

**滝川市学校給食調理業務等  
業務委託仕様書**

**令和 8 年 3 月**

**滝川市教育委員会**

# 滝川市学校給食調理業務等業務委託仕様書

## 【基本事項】

### 1 委託業務名

滝川市学校給食調理業務等業務委託

### 2 委託業務内容

委託業務内容は、次のとおりとする。なお、詳細は【業務区分】の項に掲載する。

- (1) 施設・設備及び調理機器の維持管理業務（小破修繕を含む）
- (2) 調理業務
- (3) 食材の検収及び在庫管理業務
- (4) 保存食の採取及び保存管理業務
- (5) 配食・配缶業務
- (6) 校内運搬業務
- (7) 食器、食缶、調理器具、コンテナ等の洗浄・消毒・保管業務
- (8) 調理施設・設備及び調理機器等の清掃・点検業務
- (9) 学校給食配膳業務（該当校において行い、配膳室の清掃を含む）
- (10) 残菜等処理業務
- (11) 調理業務・施設管理等に要する消耗品の調達業務
- (12) その他 市と協議のうえ、実施する業務
- (13) 前各号に付帯する業務

【参考】本業務委託に含まれない業務は、次のとおりとする。

- ・学校給食の提供に関する方針の決定
- ・献立作成業務
- ・食材の決定及び購入業務
- ・学校給食費徴収業務
- ・共同調理場と受配校の間の給食の配送及び回収業務
- ・計画的な施設・設備の更新及び修繕業務（10万円を超える修繕）
- ・ボイラー技士を要するボイラー運転業務

### 3 対象施設の概要（施設位置図、施設平面図、敷地見取図は、別紙参照）

- (1) 滝川市学校給食滝川第三小学校共同調理場：栄養教諭配置校
  - ① 所在地 滝川市花月町2丁目2番12号（滝川第三小学校内）
  - ② 建築年度 平成27年
  - ③ 建築面積 543.01㎡
  - ④ 構造 鉄筋コンクリート造
  - ⑤ 調理場方式 共同調理場／ドライシステム
- (2) 滝川市学校給食西小学校共同調理場：栄養教諭配置校
  - ① 所在地 滝川市西町6丁目7番17号（西小学校内）

- ② 建築年度 平成28年
- ③ 建築面積 529.65㎡
- ④ 構造 鉄筋コンクリート造
- ⑤ 調理場方式 共同調理場／ドライシステム

(3) 滝川市立滝川第二小学校給食室（自校給食）：栄養教諭未配置校

- ① 所在地 滝川市滝の川町東1丁目1番45号（滝川第二小学校内）
- ② 建築年度 昭和51年
- ③ 建築面積 173.84㎡
- ④ 構造 鉄筋コンクリート造
- ⑤ 調理場方式 単独調理場／ウェットシステムドライ運用

(4) 滝川市立東小学校給食室（自校給食）：栄養教諭未配置校

- ① 所在地 滝川市文京町2丁目1番1号（東小学校内）
- ② 建築年度 昭和53年
- ③ 建築面積 177.60㎡
- ④ 構造 鉄筋コンクリート造
- ⑤ 調理場方式 単独調理場／ウェットシステムドライ運用

(5) 滝川市立江陵中学校給食室（自校給食）：栄養教諭未配置校

- ① 所在地 滝川市黄金町西1丁目7番18号（江陵中学校内）
- ② 建築年度 昭和54年
- ③ 建築面積 222.90㎡
- ④ 構造 鉄筋コンクリート造
- ⑤ 調理場方式 単独調理場／ウェットシステムドライ運用

#### 4 学校給食対象校

別表1のとおり

#### 5 学校給食配膳員の配置対象校

別表2のとおり

#### 6 施設・設備及び機器等

業務の実施に当たり、市の所有する施設・設備、機器及び調理器具等を事業者は無償で貸与するものとする。過失又は故意による破損は、事業者の責任において現状に戻すこと。なお、市と共有して使用せざるを得ないものについては、双方協議の上、応分の負担をするものとする。

#### 7 業務委託期間

令和8年8月1日から令和11年7月31日までの3年間

#### 8 業務可能時間

原則、午前7時から午後5時までの間とする。

食材の受け入れは、午前7時30分から行う。また、共同調理場における調理品を格納したコンテ

ナを配送業者に受け渡す業務及び食缶等を格納したコンテナを配送業者から受け取る業務は、おおよそ下記のとおりとする。

	配送先	受渡時刻	受取時刻
滝川第三小学校共同調理場	滝川第一小学校	午前 11 時頃	午後 1 時から 1 時 30 分の間
	明苑中学校	午前 11 時 30 分頃	午後 1 時 30 分から 2 時の間
西小学校共同調理場	開西中学校	午前 11 時 15 分頃	午後 1 時 30 分から 2 時の間
	江部乙小学校	午前 11 時 45 分頃	午後 1 時 30 分から 2 時の間

## 9 基本調理食数及び基本給食実施日数

	基本調理食数	基本給食実施日数	調理業務従事者配置基準
滝川第三小学校共同調理場	1, 0 0 3 食	2 0 6 日	1 2 人
西小学校共同調理場	4 5 6 食	2 0 5 日	8 人
滝川第二小学校給食室	2 7 2 食	2 0 0 日	5 人
東小学校給食室	4 2 6 食	1 9 8 日	6 人
江陵中学校給食室	3 0 0 食	1 9 8 日	5 人

※基本調理食数については、令和 7 年 5 月 1 日現在の調理食数であり、変動する場合がある。

※基本給食実施日数については、予定日数であり、変動する場合がある。

※調理業務従事者配置基準人数は 1 人あたり 7 時間勤務を 1 人工として換算すること。

## 10 関係法令等の遵守

学校給食法、食品衛生法、労働基準法、廃棄物処理法等の関係法令及びその他関係法規並びに関連要綱等を遵守すること。

## 11 安全衛生管理研修

安全衛生管理を目的とした研修・衛生管理指導等を定期的実施すること。

## 12 立入検査等の協力

事業者は、栄養教諭等と連携し、独自の責任に基づき立入検査を行うものとし、滝川市や保健所、消防署等の立入検査があった場合は、検査の立ち合い等に協力すること。また、栄養教諭等を養成するための教育実習生の受入れや施設見学者等への対応について協力すること。

加えて、学校給食に関する会議等には、必要に応じて出席するとともに、市が各種調査資料等を求めた時にも積極的に協力すること。

## 13 事故発生時の対応

食中毒発生の疑い、異物混入等調理業務に関して事故が発生した場合、事業者は市の指示に従い必要な措置を講じること。また、事前に緊急時の連絡網を作成し、市に提出すること。

## 14 給食時間の変更に係る対応

学校行事等により、給食時間に変更があった場合は、適切に対応すること。

## 15 給食試食会等への協力

給食試食会等が実施される場合、調理食数の変更等について適切に対応すること。

## 16 食育の推進

食育の一環として、児童生徒に給食や食生活について関心と理解を深めてもらうため、食育活動について協力すること。

## 17 その他

(1) 業務委託期間満了の2か月前には、次期委託業者の業務習熟のために当該従事者業務に立ち会わせること。ただし、現受託業者が次期委託業者として決定している場合はこの限りではない。

(2) 本仕様書に定めのない事項、または疑義が生じた場合は、双方協議の上、決定する。

### 【実施体制】

#### 1 業務責任者等

事業者は、学校給食に関する業務であることを考慮し、業務に従事する者として、専門の知識を有し、かつ大量調理施設での実務経験を有する者を配置すること。

また、各調理場に食品衛生責任者の資格を有する者を配置することとし、これらの者に事故あるとき、または欠けたときは、その職務を代行する者を配置すること。

##### (1) 統括責任者

業務全般を統括して処理を行い、調理業務従事者や市および栄養教諭等との連絡調整を行う統括責任者を1名配置すること。

統括責任者は、栄養士または調理師のいずれかの資格を有し、1回300食以上または1日600食以上の大量調理施設で3年以上の実務経験（そのうち1年以上は学校給食共同調理場での実務経験）を有する者とする。

なお、統括責任者は、常勤の正規職員とし、業務遂行上の事業者として責任を負うべき者であり、市との連絡調整の任にあたる者とする。統括責任者が欠けたときは、その職務を行う職務代理者を置くこと。

##### (2) 調理責任者

調理、洗浄及びこれらに付随する業務等の処理を行う調理責任者を各調理場に配置すること。

調理責任者は、栄養士、または調理師のいずれかの資格を有し、かつ1回250食以上または1日600食以上の調理を行う学校給食調理場など大量調理施設、または滝川市学校給食調理業務に2年以上の実務経験を有する者とする。

なお、調理責任者は常勤の正規職員とすることとし、各調理場における市および栄養教諭等との連絡調整並びに調理業務従事者への指揮監督、調理指導及び衛生指導を適正に行うこと。

また、栄養教諭が配置されていない調理場においては、調理責任者が衛生管理責任者となること。

##### (3) 調理副責任者

調理、洗浄及びこれらに付随する業務等の処理を行う調理副責任者を各調理場に配置すること。

調理副責任者は、栄養士、または調理師のいずれかの資格を有し、かつ1回250食以上または1日600食以上の調理を行う学校給食調理場など大量調理施設、または滝川市学校給食調理業務に1年以上の実務経験を有する者とする。

調理副責任者は、調理責任者を補佐し、調理責任者が不在の際には職務を代行すること。

(4) 調理業務従事者

各調理場の調理業務従事者（調理責任者および調理副責任者を含む。）は、別表1に示す配置基準を目安に配置することとし、各調理場において配置基準の半数以上は、学校給食調理業務に1年以上従事した経験を有する常勤職員を配置すること。

(5) 学校給食配膳員

各学校において、配送業者等から調理品を格納したコンテナ等を受け取る業務、各学級や職員室への給食配膳業務、給食時間終了後の下膳業務、食缶等を格納したコンテナを配送業者に引き渡す業務、配膳室や配膳業務に係る物品の清掃や洗浄・消毒業務を実施する学校給食配膳員を別表2の学校に必要な数配置すること。

(6) その他の従事者

前各号で定めた者以外に独自の従事者を必要に応じて配置することができる。

## 2 選任報告書

選任した統括責任者、調理責任者、調理副責任者（以下「責任者等」という。）について、業務を開始する2週間前までに「選任報告書（別紙様式第1号）」により市に報告すること。

また、責任者等を変更する場合は、変更する日の2週間前までに「選任変更報告書（別紙様式第1-1号）」により市に報告すること。

## 3 調理業務従事者等の報告

調理業務従事者等については、業務を開始する日の2週間前までに「調理業務従事者等報告書（別紙様式第2号）」により、健康診断結果、検便検査結果等の書類を添えて、市に提出すること。

また、退職及び新規採用により変更する場合は、変更する2週間前までに「従事者等変更報告書（別紙様式第2-1号）」により市に報告すること。

## 4 調理業務従事者等の健康管理

事業者は、調理業務従事者等の健康管理として、次に掲げる健康診断などを実施すること。

(1) 定期健康診断

全員を対象として定期的（年1回以上）に行い、異常を認めた場合は、医療機関を速やかに受診させること。

(2) 検便検査

全員を対象として月2回（2週間に1度、学校の長期休暇中も同様）の検便検査を行うこと。  
検査項目は、赤痢菌・サルモネラ菌・病原性大腸菌群及び必要に応じてノロウイルス検査とする。

## 5 調理業務従事者等の教育・研修

施設・設備の維持管理、調理、食品の取り扱い等が円滑に行われるよう年2回以上研修を行い、資質向上に努めるとともに、新たに調理業務従事者等を採用した場合は、初任者研修を必ず実施し、可

視化できる記録に残すこと。

## 6 その他

- (1) 事業者は、調理業務従事者等をできる限り地元から雇用すること。
- (2) 施設の運用にあたり、従前の運用方針に従い、可能な限りの光熱水費の削減に努めること。

### 【業務区分】

本業務委託における市と事業者の業務区分は、次のとおりとする。

## 1 市が行う業務の範囲

### (1) 献立作成業務

献立は、栄養教諭が作成し、献立及び食数等について、下表のとおりそれぞれの時期に事業者  
に提示する。

種 類	提示時期
調理室用予定献立表・日別食品使用量表	前々月末頃
調理業務指示書・調理説明会の開催	前月20日頃（基本的には1か月ごと）
調理業務変更指示書	前日（緊急の場合は、当日もあり得る）

### (2) 食数等の指示

食数については、当該年度の児童生徒数を基本とし、食数に変更がある場合は、提供する前の  
週のうちに、事業者はその内容を示す。ただし、臨時休業等、緊急やむを得ない場合は、前日又  
は当日に食数の変更をする場合もある。

### (3) 食材の購入

市が各月の献立、食数に応じて使用する食材を購入する。

### (4) 施設・設備機器の更新及び修繕

施設・設備及び調理機器等の適切な維持管理を行うため、市は施設・設備及び調理機器等の更  
新及び修繕を計画的に行うものとし、その内容を事業者と調整する。更新及び修繕計画は、次年  
度の予算が確定した後に事業者に示し、実施時期等を調整する。

また、突発的に発生する施設・設備、機器及び調理機器等の障害については、10万円を超え  
るものについては市が負担することとし、実施にあたっては事業者と十分に調整を行う。

## 2 事業者が行う業務の範囲

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並びに関連要綱などを遵守  
し、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）、「学  
校給食衛生管理マニュアル」（北海道教育委員会）、「滝川市学校給食食物アレルギー対応マニュアル」  
（滝川市教育委員会）に基づき業務を実施するものとする。

### (1) 食材の検収及び在庫管理

調理に使用する食材の納品、検収は、市が作成した「給食用物資検収簿」に基づいて行い、そ  
の結果を速やかに市に報告すること。

加えて、各調理場の調理責任者は、月ごとの物資の数量調整を前月10日頃に栄養教諭と協議

するとともに、在庫物資については、週1回確認を行い、賞味期限を超過した物資については廃棄するなど、在庫管理を適切に行うこと。

なお、検収により数量の違いや異臭、異物の混入等が確認された際には、速やかに市に報告し、指示を受けること。

(2) 調理業務

市が提示する「学校給食予定献立表」や「調理業務指示書」等に基づき、市が提供する食材を使用して調理を行うこと。

調理にあたっては、調理品の中心温度を給食時間に合わせ、温度を測定・記録し、当日の業務終了時まで「調理業務日誌」を市に提出すること。なお、給食の調理・配缶は、調理後2時間以内の喫食に対応できるように行うこと。

(3) 保存食の管理業務

原材料用の食材及び調理品は、「学校給食衛生管理マニュアル」（北海道教育委員会）に基づいて保存・管理を行い、「保存食採取表」を市に提出すること。

(4) 配食・配缶業務

「調理業務指示書」に従って調理した給食を学校・学級別に計量・配缶・仕分け後、給食コンテナに積み込み配送口まで運搬、または、学校内の所定の場所まで運搬すること。

(5) 食器、食缶、調理器具等の洗浄・消毒・保管業務

(ア) 返却された食器類、食器かご、スプーン、しゃもじ等を分別して洗浄し、各指定の消毒保管庫へ格納し、コンテナの洗浄・消毒・整理作業を行うこと。

(イ) 食器等は丁寧に扱い、洗浄後は計数の上、提供校毎、クラス別に食器かごに入れ、消毒保管を行うこと。

(ウ) 洗浄機出口から出た食器等については、汚れの取り残しの有無を確認すること。

(エ) 食器等の目的外使用は一切禁止とする。

(オ) 食器等及び各種調理設備機器等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。

(6) 調理施設・設備の清掃・点検業務

調理場内は毎日清掃し、常に整理整頓すること。また、学校の長期休業中は、施設・設備の清掃及び食器、食缶、食器かご、トレー等の洗浄、消毒・保管を行うこと。

(7) 施設管理、施設・設備及び調理機器等の維持管理業務

施設・設備及び調理機器等の運転や維持管理を行うこととし、これらに要する消耗品や突発的に発生する10万円以下の修繕の費用は、事業者が負担する。

なお、計画的な修繕及び設備・機器類の更新等は、事前に事業者が負担することと定めた物以外は市が実施する。

(8) 残菜等処理業務

調理業務に伴うごみや残菜をそれぞれ下記のとおり分別し、所定の場所に仮置きし、数量を学校に報告の上、指定する一般廃棄物事業者へ引き渡すこと。

ごみの種類	処理方法
野菜屑・残菜・残飯	袋詰めして所定の場所に仮置きする。
段ボール	たたんで所定の場所に仮置きする。一定程度蓄積のうえ、リサイクル等適切に処理する。

空き缶・空き瓶	洗浄後、所定の場所に仮置きする。一定程度蓄積のうえ、リサイクル等適切に処理する。
その他のごみ	可燃ごみ、不燃ごみに分別し、所定の場所に仮置きする。

(ア) 返却された残菜は、学校ごとに温食、副食ごとに計量して記録し、業務終了後に報告すること。また、市が残菜調査等を実施する場合は協力すること。

(イ) 廃棄物（業務で生じた残菜等をいう。）の管理は次のように行う。

- ・廃棄物は、非汚染区域に持ち込まない。
- ・廃棄物は、できるだけ水切りを行い、ごみの減量化に努める。
- ・廃棄物は、所定の仮置き場に搬出し、調理場に放置しない。
- ・廃棄物の仮置き場は、廃棄物の施設からの搬出後に清掃し、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理する。

#### (9) 配膳業務

(ア) 配膳業務を行う配膳員は、固定の者を配置し、配膳員が休暇の取得等により業務に従事できない場合は、学校に報告し、代替配膳員に業務を行わせることとする。

(イ) 配膳員の勤務を要する日は学校で給食が実施される日とし、基準勤務時間は基準時間を踏まえて、各校の作業に応じた時間とする。

配置校	基準勤務時間
滝川第一小学校	10:00～12:30
明苑中学校	10:45～13:45

(ウ) 配膳員は、身体、衣服等の清潔保持に努め、調理業務従事者と同じ検便検査を実施するものとする。

(エ) 配膳員は、次の配膳業務を行うものとする。

##### ① 日常的に行うもの

- ・配膳室の清掃・消毒（出入口周辺及び配膳に利用する通路を含む）
- ・配膳台の清掃・消毒と点検
- ・配膳用消耗品の数量把握及び管理
- ・食品等の受け入れ
- ・各所定場所への配膳
- ・喫食後の返却物の受領
- ・清掃・消毒用具等の洗濯・洗浄並びに整理整頓

##### ② その他の配膳に関する業務

- ・①以外の配膳に関連する業務が発生した場合は、事業者は、その内容を市に報告し、協議する。

(オ) 各学校の配膳業務に使用する洗剤、タオル類の消耗品については、事業者が購入すること。

#### (10) 消耗物品等の調達と管理

施設・設備・調理機器の維持管理等及び調理・配膳業務に使用する消耗品等の調達と管理を行うこととし、使用する洗剤及び設備・機器の消耗物品等はできる限り滝川市内業者からの購入を優先し、事前に市の承諾を得ること。また、変更する場合は、事前に市と協議すること。

#### (11) 衛生管理業務

「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）、

「学校給食衛生管理マニュアル」（北海道教育委員会）に基づき調理業務従事者等の健康管理、食品管理及び施設設備の管理を行うこと。

(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) 検便は、赤痢菌、サルモネラ菌、病原性大腸菌群（0-157、0-26、0-111、0-128等）に係る検査を月2回実施すること。保菌者が出た場合は、ベロ毒素等の有無について、追跡調査を行うこと。

(ウ) ノロウイルスについて、従事者、その家族に嘔吐や下痢などの、ノロウイルス感染が疑われる症状が出た場合は、従事者本人を含むその家族を医療機関に受診させ、ウイルス検査を実施して、その結果を市へ報告すること。

また、ノロウイルスの発生（流行）状況により、従業員全員又は一部に対し、ノロウイルス検査を指示することがある。この場合のノロウイルスの検査方法は、「RT-PCR法」またはこれに準じる精度の検査とする。

(12) その他

調理業務で着用した白衣・帽子等は、調理場の洗濯機で洗濯すること。また、その際は栄養教諭及び調理場職員等の白衣・帽子等も洗濯をすること。

(13) 前各号に付帯する業務

## 【届出・報告等】

### 1 届出等

事業者は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第52条第1項に規定する営業許可等の必要な許認可を取得し、業務開始2週間前までに写しを市に提出すること。

### 2 業務計画書

事業者は、次のとおり調理作業工程表等を作成し、提出期限までに市に提出すること。

(1) 調理作業工程表・・・前日（休日の場合はその前日）

(2) 調理作業動線図・・・前日（休日の場合はその前日）

(3) 学校給食長期休業期間における清掃作業計画書・・・作業日の1か月前（休日の場合はその前日）

### 3 業務報告書

各業務報告書については、下表のとおり報告書を作成し、提出期限までに指定または任意の書式で提出すること。なお、個人情報を含むものは本人の承諾を得ること。

報告書の種類	提出期限	提出部数	様式
選任報告書	業務開始2週間前	1部	様式1号
選任変更報告書	変更時（業務開始2週間前）	1部	様式1-1号
緊急時連絡網	業務開始前	1部	任意様式
調理業務従事者等報告書	業務開始2週間前	1部	様式2号
調理業務従事者等変更報告書	変更時（業務開始2週間前）	1部	様式2-1号
個人別健康観察記録・	当該月業務終了後速やかに	1部	様式3号

検便検査結果・作業動線・ 作業工程・温度記録 報告書			
研修実施報告書	実施後速やかに	1部	様式4号
学校給食日常点検報告書	毎日業務終了後	1部	様式5号
学校給食検収記録簿	毎日業務終了後	1部	様式6号
調理作業工程表	作業日の前日	1部	任意様式
調理作業動線図	作業日の前日	1部	任意様式
調理業務日誌	毎日業務終了後	1部	任意様式
異物混入報告書	発生後速やかに	1部	様式7号
各報告書	発生後速やかに	1部	様式8号
委託業務完了報告書(毎月)	当該月業務終了後速やかに	1部	様式9号

### 【業務区分等】

#### 1 業務区分表

		市	事業者
1 給食管理	献立作成	○	
	食数管理	○	
	調理指示書の作成	○	
	給食費の徴収	○	
2 食材管理	食材の選定・購入	○	
	食材の検収・保管・記録		○
	食材の在庫管理		○
3 調理作業	給食の調理		○
	給食の配缶・コンテナへの積み込み		○
	食器類等の洗浄・消毒		○
	保存食の採取・保存・記録		○
	緊急を要する場合の指示	○	
4 残菜等の処理	給食の残菜計量・記録		○
	残菜等の処理	○	
5 施設・設備・調理機器等の管理	施設・設備・調理機器の清掃・消毒		○
	施設・設備・調理機器の保守・修繕(突発的に発生する10万円以下の修繕)		○
	施設・設備・調理機器の保守・修繕(上記以外のもの)	○	
	調理業務等に使用する消耗品の調達		○
6 労務管理	調理業務従事者等の勤怠管理		○
	調理業務従事者等の業務分担決定		○

	調理業務従事者等の事故防止対策		○
	調理業務従事者等の労災保険加入		○
7 衛生管理	食材の衛生管理		○
	調理業務従事者等の健康状態確認・記録		○
	調理業務従事者等の被服の清潔保持		○
	調理業務従事者等の健康診断の実施		○
	調理業務従事者等の検便検査の実施		○
	調理業務従事者等のノロウイルス高感度検査の実施 (必要な場合のみ)		○

## 【費用の負担区分】

### 1 市が負担する費用

- (1) 食材の購入費用
- (2) 食器類及び包丁、まな板、食器かご等の買い替えに伴う費用
- (3) 包丁及びスライサーの刃の研磨に要する費用
- (4) 燃料費、光熱水費
- (5) 施設及び設備・機器（調理機器含む）の計画的な更新及び修繕費（1件10万円を超えるもの）
- (6) 機械警備費用
- (7) 一般廃棄物処理費用
- (8) 業務に関連して使用する通信費の費用（市が契約した通信費のみ）
- (9) その他、市が負担すべきと考えられる費用

### 2 事業者が負担する費用

- (1) 調理業務従事者等の給与、社会保険料等人件費
- (2) 被服費及び被服等の清潔を保持するための費用
- (3) 調理業務従事者等の検便検査及び健康診断等の費用
- (4) 調理業務従事者等の衛生管理等に関する研修費用
- (5) 施設・設備・調理機器等の消耗品等及び1件10万円以下の修繕費用
- (6) 調理業務等に使用する消耗品等の購入費用（調理機器の単発的な買い換えを含む）
- (7) 事業者間並びに事業者と従業員の間で使用する通信費、コピー費、事務用品費
- (8) 切り傷など簡易な怪我等に使用する医療材料費
- (9) 市が事業者は無償貸与する設備、備品等（別添資料）以外の備品等購入費
- (10) 連絡車等の購入またはリース費用及び維持管理費
- (11) 生産物賠償責任保険料
- (12) 事業者の過失と認められる場合の費用
- (13) その他、事業者が負担すべきと考えられる費用

### 3 費用負担区分表

費用項目	市	事業者
食材費	○	
燃料費・光熱水費	○	
食器類及び包丁、まな板、食器かご等の計画的更新費用	○	
包丁及びスライサーの刃の研磨に要する費用	○	
施設・設備・調理機器の計画的更新費用	○	
残菜等産業廃棄物処理費	○	
業務に関連して使用する通信費の費用（市が契約した通信費のみ）	○	
その他 市が負担すべきと考えられる費用	○	
調理業務従事者等の人件費		○
調理業務従事者等の被服費		○
調理業務従事者等の研修費		○
調理業務従事者等の検便検査		○
調理業務従事者等の健康診断費		○
調理業務従事者等が使用する事務用品及び常備薬		○
施設・設備・調理機器等の消耗品等及び1件10万円以下の修繕費用		○
調理業務等に使用する消耗品等の購入費用（調理機器の単発的な買い換えを含む）		○
事業者間並びに事業者と従業員の間で使用する通信費		○
調理業務従事者等が喫食した給食費		○
その他 事業者が負担すべきと考えられる費用		○

#### 【損害賠償などに関すること】

##### 1 損害賠償責任

- (1) 事業者は、業務委託の実施にあたり、食中毒や事故などの発生時の対応として、生産物賠償責任保険に加入すること。
- (2) 事業者は、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損害賠償しなければならない。
  - (ア) 故意または過失により、食中毒の原因となる細菌、その他人体に有害な物質を学校給食に混入したとき。
  - (イ) 故意または過失により、施設・設備及び備品等を損壊、紛失したとき。

##### 2 履行保証

事業者は、業務継続が困難となった場合に備え、契約締結時に履行保証人を選定すること。選定された履行保証人は、市が受託者の責めにより事業の継続が困難であると判断した場合は、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、当該年度の総額からすでに事業者を支払った費用及び事業中断により市が被った損害のうちから事業者から賠償を受けていない額を減じた額とする。

### 3 再委託等の禁止

- (1) 事業者は、業務の全部又は一部を第三者に委託しまたは請け負わせてはならない。
- (2) 事業者は、業務の受託によって生じる権利、義務を第三者に譲渡し、継承し、または質権その他の担保に供してはならない。

### 4 その他

- (1) 事業者は、余裕のある調理業務従事者の配置を行うとともに、突発的な事故や欠員に対応すること。
- (2) 事業者は、燃料及び光熱水費等の不必要な使用を避けるなど、経費の節減に努めること。
- (3) 事業者は、別記「個人情報保護特記仕様書」に基づき、業務上知り得た秘密を第三者に漏らさないこと。なお、本契約期間満了及び契約解除後においても同様に取り扱うこと。
- (4) 本仕様書に定めのない事項は、市と事業者が協議の上決定するものとする。

## 【委託料】

### 1 履行の確認等

事業者は、毎月委託業務が完了したときは、当該業務の結果を記載した書面を発注者に提出し、その確認を受けるものとする。月分の業務完了報告書を当該業務終了後、直ちに市に提出すること。市は、業務完了報告書を受領したときは、業務が本業務委託契約等により適切に履行されていることを確認する。

### 2 委託料の支払い

委託料は、令和8年8月分を初回として、月ごとに支払うものとする。事業者は、市の履行確認後、業務委託料支払の請求を市にするものとする。市は、前述の適法な請求を受けたときは、その日から30日以内に受注者に業務委託料を支払うものとする。

## 【予想されるリスクと責任分担】

予想されるリスクと責任分担については、次の表のとおりとし、責任分担の程度や具体的な内容については、市と事業者が協議の上決定する。

なお、リスク分担を変更すべき明確な理由等があった場合には、協議の上リスク分担等の変更を行うものとする。

(リスク分担表)

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	市の指示によるもの	○	
	事業者の事業放棄・破綻		○
不可抗力による中止	天災・暴動等による履行不能	○	
許認可	事業の実施に必要な許認可取得の遅延等		○
計画の変更	市の指示による変更	○	
	事業者の要求による変更		○
運営費上昇	計画変更以外の要因による運営費用の増大		○
施設・設備等の損傷	事業者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外（10万円を超えるもの）	○	
事業の実施水準	仕様書で定める水準に不適合である場合		○
食器等の損壊	事業者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外（10万円を超えるもの）	○	
支払い遅延	委託料等の支払いが遅れたことによる損害	○	
給食運営時の諸問題	事業者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	

## 【業務委託実施に関する事項】

### 1 業務委託の継続が困難となった場合の措置

#### (1) 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、またはその懸念が生じた場合、市は事業者に対し、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ものとする。事業者が当該期間内に修復することができなかつたときは、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、事業者が本委託業務を完全に履行できる見込みがないと認めるとき、また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たときは、履行保証人に対して、本委託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委託業務の実施の請求があつたときは、事業者に代わつて本委託業務を実施しなければならない。

#### (2) 市の債務不履行の場合

市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、事業者は契約を解除することができる。この場合、事業者は市に対し、これにより生じた損害賠償を請求することができる。

(3) 市は、当事者の責めに帰すことができない事由により継続が困難となった場合、不可抗力、または受託事業実施の結果、業務委託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。

## 【その他】

### 1 災害時等対応への協力

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

### 2 関係法令の改正等による仕様書の変更

関係法令の改正、通知その他により、仕様等の変更を行うことがある。

### 3 本仕様書に定めのない事項

本仕様書に定めのない事項は、市と事業者が協議の上決定するものとする。

## (別表1) 学校給食対象校

学校名	所在地	調理業務従事者 配置基準	基本食数	備考
滝川第一小学校	滝川市一の坂町西2丁目1番70号	—	220	滝川第三小学校共同調理場受配校
滝川第二小学校	滝川市滝の川町東1丁目1番45号	5人	272	滝川第二小学校給食室
滝川第三小学校	滝川市花月町2丁目2番12号	12人	345	滝川第三小学校共同調理場
西小学校	滝川市西町6丁目7番17号	8人	245	西小学校共同調理場
江部乙小学校	滝川市江部乙町東13丁目1426番地1	—	63	西小学校共同調理場受配校
東小学校	滝川市文京町2丁目1番1号	6人	426	東小学校給食室
江陵中学校	滝川市黄金町西1丁目7番18号	5人	300	江陵中学校給食室
明苑中学校	滝川市新町4丁目9番1号	—	438	滝川第三小学校共同調理場受配校
開西中学校	滝川市西町3丁目7番12号	—	148	西小学校共同調理場受配校

※基本調理食数については、変動する場合がある。

※調理業務従事者配置基準人数は1人あたり7時間勤務を1人工として換算すること。

## (別表2) 学校給食配膳員の配置対象校

学校名	所在地	備考
滝川第一小学校	滝川市一の坂町西2丁目1番70号	配膳員2名配置
明苑中学校	滝川市新町4丁目9番1号	配膳員2名配置

(別表3) 市が無償貸与する設備・備品等

(1) 滝川市学校給食滝川第三小学校共同調理場

機 器 名	台数	メーカー・型式・規格等	備 考
冷凍庫	4	HOSHIZAKI HF-150ZT3-ML, HOSHIZAKI HF-120Z3-ML, HOSHIZAKI HF-63CZT-KS, HOSHIZAKI HF63CZT-(L)-KS	
冷蔵庫	13	HOSHIZAKI HR-180CZ3-ML-6G6G, HOSHIZAKI HR-90CZ3-ML-4G4G, HOSHIZAKI HR-63ZT(2), HOSHIZAKI HR-180ZT, HOSHIZAKI HR-120CZ3-ML-4G4G, HOSHIZAKI HR-90ZT-ML, HOSHIZAKI HR-90Z-ML, HOSHIZAKI MR-120X-2LD2LD, SANYO SRR-G1281S, DAIWA 36M5 100(2)v, NAKANISHI HR-150CZ3-4G4G	
消毒保管庫	10	NAKANISHI MCSK-5-eT, NAKANISHI KCSK-5-e(2), NAKANISHI MCWK-30-eT, NAKANISHI MCWK-40-e(2), NAKANISHI KCSK-10-eT, NAKANISHI MCWK-20-e, NAKANISHI MCTK-4-eT, NAKANISHI MLSK-10-e	
カートイン消毒保管庫	8	NAKANISHI CMCK-60-eT(4), NAKANISHI CMC-60-eT(2), NAKANISHI CMC-50-eT, NAKANISHI CMCK-40-eT,	
コンテナイン消毒保管庫	2	NAKANISHI CMPK-22-eT(2)	
衣類殺菌保管庫	5	NAKANISHI NSL-10C(3), NAKANISHI NSL-06C(2)	
シューズ殺菌保管庫	3	NAKANISHI NSL-06S(3)	
食器類洗浄機	1	NAKANISHI NAW-1DW-TR	
食器・食缶洗浄機	1	NAKANISHI EOKC-M23EA-RT	
マイコンスライサー	1	NAKANISHI MSI-04	
サイノ目切機	1	NITCHO CBM-40-H(得)	
スチームコンベクションオーブン	2	NICHIWA SCOS-RH(2)	
ガス煮炊回転釜	4	HATTORI GHS-35(4)	
和え物用回転釜	1	HATTORI RHST=150LW	
炊飯器	4	HATTORI LGV-150S(4)	
反転ほぐし器	1	NAKANISHI ARH-15ALT	
球根皮剥器	1	NAKANISHI NKP-20T	
次亜水生成装置	1	Fukushima FES-12L	
電動缶切機	2	インダ厨機 缶切機1000型	
真空冷却器	2	MIURA CMJ-20QE, MIURA CMJ-40QE	
高速度ミキサー	1	NAKANISHI NDM-400	
ガス給食フライヤー	2	COMET CF-GK40	
I H調理器	1	NICHIWA MIR-1055SB5SP	
デジタル式上皿自動はかり	2	Yamato UDS-IV2-WP	

機 器 名	台数	メーカー・型式・規格等	備 考
防水型デジタル台はかり	3	Yamato DP-6700	
洗濯機	2	PANASONIC NA-VX7500R	

(2) 滝川市学校給食西小学校共同調理場

機 器 名	台数	メーカー・型式・規格等	備 考
冷凍庫	5	HOSHIZAKI HF-63CZT-KS (2) , HF-90CZ3-ML-4D4D , HF-90Z-ML, ハイアールジヤパソセル (株) JF-NU40G	
冷蔵庫	8	HOSHIZAKI HR-90Z-ML (4), HR-90CZ3-ML-4G4G (2) HR-150CZ-ML-4G4G, HR-90Z-ML	
消毒保管庫	10	NAKANISHI MCWK-20-e, MCW-40-e (3), MCW-60-eT, MCSK-5-e, MCWK-30-eT, MCWK-20-eT (3)	
カートイン消毒保管機	2	NAKANISHI CMCK-40-eT (2)	
消毒保管庫 (コンテナ)	2	NAKANISHI CMPK-11-eT (2)	
包丁まな板消毒保管機	3	NAKANISHI KCSK-5-e (2), KCSK-10-eT	
テーブル型消毒保管機	1	NAKANISHI MCTK-4-eT	
ユニクリン	10	NAKANISHI NSL-06C (7), NSL-06S (3),	
食器洗浄機	1	NAKANISHI EOF-M23EA-LT	
マイコンスライサー	1	NAKANISHI OSI-06S	
回転釜	4	HATTORI GHSL-35 (4)	
和え物用回転釜	1	HATTORI RHST-20	
炊飯釜	2	HATTORI LGV-150S	
スチームコンベクションオープン	1	NICHIWA SCOS-2010RH-L	
真空冷却機	1	MIURA CM-40	
ガス給食フライヤー	1	(株)コミットカトリ CF-GK40	
防水型デジタル台はかり	2	Yamato DP-6700	
デジタル式上皿自動はかり	2	Yamato UDS-IV2-WP	
デジタル式はかり (20 kg)	2	AND SK-20KiWP	
球根皮剥器	1	NITCHO PL-42N	
次亜水生成装置	1	Fukushima FES-12L	
電動缶切機	2	イシダ厨機 缶切機1000型	
I H調理器	1	PANASONIC K2-CK2020	
洗濯機	2	HITACHI BD-S3800L	
パネルヒーター (休憩室)	1	RINNAI RHF-559FT	
冷蔵庫 (休憩室)	1	TOSHIBA GR-BiBi05	
球根皮剥器	1	NITCHO PL-42N	

## (3) 滝川市立滝川第二小学校給食室 (自校給食)

機 器 名	台数	メーカー・型式・規格等	備 考
冷蔵庫	5	HOSHIZAKI・SANYO SRR-G1281S (2), HOSHIZAKI MR-90X, MITUBISHI MR-CU37J-S	
消毒保管庫	3	HOSHIZAKI HSB-40DPB3, HOSHIZAKI HSB300A3-1-JR (2)	
食器洗浄機	1	NITCHO DwY2-6	
炊飯釜	2	HATTORI LGV-150S (2)	
スライサー	1	NITCHO VA-20	
殺菌庫	2	ｲﾝﾀﾞ 厨機(株) DS-114-BH・ｲﾝﾀﾞ 厨機(株) 155-A	
回転釜	4	HATTORI GHSL-35	
球根皮剥器	1	NITCHO PL-42N	
洗濯機	1	YAMADA SELEECT YWM-T50H1	
はかり (20 kg)	2	YAMATO 第 D812 号, YAMATO 第 D9811 号	
デジタル式はかり	3	AND SL-10KWP, YAMATO ODS-1V II -WP, TANITA KD-200	
ストーブ (休憩室)	1	SUNPOT FF-15GBF3	
冷蔵庫 (休憩室)	1	National NR-B13TC2	
除湿器 (休憩室)	1	PANASONIC F-YHHX120	
エアコン	1	HITACHI RCPK-GP140RSH3	

## (4) 滝川市立東小学校給食室 (自校給食)

機 器 名	台数	メーカー・型式・規格等	備 考
冷凍庫	1	PANASONIC SRF-K661	
冷蔵庫	3	SANYO SRR-G1281S, SHARP ST-WA35Y-S, HOSHIZAKI MR-90X	
消毒保管庫	3	NAKANISHI MCW-30-e, NAKANISHI MCW-30-T, TANICO NHE-50BS(改)	
食器洗浄機	1	NITCHO DWY2-6	
炊飯器	2	HATTORI LGV-150S (2)	
回転釜	4	HATTORI GHSL-35 (3), NITCHO DGK-60CS	
殺菌庫	1	ｲﾝﾀﾞ 厨機(株) DS-114-BH	
ワンタッチスライサー	1	NAKANISHI OSI-06S	
球根皮剥器	1	NITCHO PL-42N	
電動缶切機	1	ｲﾝﾀﾞ 厨機 缶切機 1000型	
洗濯機	1	SHARP ES-T712	
デジタル式上皿自動はかり	2	CUSTOM CS-20KWP, CUSTOM CS-20KWS	
はかり (20 kg)	1	FUJI 第 D992 号	
ストーブ (食品庫)	1	CORONA DH-915R	

ストーブ (休憩室)	1	SUNPOT FFR-551KC G	
冷蔵庫 (休憩室)	1	National NR-B12JA	
エアコン	1	TOSHIBA RPHA-1403M	

(5) 滝川市立江陵中学校給食室 (自校給食)

冷凍庫	1	HOSHIZAKI HF-63LZT	
冷蔵庫	2	HOSHIZAKI HR-120PV 型, SANYO SRR-G1281S,	
消毒保管庫	4	NAKANISHI MS-35eT, NAKANISHI MS-15, HOSHIZAKI HSB-60-DP A3-1 (2)	
包丁まな板消毒保管機	1	NAKANISHI NK-308 DA	
食器洗浄機	1	NITCHO DWY2-6	
炊飯器	2	HATTORI LGV-150S (2)	
回転釜	5	NITCHO DGK-60-CS (4), HATTORI GHSL-35	
殺菌庫	1	イタゞ厨機(株) DS-114-BH	
包丁殺菌庫	1	NAKANISHI NR-308 DA	
スライサー	1	NITCHO VA-20	
球根皮剥機	1	NAKANISHI NKP-12	
はかり (20 kg)	1	FUJI 第 D992 号	
はかり (100 kg)	2	HOKUTOW 第 D7095-1 号, TANAKA 第 D696-4 号	
洗濯機	1	HITACHI HW-R703	
ストーブ (休憩室)	1	SUNPOT FF-513TFK	
冷蔵庫 (休憩室)	1	National NR-B163J	
エアコン	1	TOSHIBA RPHA-1403M	