかに廃棄することとする。
- ⑱使用水については、学校環境衛生基準（令和8年文部科学省告示第35号）に定める飲料水基準値を準用することとする。また、始業前及び調理作業終了後に水質検査（臭気、色、味、にごり及び遊離残留塩素が $0.1\text{mg}/\ell$ 以上であるかどうか等）を実施し、その結果を別に定める室温・温度・残留塩素記録表に記録することとし、当該検査の結果、不適合の結果となった場合には速やかに市に連絡することとする。
- ⑲施設内の室温・湿度について、始業前及び調理作業終了後に確認し別に定める室温・温度・残留塩素記録表に記録することとする。

（3）配缶

- ①調理した給食を学校別、学級別、個人別（アレルギー対応食）に供給量を計量の上、配缶することとする。なお、アレルギー対応食の配缶については、必ず2名以上で十分に確認することとする。
- ②数を読んで配缶する揚げ物・焼き物・ゼリー等については、必ず人を変えて2回以上確認の上、配缶することとする。
- ③配缶された食缶と献立に応じた食器、箸等を学校別のコンテナに積み込み配送車に積み込むこととする。

（4）配送・配膳及び回収

- ①配送先の学校へ別に定める時間までに配送できるよう、別に定める配送計画（配送経路等も示したもの）を策定し、事前に市の承諾を得ることとする。なお、交通事情等により配送経路等を変更しようとする場合についても同様とする。
- ②配送は、市所有配送車（2トンMT車）1台を使用できることとし、受託者は、当該業務に必要な人員を確保することとする。なお、配送・配膳及び回収においては、運転手を含め2名以上で当該業務にあたることとし、9に定める配送責任者がその統括を行うこととする。
- ③学校行事等による配送時間の変更には、できる限りの対応を行うこととする。
- ④コンテナを配送車に積載後、各校へ配送し、市が指定する配膳室に搬入することとする。なお、小学校においては、児童への配膳・回収の補助を行うこととする。
- ⑤配送車の運転中においては、道路交通法等の関係法令を遵守し、交通安全に万全を期すこととし、特に学校敷地内及び通学路においては、第三者（児童・生徒を含む。以下同じ）に最大限の注意を払うこととする。
- ⑥配送車は、運転前に安全点検を行い、また、運転後は清掃・洗浄を行い、清潔に保つこととし、配送出発時刻や各学校への到着時刻等必要事項を運搬記録簿【様式18】に記録し、翌月5日までに走行距離及び給油量を公用車走行距離等申告表【様式17】により市に報告することとする。また、道路交通法施行規則の規定に基づく酒気帯びの有無の確認を行い、様式17別記1に記録し、あわせて市に報告することとする。なお、配送に係る

配送車の燃油代については、原則として市の負担とするが、正当な理由がなく一定の給油量を超過した場合、受託者に当該経費の負担を求めることとする。

- ⑦配送車は、月一回、定期点検を行うとともに、その結果を配送車輛点検記録簿【様式 16】に記録し、市に報告することとする。

(5) 食器、食缶、調理器具等の洗浄、消毒、保管及び日常点検

- ①回収されたコンテナを洗浄室に運び、食器、食缶、コンテナ等に分別して丁寧に洗浄し、所定の場所にて消毒、保管を行うこととする。
- ②調理作業で使用した調理器具は丁寧に洗浄し、所定の場所にて消毒、保管することとする。
- ③食器、食缶、調理器具等の洗浄後は、必ず汚れの取り残しの有無を確認することとする。
- ④食器、食缶、調理器具等については、破損状況や数量の確認等の日常点検を行うこととする。
- ⑤食器等の洗浄に使用する洗剤等は、安全面・環境面に十分に配慮した規定の濃度で使用するとともに、適正に保管することとする。

(6) 残菜・残食その他廃棄物の処理

- ①検収室、下処理室、調理室等で発生する残菜については、できる限り水切りを行い、袋詰めをした後、所定の場所へ搬出することとする。
- ②喫食後に発生する残食については、適切な処理を行い、袋詰めをした後、所定の場所へ搬出することとする。なお、残食の状況を詳細に把握する必要がある場合は、学級ごとの品目別に計量、記録を行うこととする。
- ③残菜・残食以外の廃棄物については、分別して袋詰めをした後、所定の場所へ搬出することとする。

(7) 施設、設備及び調理機器等の清掃及び日常点検

- ①市が受託者に貸与する施設各室及び共用部分、設備、調理機器等においては、毎日、清掃を行い、特に便所については、次亜塩素酸ナトリウム等を使用して清潔に保つこととし、学校給食従事者専用トイレ清掃記録簿【様式 21】に記録することとする。
- ②調理に使用した施設、設備、調理機器は、その都度、清掃の上、適切に管理することとする。調理場の設備等に異常がないか定期的に点検を行い、異常があれば速やかに市に報告し、施設・設備の故障等に関する報告書【様式 22】を提出するとともに、電源の確認や施錠等を適切に行うこととする。
- ③調理機器のうち冷蔵庫・冷凍庫については、始業前及び調理作業終了後に庫内温度が適切であるかを確認し、別に定める冷蔵庫・冷凍庫温度管理表に記録することとする。

(8) 報告

- ①調理実施日の衛生管理状況について記録を行い、学校給食日常点検表【様式 8】により報告を行うこととする。
- ②毎月分の業務の履行状況について、翌月 5 日までに委託業務完了届【様式 15】を市に提出することとする。
- ③本業務の履行過程において、異物の混入その他の事故等が発生した場合には直ちに市に報告し、市の指示のもと、速やかに善後策を講じるとともに、下表に定める書類を作成し速やかに市に提出することとする。

異物の混入	異物混入報告書【様式 13】
調理誤りや食器等の数量誤り、配送車等の設備・施設の破損（故障を除く）、その他の事故等	事故等報告書【様式 14】

(9) 長期休業中における作業

- ①長期休業中における作業内容及び作業日程等について、長期休業中における清掃業務実施計画書【様式 19】を作成し事前に市に報告を行い、必要な指示を受けることとする。
- ②上記①の計画書に基づき、施設、設備、食器、食缶及び調理器具等の清掃、点検を行うこととする。
- ③長期休業中における清掃業務実施報告書【様式 20】を作成し学校栄養士に業務完了の報告を行い、必要な指示を受けることとする。特に各学期前後の清掃については、一斉に清掃を実施し、1 学期終了後の清掃については、厨房機器等を移動して実施することとする。

- ④学級編成に変更が生じた場合には、当該変更に応じた食器、食缶等の準備を適切に行うこととする

(10) その他

- ①市と受託者との業務区分の概要は、別表1「業務区分表」のとおりとする。
②上記①に加え、3に定める業務履行場所での本業務の開始に当たり必要となる各種準備業務を実施することとする。
③その他上記各業務に付帯して必要となる業務を実施することとする。

8 経費の負担

市と受託者の経費の負担区分は、別表2「経費負担区分表」のとおりとし、負担区分が明確でないものは別途協議の上、決定することとし、同表において市の負担とする経費であっても、受託者の過失等により設備等の修繕や新規購入を行った場合については、受託者の負担することとする。

また、本業務の履行にあたり、受託者が物品を購入しようとする場合、その品質・規格等について事前に市の承諾を得ることとする。

9 従事者の配置

受託者は、本業務の履行にあたり、従事者を次のとおり配置することとし、緊急時の増員等突発的な事故や欠員等にも柔軟に対応できるよう、余裕のある人員配置・体制を整えることとする。

また、従事者の兼務については、業務の履行に支障がない範囲で可能とするが、(1)の①から⑤の各責任者については、3に定める業務履行場所の専任者として常駐させることとする。

なお、従事者の雇用については、海南市民の採用に努めることとする。

(1) 従事者の配置

①業務責任者（1名）

業務全般を掌理し、その指揮統括を行うとともに、市との連絡調整の任にあたる業務責任者を1名配置することとする。

業務責任者は管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を取得後、学校給食調理施設又は1日350食以上の大量調理施設で、令和8年8月1日現在において3年以上の経験を有する者で、ドライ方式調理施設での従事経験を有する常勤の職員とする。

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、その職務を代行する業務副責任者を1名以上配置することとする。

業務副責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を取得後、学校給食調理施設又は1日350食以上の大量調理施設で、令和8年8月1日現在において2年以上の経験を有する者で、ドライ方式調理施設での従事経験を有する常勤の職員とする。

③食品衛生責任者（1名）

食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）の別表第17に規定された食品衛生責任者を1名配置することとする。

食品衛生責任者は衛生管理基準における衛生管理責任者及び衛生管理マニュアルにおける衛生管理者との兼務を可とする。

なお、業務責任者又は業務副責任者が兼務しても差し支えない。

④配送責任者（1名）

安全かつ円滑に配送業務を行うため、配送責任者を1名配置することとする。なお、配送責任者は、常勤の運転員の中から1名を充てることとする。

⑤アレルギー対応食調理責任者（1名）

管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する者1名を「アレルギー対応食調理責任者」として配置し、アレルギー対応食の調理業務にあたらせることとする。

なお、業務責任者又は業務副責任者が兼務しても差し支えない。

⑥配送作業員（必要数）

市所有の配送車（2トンMT車）を運転し、給食の配送及び回収、配送車の清掃・洗浄・日常点検等を行うにあたり必要な人員を配送作業員として配置することとする。

なお、配送作業員のうち配送車の運転員については常勤とし、普通自動車の運転免許証を有する者で3年以上の車の運転経験があり、配送車を安全に運転できる技術を持つ

者で、労働安全衛生法第 59 条第 3 項に基づく特別教育を受講した者であること。給食の配送・配膳の補助を行う者については、⑦に定める調理作業員等を充てることができることとする。

⑦調理作業員等（必要数）

調理作業員は、調理師など専門の知識を有する者又は学校給食調理施設や大量調理施設での経験を有する者をできるだけ多く配置することとし、給食調理員配置基準（昭和 35 年 12 月 14 日文部省体育局長通知）及び「学校給食業務の運営の合理化について」（昭和 60 年 1 月文部省体育局長通知）を踏まえ、必要な人員を配置することとする。

(2) 従事者の報告

①従事者については、各年度業務開始前の所定期限までに業務従事者報告書【様式 1】により市に報告し、確認を受けることとし、このうち各責任者については、責任者選任報告書【様式 2】に履歴書及び資格要件を証する書類を添付し、報告することとする。

②退職及び新規採用等により変更が生じる場合は、変更日の 1 週間前までに業務従事者変更報告書【様式 3】により市に報告し、確認を受けることとする。

(3) 栄養士の配置

前記（1）の従事者の中に専門的な立場から必要な指導を行う栄養士を 1 名以上配置することとする。

10 従事者の教育・研修

(1) 受託者は、安全衛生管理を目的にした従事者研修を年 2 回以上実施するとともに、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等を行い、業務従事者の資質向上に努めることとし、特に新規に採用した従事者に対しては、初任者研修を必ず実施することとする。

(2) 前記（1）の研修を実施した場合は、研修実施報告書【様式 7】を作成し、速やかに市に報告することとする。

(3) 本業務が適正かつ円滑に行われるよう、朝礼やミーティング等を適宜行い、従事者に注意事項の周知・徹底を行うこととする。

(4) 市が必要と認めた場合には、市が必要と認める研修等に従事者を参加させることとする。

11 従事者の指揮監督等

受託者は、業務執行に際し、従事者を指揮監督し、従事者に対して労働基準法、労働者災害補償保険法その他関連法令上の一切の責任を負うものとする。

12 安全衛生管理

受託者は、労働安全衛生法（昭和 47 年法律第 57 号）、衛生管理基準、衛生管理マニュアル、学校給食事業における労働災害の防止について（平成 6 年 4 月 21 日基発第 257 号）の別添 1「学校給食事業における安全衛生管理要綱」及び市の指示に基づき、従事者の健康管理・労働安全衛生、食品・食材の管理及び施設・設備の管理等を適切に行うこととする。

(1) 受託者は、従事者の定期健康診断を年 1 回以上実施し、その結果を定期健康診断結果報告書【様式 4】により市に報告することとする。

(2) 受託者は、従事者に対し赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌 O-26、O-157 の検査を月 2 回以上実施するとともに、冬季(10～3 月)については、ノロウイルス検査も併せて実施することとし、検査を実施したときは、検便検査結果報告書【様式 5】又はノロウイルス検査結果報告書【様式 6】に検査結果の写しを添付し、市に報告することとする。

(3) 受託者は、下痢・発熱・腹痛・嘔吐等の症状や手指に化膿性疾患がある者等を調理作業等に従事させないこととする。特に、調理従事者がノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合は、リアルタイム PCR 法等の高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理業務に従事させないなど必要な措置を講ずることとし、また、当該調理従事者と一緒に食事を喫食するなど同一の感染機会があった可能性のある調理従事者や家族がノロウイルスを発症した調理従事者についても同様に速やかにリアルタイム PCR 法等の高感度の検便検査を実施し、検査の結果、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理業務に従事させないこととする。

- (4) 受託者は、従事者の健康状態を日別・個人別に記録し、毎日、別に定める学校給食従事者の個人別健康・衛生管理観察記録表を市に提出することとする。
- (5) 受託者は、従事者に清潔な専用の調理衣等（調理衣、エプロン、マスク、帽子等）及び履物を貸与することとし、汚染作業区域・非汚染作業区域の区分ごとに専用のものを使用させるとともに、保管についても作業区分ごとに行い翌日までに十分に乾燥させておくこととする。なお、受託者は従事者に対し、作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合、食品に直接触れる作業にあたる前及び食肉類・魚介類・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等において、手指の洗浄を2回行い、その後に消毒を行うこと及びトイレの使用については、調理衣等及び履物を着用したままでの使用はさせず、所定の手順に従うこととし、これらの事項について従事者に対する周知徹底を十分に行うこととする。
- (6) 受託者は、市または学校栄養士の許可を得ず、部外者を施設内に立ち入らせないこととする。また、市または学校栄養士の許可を得た者が施設内に立ち入った場合は別に定める個人別チェックリストに記録することとする。

13 施設、設備及び調理器具等の使用

- (1) 市は、その所有する施設、設備、調理器具及び配送車等を別に定める契約に基づき、受託者に無償で貸与し、受託者は善良なる使用者としての注意義務を持ってこれを使用することとし、目的外に使用することは一切禁止することとする。
- (2) 受託者は、前記(1)に基づき貸与された施設、設備、調理器具及び配送車等を丁寧に取扱うとともに、やむを得ず故障等が発生した場合は、直ちに市に報告し、その指示に従うとともに、施設・設備の故障等に関する報告書【様式 21】を作成し速やかに市に提出することとする。
- (3) 受託者は、電気、ガス及び水道等を適正に使用し、経費節減に努めることとする。

14 協力事項

受託者は、学校給食の意義や特色等を十分に踏まえるとともに、3に定める業務履行場所が存する小学校が地震発生時、又は津波警報発令時の避難場所に指定されていることから、次に掲げる事項に全面的に協力することとする。

- (1) 市が指示する各種会議への従事者の参加・出席
- (2) 4に定める各対象校で実施される給食試食会、食育活動及び施設見学への対応
- (3) 保健所等の立入検査における立会い及び必要書類の作成
- (4) 市が行う各種調査への対応及び必要とする資料の作成
- (5) 本調理場における他の市契約業者等との連携による円滑な業務運営
- (6) 各種災害が発生した場合において市が行う救援作業等への対応
- (7) その他、市が指示する事項

15 委託料の算定及び支払い

委託料は、4に定める調理食数及び年間給食実施日数をもとに算定することとする。

- (1) 1月あたりの委託料は、契約金額（年額・税抜）を12月で割った金額に消費税を加算した額とし、各年の7月分で端数調整を行うこととする。なお、当該契約金額は、原則として給食の調理食数や実施日数の増減に伴う清算を行わないこととするが、当該調理食数や実施日数等に著しい変動があり、市が委託料を変更する必要があると認めた場合には市と受託者で別途協議の上、決定するものとする。
- (2) 受託者は、月ごとに委託業務完了届【様式 15】を作成の上、市に提出し、市の検査を受け、当該検査に合格後、当該月分の委託料を市に請求することとする。
- (3) 市は、受託者から前記(2)に基づく適法な請求書を受理した場合は、当該受理日から起算して30日以内に当該金額を支払うこととする。

16 損害賠償等

- (1) 受託者は、その責めにより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、二類感染症若しくは三類感染症その他食中毒等食品衛生に係る事故を発生させ、市又は第三者に損害を与えた場合には、

当該損害に相当する金額を賠償することとする。このため、受託者は、当該損害の発生に備え、必要な生産物賠償責任保険に加入するとともに、当該保険証書の写しを市に提出することとする。なお、市が当該第三者に当該賠償を行ったときは、受託者は、速やかに当該賠償に要した金額を市に支払うこととする。

- (2) 受託者は、その責めにより給食配送中に事故を発生させ、市又は第三者に損害を与えた場合には、当該損害に相当する金額を賠償することとする。このため、受託者は、当該損害の発生に備え、対人賠償、対物賠償ともに無制限の自動車保険（任意保険）に加入するとともに、当該保険証書の写しを市に提出することとする。
- (3) 受託者は、本業務の継続が困難となった場合に備え、事前に履行保証人を1者定め、本契約締結時に書面により市に報告し市の承諾を受けることとする。なお、履行保証人は、市が受託者の責めにより本業務の継続が困難であると判断した場合に速やかに本業務を引き継ぐこととする。この場合における委託料は、当該契約期間の委託料総額から既に受託者に対し支払った金額及び本業務の中断により市が被った損害のうち受託者から賠償を受けていない額を減じた額とする。

17 報告書類の提出

受託者は、本業務の履行にあたり別表3「業務報告書類一覧表」に記載の書類を所定の提出期限までに市に提出することとする。

18 その他

- (1) 受託者は、食品衛生法第55条の規定による営業許可等必要な許認可を取得し、本業務開始日の2週間前までに当該写しを市に提出することとする。
- (2) 前記16(3)により本業務が履行保証人により実施されることとなった場合、受託者は、本業務が円滑かつ適切に継続されるよう、同者への引き継ぎに関し全面的に協力するとともに、従事者の継続的な雇用についても十分に配慮することとする。
- (3) 市の検査の結果、受託者が本契約書及び仕様書等で定められた内容を履行しなかったことが判明した場合には、本委託料から市が算定した当該未履行分に相当する金額を減額することとする。
- (4) 受託者及びその従事者は、業務上知り得た秘密を他に漏らさないこととする。なお、本契約期間満了後も同様とする。
- (5) 本仕様書に定めのない事項は、市と受託者が別途協議の上、決定するものとする。