

能登町学校給食調理等業務委託

仕様書

令和7年1月

能登町

教育委員会事務局

本仕様書は、能登町学校給食調理等業務委託に関し、必要な事項を定めるものである。

1. 業務名

能登町学校給食調理等業務委託

2. 履行期間

令和7年8月16日から令和10年3月31日までとする。

3. 業務場所

(1) 調理場

ア 能登町学校給食 柳田共同調理場（能登町立柳田小学校内） ドライ運用

・所在地 能登町字柳田礼部1002番1地

・車両 給食配送車 1台 簡易保冷機能付き日産クリッパートラック

・給食配送校数

令和9年3月31日まで 中学校1校（能登町立柳田中学校）

令和9年4月1日から（予定）小学校1校（能登町立鶴川小学校）、中学校1校（能登町立柳田中学校）

イ 能登町学校給食 宇出津共同調理場（能登町立宇出津小学校内）

・所在地 能登町字宇出津ム字1番地

・車両 給食配送車 1台 簡易保冷庫付き三菱ミニキャブ

・給食配送校数 中学校1校（能登町立能都中学校）

ウ 能登町学校給食 小木共同調理場（能登町立小木小学校内）

・所在地 能登町字小木4字16番地

・車両 給食配送車 1台 簡易保冷機能付きスズキキャリィ（令和6年12月現在）

※令和7年度より保冷車を使用予定

・給食配送校数 令和9年3月31日まで（予定） 小学校1校（能登町立鶴川小学校）

エ 能登町学校給食 松波共同調理場（能登町立松波小学校仮設校舎内）

・所在地 能登町字松波16字26番地

・車両 給食配送車 1台 簡易保冷機能付きスズキキャリィ

・給食配送校数 令和9年4月1日から（予定） 小学校1校（能登町立小木小学校）

(2) 洗浄・保管を行う学校

洗浄・保管を行う学校とは、調理業務は行わないが、食缶及び食器・箸等・盆の洗浄・保管のみを行う学校である。

ア 能登町立柳田中学校調理室

・所在地 能登町字柳田礼部3番

・洗浄・保管校数 中学校1校（能登町立柳田小学校）

- イ 能登町立能都中学校調理室
 - ・所在地 能登町字藤波14字35番地
 - ・洗浄・保管校数 中学校1校（能登町立能都中学校）
- ウ 能登町立鶴川小学校調理室 ※令和7年4月から
 - ・所在地 能登町字鶴川25字28番地
 - ・洗浄・保管校数 小学校1校（能登町立鶴川小学校）
- エ 能登町立小木小学校調理室 ※令和9年4月から（予定）
 - ・所在地 能登町字小木4字16番地
 - ・洗浄・保管校数 小学校1校（能登町立小木小学校）

4. 遵守事項

- (1) 受託者は、能登町（以下「発注者」という。）と協力して一層の学校給食の向上を図り、安全で安心な学校給食の提供に努めること。
- (2) 受託者は、本業務の履行に当たり、学校給食法、食品衛生法及び学校給食衛生管理基準等の関係法令や基準を遵守し、町が作成するマニュアル等により業務を実施すること。
- (3) 受託者は、発注者及び各調理場長が行なう指示に誠意を持って従うこと。
- (4) 常に業務を円滑に行うため、研究に努めること。
- (5) 常に技術の研鑽に努めること。
- (6) 省資源、省エネルギーに努めること。
- (7) 労働災害の防止に努めること。
- (8) 喫食率向上等を図ること。
- (9) 委託業務開始日の前日までの準備に係る必要な経費については、受託者の負担とすること。
- (10) 受託者は、契約の解除、又は契約期間満了により委託業務を終了する場合は、次期受託者が円滑に業務を遂行できるよう、発注者の指定する期日までに書面や現場説明等により業務内容の引継ぎをすること。
ただし、受託者が再度この委託契約を締結した場合は、この限りでない。

5. 給食の対象

給食の供給対象は、能登町内の小・中学校の児童・生徒・教職員及び発注者並びに各学校長の認めた者とする。

6. 基本調理食数及び基本給食実施回数

- (1) 基本調理食数
 - ア 児童・生徒及び教職員を併せた調理食数は、おおむね「給食実施計画表」（別表1）のとおりを見込んでいる。
 - イ 調理食数は変動があるため、実際の調理食数は給食実施日の「調理室手配表」及び各調理場長の指示に基づくものとする。
- (2) 各調理場稼働日数
 - ア 予定給食日数にあつては、年間最大200日とする。
 - イ 各調理場稼働日数は、カレンダーと学校休業日の関係により変動がある。
 - ウ 学校行事等で学校ごとの実施回数は異なる。

7. 業務内容

(1) 食材の検収

ア 各調理場に納入された食材を検収の上受け取り、「検収簿」に記録し所定の位置に格納を行う。

(2) 調理

ア 各調理場長が作成した「献立表」、「調理室手配表」を見て、受託者は「作業工程表」、「作業動線図」を作成した後、各調理場長の承認を得て、各調理場長等の提供する食材料を使用して調理する。

イ 毎日の調理作業についての打合せは、前日までに各調理場長の指示のもと各調理場栄養管理者と受注関係者で行うこと。

ウ 原材料及び調理後の食品の保存食採取と保管

(ア) 納入された食品は、専用器に移し替え等を実施し、直ちに所定の場所に相互汚染を起こさないように特に留意して保管すること。

(イ) 食品は原則として、給食の当日に調理するとともに、調理前に再度安全性を確認した上で使用すること。

(ウ) 1日の委託業務を履行した結果、食品に余剰が生じたときは、各調理場長の指示に従い、保存、返品又は廃棄しなければならない。

(エ) 原材料及び調理済食品については、「温度記録簿」に記録し、食品ごとに50グラム程度保存食を採取し、専用冷凍庫により2週間以上保存を行い、その後廃棄すること。

エ 検食の提供

各小・中学校の児童・生徒が実食する30分前までに当該各校検食責任者に検食を提供すること。

(3) 配缶、配送及び回収

ア 受託者は、給食の配送を行う者を調理等業務従事者の中から運転業務従事者として配置し、その任にあたらせる。運転業務従事者は、普通自動車の運転が可能な免許を有し、かつ、2年以上の運転経験を有する者とする。

イ 受託者は、職員配置計画及び配送計画を策定し、給食配送時間が遅れることがないように、食缶（ボウル・バット類を含む）を配送車に積み込み、配送を行うこと。各小・中学校ごとに配食量等が異なるため、配送には注意を払うこと。

ウ 担当する配送先学校等の給食時間に合わせて調理後2時間以内に見童・生徒が喫食できるように努め、調理開始時間を十分考慮して行うこと。

エ 各調理場長が、事前に定められた担当学校等の給食配送の出発時間の変更を指示した場合には、その指示に従うこと。

オ 受託者は、配送車の日常点検業務及び運転業務を行うとともに、その結果を「学校給食運搬車運行日誌」に記録すること。

カ 給食終了後に行う食缶及び食器・箸等・盆の回収についての詳細は、配送業務と同様とする。

(4) 食器具類の洗浄、消毒及び保管

ア 食缶、食器・箸等・盆及び調理器具等の洗浄、消毒及び保管をすること。

イ 食器具類及び調理器具等については、「学校給食衛生管理基準」を遵守し、同基準に従って洗浄・消毒及び保管すること。

ウ 食器具類及び厨房機器等は、常に清潔な状態を保ち、長期休業後の給食開始前には特に重点的に洗浄及び消毒を行うこと。

- (5) 各調理場等施設及び設備機器の清掃及び日常点検
 - ア 各調理場等の施設、設備、機器及び敷地内を業務実施前に点検し「学校給食日常点検票」を記録すること。
 - イ 調理を行った日は必ず調理施設の清掃をすこと。
 - ウ 施設周辺及び敷地内の清掃作業を適宜行うこと。
- (6) 残菜等の処理
 - ア 調理残渣及び残食は、適切に処理し清潔を保つこと。
 - イ 可燃ゴミ、空き缶、プラスチックゴミ、ダンボール、廃油等委託業務を履行する上で発生した廃棄物は、各調理場長の指示による所定の方法に従い適切に処理すること。
- (7) 前各号に付帯する業務
 - ア 各調理場長と協議の上決定した食物アレルギーの対応として、除去食又は代替食等の提供業務
 - イ 調理業務・施設管理等に要する消耗品の調達業務
 - ウ 毎週金曜日午後15時に備え付けの洗濯機で児童生徒用エプロン・帽子を洗濯して干し、翌週にはたたんで各調理場長及び学校長の指示する場所に配置する。なお、エプロンや帽子の修繕については、ゴム交換等を適宜行う。ただし、各小・中学校ごとに業務は異なる。
- (8) その他、発注者及び各調理場長と協議の上決定した業務を行うこと。

8. 業務の内容の指示及び様式

業務の指示は、調理等業務責任者へ次の書面により行う。

単位	書類	予定する指示日
業務期間	給食実施計画表	年度当初
月単位	献立表 ※学校により異なる	前月末5日前（土日祝除く）
日単位	調理室手配表	1週間前
	作業内容表	1週間前

9. 施設設備及び備品等の貸与

- (1) 調理等業務に必要な施設設備、備品・器具及び配送車等（以下「施設設備等」という。）は、発注者が受託者と使用貸借契約を締結し無償で貸与する。受託者は使用貸借された施設設備等を用いて調理等業務を行い、受託者は良好な状態を保持するよう努める。なお、受託者が調理器具等を各調理場等に持ち込む場合は、発注者の承認を得ること。
- (2) 各調理場等の使用可能な時間は、原則として午前8時から午後4時45分までとする。食材検収や調理業務などで時間外使用が必要である場合は、各調理場長と受託者で別途協議して定める。また、各学校での施設使用時間は発注者又は各学校長と協議し、その指示に従うこと。
- (3) 施設の使用に際しては、異常の有無を確認するとともに、受託者が各調理場等を退出するときは、窓、扉等の施錠、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た上で退出すること。
- (4) 受託者は、業務の着手前に施設設備等を点検し、業務の履行に支障を来すと判断される契約不適合箇所を発見した場合は、直ちに各調理場長に報告すること。
- (5) 安全及び衛生管理の状況については、「学校給食日常点検票」に記入すること。
- (6) 経費の負担区分は、「経費負担区分表」（別表2）に規定する。記載の無いものについては、双方協議して定めることとする。受託者が負担し使用する消耗品等は、リストを各調理場長に提出し承認を得ること。

- (7) 受託者は、施設設備等が破損した場合は、各調理場長に報告し各調理場長を経由して発注者に遅滞なく報告するとともにその指示に従うこと。なお、受託者の責に帰すべき理由による場合は、当該破損によって生じた損害は受託者が賠償すること。
- (8) 施設設備等の適切な維持管理に資するため、発注者及び各調理場長は施設設備等の更新及び修繕を計画的に行うものとし、その内容は受託者と調整するものとする。また、突発的に発生する施設設備等の障害について、簡易に補修できるものについては、各調理場長と協議後に受託者が行うこと。それ以外のものは発注者又は各調理場長が負担することとし、実施に当たっては受託者と十分に調整を行うこととする。
- (9) 調理等業務従事者の福利厚生のために使用する備品の調達及び維持管理は、受託者の負担とする。
- (10) 発注者が受託者に無償貸与する配送車両は、発注者が「自動車損害共済」（対人・対物・車両保険）に加入し、業務に関連して発生した事故及び損害（第三者に及ぼした事故及び損害を含む。）について、法律上の賠償責任を負うものとする。ただし、受託者に故意又は重大な過失があったと認められる場合には、発注者は受託者に対して賠償した金額及びその他賠償に伴い発生した費用の全部又は一部を求償することができる。
なお、受託者は、前号に規定する事故及び損害が発生したときは、甲に対して速やかに「交通事故報告書」により報告すること。

10. 調理等業務従事者配置体制

受託者は、学校給食に関する業務であることを考慮し、調理、配送及び洗浄等業務に従事する者として専門の知識を有し、かつ、学校給食調理業務の実務経験を有する者を配置することに努め、発注者又は各調理場長と十分に協議し、食数に応じて適正に配置すること。調理等業務従事者の勤務時間は、本調理等業務を適切に実施するに当たり必要な時間とする。

- (1) 調理等業務責任者は、常勤者の調理等業務従事者の中から経験豊富で指導力に優れた者を各調理場に1名配置すること。調理等業務責任者は、業務遂行上の責任者として調理等業務従事者を指揮・監督し、各調理場長及び栄養管理者との連絡調整をする。なお、調理師又は栄養士の資格を有し、調理業務経験3年以上の者とする。
- (2) 調理等業務副責任者は、常勤者の調理等業務従事者の中から各調理場に1名配置すること。調理等業務副責任者は、調理等業務責任者を補佐できる技術力・指導力を有する者で、調理等業務責任者が欠けたときは、その職務を代行する。また、原則として、調理師又は栄養士の資格を有し調理業務経験3年以上の者とする。
- (3) 調理等業務従事者の配置数、配置時間は、食品衛生法その他関係法令に基づき衛生管理を適正に実施できる人数、時間とすること。調理師又は栄養士の資格を有する者が望ましい。
- (4) 調理等業務従事者は、学校給食は学校教育の一環としての教育活動であり、その目的や意義を理解していること。

11. 調理等業務従事者の服装及び規律

- (1) 調理等業務従事者の勤務中の服装は各調理場長が承認した、衣類を着用すること。
 - ア 服装の色は上下原則白とするが、受託者の会社制服がある場合は清潔感のある色であれば可とする。
 - イ 下はズボン等を着用すること。
 - ウ 靴は厨房用シューズやゴム長靴を使用すること。

- エ 髪の毛を覆う帽子とマスクを着用すること。
- オ 前かけは使い捨ての物でも可とする。
- カ 調理等業務従事服のままでの通勤、外出はしないこと。
- キ 調理等業務従事服は、常に清潔を保つこと。

- (2) 施設内は、禁酒・禁煙とする。また、定められた場所で飲食・休憩等をとること。
- (3) 身体（頭髮・手指・爪等）及び身の回りは常に清潔を心がけ、他人に不快感を与えたり、不衛生であったりしないこと。

12. 研修及び教育等、連絡会の実施

- (1) 受託者は、学校給食の主旨、目標及び目的を十分理解の上、児童・生徒の健やかな成長に資するとともに、安全及び衛生の管理並びに調理業務及び食品の取扱いの適正化を図るため研修及び教育等を実施し、調理等業務従事者の資質の向上に努めること。なお、発注者及び各調理場長から業務に関係する研修の参加を要請された場合は、これに応じること。
- (2) 受託者は、調理技術の向上及び安全衛生管理の徹底を図る見地から、計画的に研修を年3回以上実施すること。特に、新規採用者については、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に基づく研修を速やかに実施すること。なお、発注者又は各調理場長の指定する研修の実施を求める場合もある。
- (3) 研修終了後10日以内に「研修実施結果報告書」を提出すること。
- (4) 受託者は、発注者、各調理場及び受託者の三者で実施する連絡会（原則として、年1～3回開催）に出席すること。

13. 調理等業務従事者の届出

- (1) 調理等業務従事者の届出は、「調理等業務従事者報告書」により速やかに行うこと。
 - 調理等業務従事者に変更が生じる場合は事前に各調理場長に申し、「調理等業務従事者変更届」により速やかに届けること。なお、届出に当たり新規採用者及び社内異動者については、次の書類を添付すること。
 - ア 新規採用者
 - 労働安全衛生規則第43条に規定する「雇入時の健康診断」の結果報告書及び業務従事前15日以内に受診した細菌検査結果報告書
 - イ 社内異動者
 - 労働安全衛生規則第44条に規定する「定期健康診断」の結果報告書及び業務従事前15日以内に受診した細菌検査結果報告書
- (2) 調理等業務従事者の休暇等による代替については、事前に「調理等業務従事者変更届」及び同届に記載の添付書類を各調理場長に提出の上、各調理場長の了解を得てから業務に就くこと。また、欠勤等のため調理等業務を適切に処理できなくなる恐れがある場合には、直ちに代替の調理等業務従事者を各調理場に配置するとともに「調理等業務従事者変更届」により各調理場長に報告すること。
- (3) 受託者は、頻繁に調理等業務従事者を変えてはならない。また、欠員代替のための人材は、受託者側で常時確保すること。

14. 安全・衛生管理

- (1) 現場指導

受託者は、業務が支障なく適切に行われるよう、本社の当該業務を統括する者及び安全衛生・給食調理に関して専門的な立場から必要な指導を行う責任者を確保し、巡回指導及び調理場長並びに各調理場栄養管理者との連絡調整を月1回以上行うこと。

(2) 食品衛生責任者の設置

受託者は食品衛生法による営業許可を取得し、関係法令に基づき各調理場に食品衛生責任者を設置し、食品の安全・衛生管理に留意し、調理・配食等を衛生的に行うこと。なお、食品衛生責任者は調理等業務責任者又は副責任者を兼務することができるものとする。

(3) 調理等業務従事者の健康・衛生管理

ア 受託者は、調理等業務従事者に対して定期的な細菌検査（赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌）を月2回実施すること。細菌検査は、原則として1回目と2回目の間隔を15日程度あけて実施し、その検査結果を随時発注者に報告すること。なお、長期休業後最初の細菌検査は、給食開始日までに結果が確認できるように配慮すること。

また、10月から翌年3月までの間には月1回以上、ノロウイルスの腸内細菌検査（遺伝子型によらず、概ね便1g当たり105オーダーのノロウイルスを検出できる検査法）を行い、「細菌検査結果報告書」により報告すること。

イ 受託者は、調理等業務従事者に対して労働安全衛生法などに基づいた健康診断を受診させ、その結果を「定期健康診断結果報告書」により発注者に報告するほか、常に調理等業務従事者の健康状態の把握に努めるとともに、異常が認められた場合には、調理等業務に従事させないこと。

ウ 受託者は、検査、検診の結果、食品衛生上支障があると認められる者、又は本人若しくは同居人が「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」における感染症の者、又はその疑いがある者及び無症状病原体保有者を委託業務に従事させないこと。なお、ノロウイルス感染者又はその疑いがある者についても、同様の扱いとする。

エ 受託者は、前記ア、イ及びウの衛生管理の結果のほか、食品衛生上支障のある者又は下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚疾患等の伝染性疾患等の恐れのある者を調理等業務に従事させないこと。

オ 受託者は、健康・衛生管理上で問題が発生したときは、直ちに各調理場長にその旨報告すること。

カ 調理等業務従事者の衛生管理の状況については、「調理従事員健康観察票」を勤務前に記入し、受託者は速やかに取りまとめ各調理場長に提出すること。

キ 各調理場長は受託者からの報告の結果、業務の履行に支障を来すと判断される場合は、調理等業務従事者の業務への従事停止を受託者に求めることができる。

ク 調理服及び履物は、作業区域別に専用のもを使用するものとし、使用後は洗浄すること。

(4) 検食確認

受託者は、各調理場栄養管理者が行う調理仕上げ時の確認及び各学校長が行う検食において、不具合と認められた場合は、手直しに応じること。

(5) 特別食（食物アレルギー・宗教上の禁忌食等）の対応

受託者は、対象の児童生徒へ確実に特別食を提供できるよう、各調理場長及び栄養管理者と十分連絡調整の上行うこと。

(6) 保存食の管理

文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に基づき適切に行うこと。

(7) 残菜及び厨芥の処理

残菜及び厨芥の処理は、各調理場長の指示に従い適切に行うこと。

(8) 立入検査、調査及び巡回指導等への協力

ア 受託者は、自己の責任において、適宜立入検査を行うこと。

イ 発注者、保健所及び学校薬剤師等の立入検査及び定期的衛生検査・食品検査、各調理場長による施設設備及び備品等の点検・調査及びその他必要に応じて行う検査や調査には、速やかに応じること。

なお、必要な資料の提出を求められたときはこれに応じること。また、その際の改善指導が行われた場合は、これに従うこと。

ウ 保健所が関係法令に基づき実施する巡回指導に協力するとともに、調理等業務責任者又は受託者の担当者は、指導日当日に当該場所で、その指導の一環として行われる結果の講評に出席すること。

15. 危機管理

(1) 緊急時の対応

発注者、各調理場長及び受託者は、以下の緊急時の対応について別途協議し、マニュアルの整備を行う等対応を整えること。

ア 事故（交通事故・調理上の事故等）

イ 食中毒

ウ 異物混入、給食物資の異常等

エ 災害

オ 調理等業務従事者の病気・欠勤等の対応

(2) 災害時における緊急対応及び防犯安全対策

受注者は、災害時等において安全の状況を正確に確認の上、各調理場長と連携し、適切かつ臨機応変な行動に努めること。また、必要に応じて、各学校が行う避難訓練等に参加するとともに、児童生徒の安全確保を優先し、学校職員とともに率先して行動するという自覚を持ち、自らの防災意識の啓発に努めること。

(3) 異物混入の防止

受託者は、異物混入等の事故が起きないように異物混入等には十分な注意を払うこと。なお、異物混入があった場合又はその疑いがある場合は直ちに各調理場長に報告し、マニュアル等に基づき適切に対応すること。

16. 報告及び届出等

(1) 受託者は、日々の業務内容を記載した報告書等を作成し、各調理場長に提出すること。各調理場長経由で発注者に届出の場合は、各調理場長に提出する報告書及び届出書は、発注者へ提出するものの写しをもって代えることができる。

(2) 「学校給食日常点検票」「温度管理記録簿」「学校給食運搬車運行日誌」は、毎日の業務終了に際し、各調理場長に報告の上その確認を受けること。また、毎月の業務完了後翌月7日までに「委託業務完了報告書」を各調理場長に報告の上その確認を受けること。

(3) 「検食簿」が、各小・中学校長から提出されるので、受け取り保管しておくこと。その内容により改善すべき点がある場合には、誠実に改善に努めること。

(4) 受託者は、「業務改善報告書」の提出を求められることが無いよう日々改善に努めること。

(5) 長期休業中における清掃実施については、各調理場長と協議して調整すること。

種類	提出期限	提出部数
学校給食日常点検票	毎日、業務終了後	1
検収簿	毎日、業務終了後	1
作業工程表	毎日、業務終了後	1
作業動線図	毎日、業務終了後	1
温度記録簿（保存食記録）	毎日、業務終了後	1
調理従事員健康観察票（個人）	毎月、業務終了後	1
学校給食運搬車運行日誌	毎月、業務終了後	1
検食簿（栄養教諭不在時）	毎月、業務終了後	1
調理等業務従事者報告書（任意様式）	業務開始2週間前	1
調理等業務従事者変更届（任意様式）	変更時（調理従事前）	1
定期健康診断結果報告書（任意様式）	検査結果後直ちに	1
細菌検査結果報告書（任意様式）	検査結果後直ちに	1
研修実施結果報告書（任意様式）	実施後直ちに	1
業務改善報告書（任意様式）	提出を求められた場合直ちに	1
委託業務完了報告書（任意様式）	毎月、業務完了後直ちに	1
交通事故報告書（任意様式）	発生後直ちに	1

※様式を定めていない報告書等に関しては任意様式とするが、発注者と協議の上決定する。

17. リスク管理方針

発注者と受託者の主なリスク分担方針については、次のとおりとする。

リスクの種類	リスクの内容	負担者	
		発注者	受託者
事業の中止・延期に関するリスク	発注者（学校）の指示によるもの	○	
	受託者の事業放棄、破綻		○
不可抗力リスク	天災、暴動等による履行不能	○	
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	受託者の都合による事業計画内容の変更		○
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		○
施設備品等毀損傷リスク	受託者の責に帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
性能リスク	仕様書不適合		○
需要変動リスク※	実施条件を超える変動需要	○	
	上記以外		○
調理事故・異物混入等に関するリスク	受託者の責に帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	

※需要変動リスクのうち、給食数の日々の変動に伴う勤務調整等は受託者負担とする。

18. 事故及び損害賠償に関すること

- (1) 業務に関わる民法・商法その他の法律に規定された事業主の責任（安全衛生管理、損害賠償等）を受託者が負うこと。
- (2) 受託者は、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に規定する一類感染症、二類感染症、三類感染症その他食中毒等食品衛生に係る事故等のため、第三者が被った被害を発注者が当該第三者に対し賠償した場合において、受託者の責めに帰すべき理由があるときには、当該賠償額について発注者からの求償に応じること。受託者はこれらの求償に十分応じることのできるよう生産物賠償責任保険等及び施設賠償責任保険等の損害賠償制度に加入すること。
- (3) 受託者は、前号に規定するもののほか、事業を実施するに当たり、受託者の責めに帰すべき理由によって発注者又は第三者が被った全ての損害を賠償すること。ただし、発注者の責めに帰すべき理由によって生じた損害については、発注者が負担する。この場合において、発注者が負担すべき額は、両者で協議し定めるものとする。
- (4) 受託者は本委託業務の継続が困難になった場合に備え、契約締結時に法人格を有し、かつ、大量調理施設における学校給食業務（調理・配送）の受託実績のある履行保証人を1者定めること。

19. 契約の解除

発注者は、次に掲げる場合には、契約を解除することができる。この場合において、契約の解除に伴い受託者が被る損害は、発注者は補てんしない。

- (1) 異物混入や労災事故が繰り返され、安全な学校給食の提供に支障をきたすと判断した場合
- (2) 第20項（1）アに該当する場合
- (3) 第20項（2）アに該当する場合
- (4) 第20項（3）に該当する場合
- (5) 第21項（2）に該当する場合

20. 債務不履行の場合

(1) 受託者の債務不履行の場合

ア 受託者の責めに帰すべき事由により債務不履行、又はその懸念が生じた場合には、発注者は受託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。受託者が当該期間内に修復をすることができなかつたときは、発注者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 発注者は、受託者が本業務を完全に履行する見込みがないと認めるとき、受託者による事業継続が困難であると判断したとき、又はこの契約に違反して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、本業務の実施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業務の実施の請求があったときは速やかに業務を引き継ぐものとする。この場合における委託料は当該年度委託料総額からすでに受託者に対し支払った費用及び事業中断により発注者が被った損害で受託者から賠償を受けていない額を減じた額とする。

(2) 発注者の債務不履行の場合

ア 発注者の責めに帰すべき事由により業務の継続が困難となったときは、受託者は契約を解除できる。

イ 前号の場合において、受託者が契約を解除した場合、受託者は発注者に対し、これにより生じた損害賠償を請求できる。

(3) 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

不可抗力又は受託者の責めに帰すことのできない事由により業務の継続が困難となった場合、発注者及び受託者双方により業務継続の可否について協議する。一定期間内に調整が整わないときは、相手方に対する事前の通知により、発注者又は受託者は契約を解除する。

21. 発注者による本委託事業の実施状況の監視

発注者は、業務委託契約に基づき提出されるサービスを確認するため、本委託事業の実施状況の監視を次のとおり実施する。

(1) モニタリング

発注者は、受託者が提供するサービス内容の把握を目的に、定期的又は随時に監視する。

(2) 契約の解除

業務委託契約書及び仕様書で定められたサービス水準を充足していないことが判明し、発注者から是正を求めても改善の見込みがない場合は、契約の解除を行うことがある。

22. 協議

この仕様書は、業務の大要を示すものであり、定めのない事項は発注者、各調理場長及び受託者の三者で誠意をもって協議し実施する。

23. その他特記事項

(1) 受託者は、節水・節電等、光熱水費経費節減に努めること。

(2) 調理員を新規採用する場合には、可能な限り発注者内在住者の雇用に努めること。

(3) 受託者及び業務従事者は、業務上知り得た秘密を第三者に漏らしてはならない。また、本委託業務及び個人の情報は適正に管理するとともに、これらの情報及び帳票類を施設外に持ち出してはならない。その職を退いた後においても同様とすること。

給食実施計画表

【別表 1】

令和6年度				
給食施設名	学校名	児童数	洗浄	栄養 教諭
		職員数		
柳田共同調理場 174食	柳田小学校	82	●	1
		24		
	柳田中学校	53	●	
		15		
宇出津共同調理場 309食	宇出津小学校	158	●	1
		33		
	能都中学校	100	●	
		18		
鶺川小学校 59食	鶺川小学校	43	●	1
		16		
小木共同調理場 107食	小木小学校	42	●	
		23		
	小木中学校	26	●	
		16		
松波共同調理場 143食	松波小学校	69	●	1
		18		
	松波中学校	36	●	
		20		
合計		609 183	9施設	4人



令和7年度				
給食施設名	学校名	児童数	洗浄	栄養 教諭
		職員数		
柳田共同調理場 167食	柳田小学校	79	●	1
		24		
	柳田中学校	49	●	
		15		
宇出津共同調理場 339食	宇出津小学校	154	●	1
		33		
	能都中学校	134	●	
		18		
小木共同調理場 121食	小木小学校	42	●	1
		23		
	鶺川小学校	40	●	
		16		
松波共同調理場 142食	松波小学校	63	●	1
		18		
	松波中学校	41	●	
		20		
合計		602 167	8施設	4人



令和9年度 予定				
給食施設名	学校名	児童数	洗浄	栄養 教諭
		職員数		
柳田共同調理場 211食	柳田小学校	68	●	1
		24		
	柳田中学校	45	●	
		15		
宇出津共同調理場 365食	鶺川小学校	43	●	1
		16		
	宇出津小学校	146	●	
		33		
能都中学校	168	●		
	18			
松波共同調理場 146食	小木小学校	44	●	1
		23		
	松波小学校	61	●	
		18		
合計		575 147	8施設	3人

経費負担区分

項目	内容	発注者	受託者	摘要
施設・厨房設備類	別紙による	○		
厨房内調理器具 厨房内検査器具	包丁、まな板、スパテラ、ひしゃく、ボール、ザル		○	今あるものについては 無償にて貸出とする
	プラスチック、ゴムベラ、中心温度計、塩素測定器			
調理消耗品	使い捨て手袋、使い捨てエプロン、クッキング		○	
	ペーパー、ラップ、ペーパータオル、保存用袋			
	ごみ袋、ふきん、耐熱手袋等、塩素測定試薬			
消毒・洗剤・衛生用品・清掃用品	各種洗浄清掃用洗剤、各種消毒液、塩素漂白剤、		○	
	砥石、ブラシ、給水スポンジ付きモップ、給水タオル			
	バケツ、ごみ箱、爪ブラシ等、トイレトペーパー			
事務消耗品	文具、コピー用紙、テープ、コピー機のインク、テプラ		○	
調理・配送用被服	白衣(調理作業上下衣)調理用短靴、長靴 エプロン(色分けすること)、使い捨てマスク		○	
追加備品類	受託者が新たに必要とする備品(コピー機・PC等)		○	
施設内既存備品	机、椅子、テーブル、ロッカー、洗濯機	○		粗雑な扱いをしない事
光熱水費	上下水道代、電気代、ガス代	○		節水・節減に努める事
配送車両関連	配送車両費	○		
	配送車両管理費(自賠責保険、タイヤ交換、車検等)	○		
	配送車両燃料費		○	
電話代	受託者が設置・使用した設置料及び使用料		○	
施設付属消耗品類	蛍光灯、殺菌灯の電球、乾電池など	○		
廃棄物処理費	指定の場所から市の指定業者にて処理する費用	○		受託者は指定の場所まで 指定の方法で出すこと
施設等維持管理費	厨房機器・エレベーター等保守点検、修繕、 害虫駆除、機械点検料	○		異常の時は町職員へ 速やかに報告すること
食材購入費	賄材料費(学校給食に係る材料購入)	○		
食材検査費	学校給食食材検査(年1回)	○		
保健衛生費	従事者の検便、健康診断、福利厚生費		○	検便検査月2回、ノロウイル ス検査(10月～3月に月1 回)、健康診断年1回
研修費	受託者主催の講習会参加費(年1回以上) 県主催の講習会参加費(年1回) 食品衛生責任者講習会受講料		○	
労務費	従事者の人件費、管理費		○	

配送距離及び所要時間の目安

令和7年度～令和8年度

共同調理場名	配送車数	配送コース	
柳田共同調理場	1	① 柳田共同調理場	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="text-align: center; margin-right: 10px;">500m</div> <div style="border-top: 1px solid black; width: 100px; position: relative;"> ▶ </div> <div style="margin-left: 10px;">柳田中学校</div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 5px;">3分</div>
宇出津共同調理場	1	① 宇出津共同調理場	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="text-align: center; margin-right: 10px;">1km</div> <div style="border-top: 1px solid black; width: 100px; position: relative;"> ▶ </div> <div style="margin-left: 10px;">能都中学校</div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 5px;">3分</div>
小木共同調理場	1	① 小木共同調理場	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="text-align: center; margin-right: 10px;">20km</div> <div style="border-top: 1px solid black; width: 100px; position: relative;"> ▶ </div> <div style="margin-left: 10px;">鵜川小学校</div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 5px;">30分</div>
松波共同調理場		配送なし	

令和9年度～(予定)

共同調理場名	配送車数	配送コース	
柳田共同調理場	2	① 柳田共同調理場	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="text-align: center; margin-right: 10px;">500m</div> <div style="border-top: 1px solid black; width: 100px; position: relative;"> ▶ </div> <div style="margin-left: 10px;">柳田中学校</div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 5px;">3分</div>
		② 柳田共同調理場	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="text-align: center; margin-right: 10px;">19km</div> <div style="border-top: 1px solid black; width: 100px; position: relative;"> ▶ </div> <div style="margin-left: 10px;">鵜川小学校</div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 5px;">30分</div>
宇出津共同調理場	1	① 宇出津共同調理場	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="text-align: center; margin-right: 10px;">1km</div> <div style="border-top: 1px solid black; width: 100px; position: relative;"> ▶ </div> <div style="margin-left: 10px;">能都中学校</div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 5px;">3分</div>
松波共同調理場	1	① 松波共同調理場	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="text-align: center; margin-right: 10px;">11km</div> <div style="border-top: 1px solid black; width: 100px; position: relative;"> ▶ </div> <div style="margin-left: 10px;">小木小学校</div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 5px;">20分</div>