

奥州市学校給食センター調理業務委託仕様書

1 委託業務名称 奥州市学校給食センター調理業務委託

2 委託期間 令和8年4月1日から令和11年3月31日まで（3年間）

3 履行場所と施設の概要

(1) 履行場所・所在地

- ① 〒023-0003 奥州市水沢佐倉河字瀬ノ上2番地5 奥州市立東水沢学校給食センター
 ② 〒023-1101 奥州市江刺岩谷堂字小境1番地 奥州市立江刺学校給食センター

(2) 施設の概要

① 奥州市立東水沢学校給食センター

延べ床面積	1,275.51 m ²
構造	鉄骨造2階建
開設年月	平成15年8月開設
運営方式	ドライシステム方式
提供予定食数	1,719 食／日（令和7年4月1日現在）
受配校	●令和8年1学期まで 佐倉河小学校、水沢中学校、東水沢中学校、水沢南中学校 ●令和8年2学期から 常盤小学校、佐倉河小学校、水沢中学校、東水沢中学校
年間給食日数(令和7年度)	年間給食日数 小学校173日、中学校167日
年間従事日数(参考:令和7年度)	206日 ※学校行事や授業日程等の変更により変動することがある。
食器等の種類	トレイ、ごはん碗、汁碗、角仕切皿、どんぶり、箸、スプーン他
コンテナ台数	●令和8年1学期まで 20台 ●令和8年2学期から 19台
ボイラー	無（オール電化）
配送車	●令和8年1学期まで 4トントラック2台、2トントラック1台 ●令和8年2学期から 4トントラック1台、2トントラック1台、1.8トントラック1台

② 奥州市立江刺学校給食センター

延べ床面積	1,025.74m ²
構造	鉄骨造一部2階建
開設年月	昭和60年4月15日開設
運営方式	ドライシステム方式

提供予定食数	1,762食／日（令和7年4月1日現在）
受配校	岩谷堂小学校、江刺愛宕小学校、田原小学校、江刺ひがし小学校、 稲瀬小学校、江刺第一中学校
年間給食日数(令和7年度)	年間給食日数小学校173日、中学校167日
年間従事日数(参考：令和7年度)	210日 ※学校行事や授業日程等の変更により変動することがある。
食器等の種類	トレイ、ごはん碗、汁碗、角仕切皿、箸、スプーン他
コンテナ台数	13台
ボイラー	有・蒸気（小型貫流）ボイラー 伝熱面積9.86㎡
配送車	1.7トントラック1台、1.25トントラック2台

※ 業務予定日数は、学校行事や授業日程等の変更により変動することがある。

4 基本事項

(1) 受託者が行う業務

受託者は、本仕様書に基づき給食全般管理、食材料管理、調理業務、洗浄業務、廃棄物管理、施設・設備管理、安全衛生管理、研修等その他（以下「調理等業務」という。）を行うものとする。

(2) 施設、設備及び調理器具等の使用

- ① 受託者は、履行場所において業務を履行する。施設、設備及び調理器具等の使用に当たっては善良なる管理者としての注意義務をもって使用及び管理するものとし、本委託業務以外での使用は原則として禁止する。
- ② 施設、設備に故障等が発生した場合は、直ちに委託者へ報告し、その指示に従うものとする。なお、故意に施設、設備及び調理器具等に損害を与えた場合、又は受託者の不注意による損害が生じた場合は、受託者の責任において原状に復さなければならない。
- ③ 施設、設備等の使用は、原則として午前7時から午後5時までとする。ただし、この時間外に使用する場合は委託者と協議するものとする。
- ④ 地震や風水害等の発生のおそれがあり委託者が指示した場合は、速やかに施設、設備等の緊急点検を実施し、破損等の状況を委託者に報告しなければならない。
- ⑤ 受託者は、履行場所のトイレ、休憩室等を使用することができる。

(3) 関係法令等の遵守

受託者は、次の関係各法令、奥州市条例、マニュアル等を遵守しなければならない。

法令関係	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） 道路交通法（昭和35年法律第105号） 廃棄物処理法（昭和45年法律137号） その他関連法令等
------	--

基準関係	学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号） 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） その他関連要綱等
市の条例等	奥州市学校給食センター設置条例及び施行規則 給食センター作業マニュアル 健康異常時における対応手順マニュアル 学校給食異物混入マニュアル 学校給食における食物アレルギー等マニュアル

(4) 食材の提供

給食に使用する食材は委託者が提供するものとし、委託者から提供されたもの以外は給食に使用してはならない。また、委託者から提供された食材について、検収の上、受託者の責任において保管するものとする。

5 児童生徒等数、給食予定数及び給食内容

(1) 児童生徒等数

別表1「給食対象校一覧」に定める奥州市立小中学校の児童生徒数及び教職員数とする。

(2) 給食予定数

① 東水沢学校給食センター

区分	令和8年度	令和9年度	令和10年度
基本調理食数	1回 1,679食	1回 1,649食	1回 1,561食
基本給食実施回数（小）	年間 173回	年間 173回	年間 173回
基本給食実施回数（中）	年間 167回	年間 167回	年間 167回
年間給食予定数（小）	141,341食	140,476食	135,113食
年間給食予定数（中）	143,954食	139,779食	139,278食

② 江刺学校給食センター

区分	令和8年度	令和9年度	令和10年度
基本調理食数	1回 1,680食	1回 1,618食	1回 1,561食
基本給食実施回数（小）	年間 173回	年間 173回	年間 173回
基本給食実施回数（中）	年間 167回	年間 167回	年間 167回
年間給食予定数（小）	182,861食	178,363食	168,329食
年間給食予定数（中）	104,041食	98,029食	98,196食

※ 基本調理食数は、児童生徒数等の増減により変動することがある。

※ 基本給食実施回数は、学校行事や授業日程等の変更により変動することがある。

(3) 給食内容

- ① 献立は、主食、牛乳、主菜、副菜、汁物の組み合わせの単一献立を基本とし、果物、デザート若しくは調味料等添加物を供する場合、又は一部献立を複数とする場合がある。
- ② 主食（米飯又はパン、麺）及び牛乳は業者から学校へ直接納品されるが、東水沢学校給食センターの米飯については、給食センターで調理する。

種類	品目	提供回数（目安）	調理・配送
主食	米飯	週４回程度	センター及び業者炊飯・配送
	パン	週１回程度	業者製造、業者配送
	麺類	年５回程度	業者製造、業者配送
副食	主菜	毎回	センター調理・配送
	副菜	毎回	センター調理・配送
飲み物	牛乳	毎回	業者製造・配送
飲み物	その他	年２回程度	業者製造、センター配送
デザート	果物・ゼリー等	週１回程度	センター調理、業者製造、センター配送

- ③ 食物アレルギー等を持つ児童又は生徒には、「学校給食における食物アレルギー等マニュアル」に基づき除去食又は、代替食を配食する。

6 業務履行日の区分

受託者の業務を履行する日の区分は、次のとおりとする。なお、実際の業務については、委託者の指示によるものとする。

- (1) 給食を提供する日
- (2) 施設、設備等の点検、清掃、維持補充等を実施する日
- (3) 給食提供を円滑に行うための準備作業を実施する日
- (4) その他、業務の履行に必要な日
- (5) 給食センターが実施する事業の日

7 業務実施体制

- (1) 受託者は、次に掲げる者を施設ごとに配置しなければならない。

① 調理業務従事者

調理業務に従事する者（以下「調理業務従事者」という。）として、次に掲げるいずれかの者を適切に配置すること。

- ア 業務経験を有する者
- イ 調理師の資格を有する者
- ウ 業務に必要な自社研修を受講した者

② 業務責任者

調理業務従事者のうちから、次に掲げる要件を備える業務責任者を配置すること。

- ア 学校給食調理業等業務の実務経験を３年以上有すること。
- イ 管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有すること。
- ウ 受託者が直接雇用する正社員（社会保険に加入し、雇用期限の定めがないことをいう。以下同じ。）で調理業務従事者に対して直接指揮監督する権限及び本業務の総括に係る権限を有すること。
- エ 履行場所に常駐すること。

③ 業務副責任者

業務責任者に事故あるとき、又は欠けたとき、その職務を代行する次に掲げる要件を備える業務副責任者を調理業務従事者のうちから配置すること。

- ア 学校給食調理業等業務の実務経験を3年以上有すること。
- イ 管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有すること。
- ウ 受託者が直接雇用する正社員であること。
- エ 履行場所に常駐すること。

④ 食物アレルギー対応責任者（業務責任者、業務副責任者の兼務可能）

受託者は、各履行場所の調理業務従事者から食物アレルギー対応責任者を定めなければならない。食物アレルギー対応責任者は、食物アレルギーに関し十分な知識を持つ管理栄養士、栄養士又は調理師資格を有する者とする。

⑤ ボイラー取扱技能講習終了者等（江刺学校給食センターのみ）

江刺学校給食センターについては、小規模ボイラーを取扱うことができる資格を有する者を配置すること。

(2) 調理業務従事者の報告

受託者は、調理業務従事者の配置について、委託者へ報告しなければならない。その際、資格要件を満たしていることが確認できる業務経歴書又は資格を証する書類の写しを添付すること。

また、退職及び新規採用等により調理業務従事者を変更する場合は、変更する2週間前までに委託者へ報告すること。

なお、委託者が報告内容を確認し、調理業務従事者として不適当と認められる者については、交代を求めることができるものとする。

8 調理業務従事者の採用及び休暇の付与に関する協力

- (1) 本委託業務開始以前から調理等業務に従事している職員について、雇用に係る希望などを聞き取りし、できる限り希望に沿った形で雇用の継続がなされるよう配慮すること。また、その者の賃金・手当等について、委託業務開始以前の水準（令和7年度の賃金に最低賃金の改定を加味した金額）を下回らないようにすること。また、1日、半日、1時間単位での有給休暇及び特別休暇等取得の条件も継続すること。
- (2) 受託者は、新たな調理業務従事者の採用については、奥州市に居住する人材を優先的に採用するよう配慮すること。
- (3) 調理業務従事者の休暇の取得により業務に支障が生じる場合は、代替りの職員を補充すること。

9 業務分担及び費用負担

委託者及び受託者の業務分担及び費用負担は、次の2表に掲げる区分とし、業務の遂行にあたっては、各表に示す注意事項を遵守すること。なお、共有して使用するものや負担区分が明確でないものは両方で協議のうえ決定する。受託者は、いずれの業務も契約条項や本仕様書に定める事項及び4(3)の関係法令等を遵守すること。

① 業務分担一覧

学校給食関連業務内容		委託者	受託者
栄養指導		●	
食数管理		●	
献立作業		●	
食材の発注		●	
食材の検収			●
食材の収納、移動、移し替え作業及び使用期限管理			●
調理指示書作成		●	
作業工程表、作業動線図作成			●
調理作業			●
官能検査及び検食		●	
保存食の保存（原材料・調理済み食品）			●
配缶等業務			●
調理機械、器具、食器、食缶等の洗浄・消毒			●
廃棄物	集積		●
	処分	●	
施設設備の清掃及び日常点検			●注 1
衛生害虫防除業務		●	
施設の施錠及び解錠		●	●注 2
施設の警備・維持管理等業務		●	●注 3
消耗品（委託者が費用負担するものに限る）	発注	●	
	購入	●	
消耗品（すべての消耗品）	検収		●
	収納、管理		●
腸内細菌検査	施設長、栄養教諭等	●	
	調理業務従事者		●

注 1 降雪時の除雪作業を実施すること。

注 2 委託者の指示により対応すること。

注 3 委託者の指示により、地震発生や風水害等により災害発生のおそれがある場合、施設・設備の緊急点検を実施し、被害の状況を委託者に報告すること。

② 費用負担区分一覧

区分	内容	委託者	受託者
食材費	食材費	●	
消耗品費	洗剤、使い捨て手袋・マスク等の購入費	●	
	給食用食器、箸、スプーン、トレイ等の購入費	●	
	その他調理・洗浄に必要な消耗品費	●	

	調理・清掃業務に必要な物品（ゴミ袋、ラップ、スポンジ等）※別表2「消耗品一覧」	●	
	調理業務従事者の事務用品、医薬品		●
	調理業務従事者の研修に係る費用		●
被服費	調理業務従事者の衣服、靴、エプロン等の購入費 ※別表3「被服一覧」		●
	調理業務従事者の衣服等洗濯・クリーニング費用		●
燃料費	ボイラー用燃料費（江刺学校給食センター）	●	
	光熱水費（電気、ガス、上下水道）	●	
検査費	施設長、栄養教諭等分腸内細菌検査（赤痢、サルモネラ、大腸菌群、ノロウイルス等）	●	
	調理業務従事者分腸内細菌検査（赤痢、サルモネラ、大腸菌群、ノロウイルス等）		●
	食品検査	●	
保険料	損害賠償責任保険		●
保守点検費	電気・ガス設備保守点検	●	
	調理用機械器具保守点検	●	
	消防用設備保守点検	●	
	電気保安管理業務	●	
	調理室等ダクト清掃	●	
	害虫駆除業務	●	
	廃棄物処理業務	●	
	ボイラー保守点検（江刺学校給食センター）	●	
修繕費	給食施設の修繕で受託者に過失があるもの		●
	上記以外の給食施設の修繕	●	
	給食設備・調理器具等の修繕	●	
	給食設備・調理器具等の更新で受託者に過失があるもの		●
	上記以外の給食設備・調理器具等の更新	●	
福利厚生費	調理業務従事者の労務管理、健康診断にかかる経費		●
	衛生管理等に関する研修教育にかかる経費		●
	調理業務従事者の福利厚生に必要な備品及び医薬品等		●
	受託者が使用する事務用品		●
	その他、受託者の負担が適当と認められる費用		●

10 具体的な業務内容

(1) 給食全般管理

① 調理業務

ア 調理業務は、次に掲げる指示に基づき履行するものとする。

指示の種類	指示の時期
年間予定表（給食予定日数、食数）	供給年度初日の2週間前まで
月間予定献立表（学校給食献立予定表）	供給月初日の5日前まで
調理指示書（食物アレルギー指示書を含む）	供給日の1週間前まで
食数、その他の指示	供給日の前日まで（学級閉鎖等に伴うもの等の緊急を要する場合は随時）
アレルギー食等対応一覧	供給年度初日の2週間前まで（変更等がある場合は随時）

イ 栄養教諭等が作成する献立表及び調理指示書又は調理変更指示書に従い受託者が作成した作業工程表及び作業動線図に基づき、検収済みの食材で調理を行うこと。

ウ 調理方法、献立については、週に一度栄養教諭等、業務責任者及び業務副責任者、食物アレルギー対応責任者と打ち合わせを行うこと。また、必要に応じてそれ以外の職員とも打ち合わせを行うこと。

エ 栄養教諭等から給食の調味等について手直しの指示があった場合は、これに従うこと。

オ 食材及び調理済みの給食については、食品ごと、献立ごとに保存食を採取し、専用冷凍庫で2週間保存した後、廃棄すること。製造年月日、賞味期限が異なる場合は、それぞれ保存し、記録すること。

カ 委託者が行う検食を準備すること。（東水沢学校給食センター：11時40分、江刺学校給食センター11時30分）

キ 調理業務従事者は、調理した給食及び食器具等を委託者が指示する学校ごと、学級ごとに配缶し、コンテナへの積み込み、配送車両への運搬・積み込みを行うこと。

② 食材料管理

ア 委託者が発注した食材料を荷受け・検収し、速やかに所定の場所に保管し、適切に管理すること。

イ 調味料等の在庫については、追加又は使用の都度管理簿に記録し、毎週末に点検を行い、毎月20日に管理簿を委託者へ提出すること。

③ 洗浄業務

ア 食器、食器かご、食缶、調理器具及びコンテナ等を洗浄・消毒し、保管すること。洗浄した食器については、給食数に合わせて食器かごに入れ、消毒保管庫で保管すること。

イ 配送用コンテナ、食器、食缶等以外の物品については、委託者が指示した場所に集積すること。

ウ 調理作業後、調理器具・調理機械を洗浄するとともに軽微な補修等を行うこと。

④ 廃棄物管理

ア 廃棄物（調理施設で生じた廃棄物及び学校から返却された残食をいう。）を廃棄物処理法等に

に基づき適切に分別し、委託者が指定する場所に集積するとともに、学校から返却された残食は、学校別、献立別に計量すること。

イ 廃棄物等を水切りし、減量に努めるとともに、作業終了後は廃棄物用の容器の洗浄及び集積場の清掃を行い衛生的に管理すること。

⑤ 施設・設備管理

ア 調理及び洗浄作業後、施設の清掃・整理整頓並びに使用前と使用後の保守点検を行うこと。

イ 調理作業衣服、洗浄作業衣服、靴の洗濯乾燥を行うこと。

ウ 学校の長期休業中は、施設及び設備の清掃作業、調理機械類、食器類、かご類、食缶類、調理作業用品等の洗浄、消毒、破損確認、保管を行うと共に実施内容を報告すること。

エ ボイラー又は地下貯蔵タンクのある施設においては、点検・操作・記録等日常の管理を適切に行うこと。

オ 受託者が使用するトイレ、休憩室等を清掃すること。

カ 降雪時には、敷地内の除雪に努めること。

キ 施設の施錠及び解錠を行うこと。

⑥ 作業区域

作業区域	室名
汚染作業区域	【検収室】 原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 【食品の保管室】 食品の保管場所 【下処理室】 食品の選別、剥皮、洗浄、果物の消毒等を行う場所 【食器洗浄室】 返却された食器、食缶等の洗浄、消毒を行う場所
非汚染作業区域	【調理室】 食品の切裁等を行う場所 煮る、焼く、揚げる、蒸す等の加熱調理を行う場所 加熱調理した食品の冷却等を行う場所 冷却した食材を和える場所 果物の切裁をする場所 食品を食缶に配食する場所 洗浄、消毒された食器、食缶を保管する場所
その他	【更衣室】【休憩室】【研修室】【調理員専用トイレ】【手洗い場】 【書庫】【事務室】 等

(2) 安全衛生管理

受託者は、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、施設設備等の衛生管理、食品管理及び調理業務従事者の健康管理を行うこと。

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、腸管出血性大腸菌群、その他必要な細菌等に係る検査を月2回以上実施し、実施後速やかに検便結果を委託者に報告すること。また、必要に応じてノロウイルス検査を実施すること。

ウ 保菌者が出た場合は、ノロウイルス、ペロ毒素等の有無などについて追加検査を行い、なお陽性

の場合は適切な治療を行い、陰性が確認されるまで業務に従事させないこと。

エ 調理業務従事者及びその同居家族の健康状態に常に注意し、異常がある場合は速やかに医療機関を受診させる等の必要な措置を講じること。

オ 下痢、発熱、咳、外傷、皮膚病等の感染性疾患で、食品衛生上支障があると認められる調理業務従事者又はその同居人に感染症疾患の疑いがある者を業務に従事させないこととし、措置内容を委託者に報告すること。

カ 調理業務従事者を新たに採用した場合は、業務に従事する前2週間以内に腸内細菌検査を行い、陰性を確認すること。

キ 受託者は、異物混入等の事故が発生しないよう業務管理を徹底し、調理業務従事者が互いに注意喚起等を行うよう指導しなければならない。

なお、異物混入等があった場合又はその疑いがある場合は、業務責任者は委託者へ直ちに報告して協議を行うとともに、委託者の指示により適切に対応すること。また、必要に応じて再発防止策について委託者と協議すると共に、速やかに委託者に報告すること。

(3) 研修等、その他

① 研修

学校給食の目的や趣旨を十分に理解し、学校給食運営が適正に実施できるよう、通常の打ち合わせやミーティングとは別に調理業務従事者に対する研修を年4回以上行い、学校給食の水準向上を図るよう努めること。研修の実施後は研修実績報告書を提出すること。

② 実習生の受入れ

インターンシップ等の就業体験や調理師又は栄養士養成機関の実習生等の受入れに協力すること。

③ 配食した数量等に過不足があった場合

直ちに委託者へ報告し、委託者の指示に従うこと。

④ 給食時間の変更があった場合

学校の給食時間等の変更に伴い、給食配食時間の変更がある場合は、委託者と協議した上で協力すること。

⑤ ハラスメント対応

受託者は、改正労働施策総合推進法に基づくハラスメント相談窓口の設置及び調理業務従事者の健康や心身の相談等の対応を行うこと。

⑥ 食育活動、コンクール、市主催の研修会等への協力

学校の食育活動、学校給食調理コンクール等への必要な協力を行うこと。

⑦ 点検指導等及び食品検査

履行場所において、食品衛生法又は健康増進法等に基づく保健所の監視指導、学校保健安全法に基づく環境衛生検査等、委託者が指定する検査等に協力すること。

11 業務の届出、報告

(1) 届出等

受託者は、食品衛生法第55条の規定による営業許可等の必要な許認可を取得し、営業許可証の写

しを業務開始前までに委託者へ提出すること。

(2) 報告書等

受託者は、次の書類を委託者へ提出すること。

報告書類名	内容	報告時期
業務責任者等報告書	選任した業務責任者、業務副責任者、食物アレルギー対応責任者、調理業務従事者の氏名、資格、連絡先を記載した書類	履行期間の初日の10日前まで 変更時はその都度
調理業務実施報告書	給食実施日における報告書	給食実施日ごと
調理工程表	調理の工程及び作業者を記載した表	給食実施の5日前まで
作業動線図	食材料等の作業動線図を記載した図	給食実施の5日前まで
学校給食日常点検票（衛生管理チェックリスト）	給食実施日における報告書	給食実施日ごと
調理作業日誌	給食実施日における報告書	給食実施日ごと
残量調査票	給食実施日における報告書	給食実施日ごと
施設の清掃・消毒実施報告書	施設の清掃・消毒実施実施日における報告書	実施ごと随時
温度計測機器点検表	中心温度計用・放射温度計用	月1回当日
施設・設備等不良報告書	施設・設備等に不良が見られた場合の報告	随時
業務完了報告書	一月分の給食数を記載した、調理等業務を完了したことを記した報告書	給食実施月の翌月の10日まで
腸内細菌結果報告書	調理業務従事者全員の赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌群に係る検査結果を記載した書類	月2回実施後速やかに
健康観察記録簿（個人）	一月分の本人及び同居家族の健康観察記録	給食実施月の翌月の5日まで
定期健康診断結果報告書	定期健康診断における結果報告	結果後速やかに
勤務作業日誌（給食がない日）	作業状況記録（清掃等記録）	実施日ごと

研修実施報告書	調理業務従事者に対して行った研修の内容を記載した書類	研修実施後速やかに
ボイラー稼働日誌	日ごと	当日
ボイラー定期自主検査表	月ごと	実施後速やかに
年度業務実施報告書	給食センターごと	当該年度末日付けをもって翌月の10日まで
調味料等食品管理簿	委託者が提示した食品の入出庫状況を記入	毎月20日
健康異常報告書	本人および同居人に健康異常があった場合の検査結果報告	・健康異常時速やかに ・検査結果後速やかに
異物混入事故報告	事故発生時	事故発生後速やかに
食物アレルギー事故報告書 (ヒヤリハット事例含む)	事故発生時	事故発生後速やかに

12 災害時等の対応

- (1) 災害等が発生し、臨時に休校となった場合の業務については、委託者の指示に従うこと。
- (2) 調理業務従事者は、火災、その他の災害発生を発見したとき、又はその危険性があると知ったときは、直ちに最良の措置を講じるとともに、その措置の内容等を委託者に報告するものとする。また、委託者の指示に基づき、その被害を最小限に止める措置を講じること。
- (3) 火災、地震等の災害時には、万全の協力体制をとるとともに、大規模災害等により給食センター又は近隣の避難場所において炊き出し等が必要となった場合は、委託者と連携して協力すること。

13 損害賠償等に関すること

(1) 損害賠償責任

- ① 受託者は、本委託業務の実施にあたり、食中毒や事故等の発生時に備えるため、製造物責任法に基づく生産物賠償責任保険に加入することとし、保険証書の写しを委託者へ提出すること。
- ② 受託者は、次に掲げる事項に該当し、故意又は過失により第三者に損害を与えたときは、その損害を賠償しなければならない。
 - ア 異物混入や食中毒、食物アレルギーの事故を起こしたとき
 - イ 人体に有害な物質を給食に混入したとき
 - ウ 施設、設備及び調理器具を損壊、紛失又は遺棄したとき
 - エ その他、受託者の責めに帰すべき理由により損害を与えたとき

(2) 履行保証人

受託者は、本委託業務の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1者定め、委託者の了承を得ること。

受託者は、自らの責めにより本委託業務の継続が困難であると判断した場合、速やかに履行保証人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、委託料総額からすでに受託者へ支払った額及び業務中断により委託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。

14 委託料の請求と支払い

受託者は、業務完了報告書を委託者に提出して確認を受けた後、業務を完了した月の翌月の10日までに契約額の36分の1に相当する額を委託料として請求するものとする。

委託者は、適正な請求書を受理した日から30日以内に委託料を支払うものとする。

15 責任分担

本委託業務における委託者と受託者の責任分担は次のとおりとする。

種類	内容	負担者	
		委託者	受託者
事業の中止・延期	委託者の指示によるもの	●	
	受託者の事業の放棄、破綻		●
不可抗力による中止等	大規模災害等による事業中止等	●	
調理事故・異物混入	受託者の責めに帰すべき事由による場合		●
	受託者の責めに帰すべき事由以外による場合	●	
施設・設備の補修	受託者の責めに帰すべき事由による場合		●
	受託者の責めに帰すべき事由以外による場合	●	
第三者への賠償	受託者の責めに帰すべき事由により第三者に損害を与えた場合		●

16 その他

(1) 本仕様書に定めのない事項であっても、本仕様書に付随する業務は、誠意をもって対応すること。

業務を遂行する上で疑義が生じた場合は、委託者と受託者が協議の上決定するものとする。

(2) 受託者は、適正な調理等業務の運営ができるよう、経費の節減に努めなければならない。電気、水道の不必要な使用を避けると共に、故障の原因とならないよう、施設、設備、調理器具等の正しい操作方法や丁寧な取扱い方法等による維持管理に留意すること。

(3) 給食センターにおける調理等業務の開始は令和8年4月からとし、それまでの間は受託者により業務開始の準備作業を実施するものとする。なお、準備作業に係る費用については、施設の維持管理費用を除き、受託者が負担するものとする。

(4) 受託者は、本委託業務を第三者に委託し、又は請け負わせてはならない。

(5) 受託者及び調理業務従事者は、業務上知り得た情報を第三者に漏らしてはならない。

(6) 調理業務従事者は、給食を喫食した場合、委託者に所定の給食費を支払うものとする。

- (7) 受託者は、業務委託期間満了又は契約の解除により契約が終了する場合は、業務の引継ぎができるよう留意事項を取りまとめた引継書を作成し、次期受託者に対して適切な引継ぎを行うこと。

別表1 給食対象校一覧(令和7年5月1日現在)

【東水沢学校給食センター】

	学校名	学級数	児童 生徒数	教職 員数	計	電話 0197-	FAX 0197 -
1	常盤小学校	26	598	56	654	23-2640	23-4543
2	佐倉河小学校	11	207	22	229	23-2969	24-7407
3	水沢中学校	19	390	42	432	24-4651	23-7633
4	東水沢中学校	14	360	34	394	24-2165	24-2169
	計	70	1,555	154	1,709		

【江刺学校給食センター】

	学校名	学級数	児童 生徒数	教職 員数	計	電話 0197-	FAX 0197 -
1	岩谷堂小学校	25	574	44	618	35-1924	35-1963
2	江刺愛宕小学校	9	196	17	213	35-2061	35-2189
3	田原小学校	8	53	13	66	35-1928	35-1928
4	江刺ひがし小学校	8	105	16	121	36-2122	36-2122
5	稲瀬小学校	7	82	13	95	35-1926	35-1926
6	江刺第一中学校	23	582	48	630	35-1917	35-1918
	計	80	1,592	151	1,743		

別表2 消耗品一覧

項目	消耗品名
調理業務に必要な物品	【単価契約】 ● ペーパータオル ● 使い捨て手袋（白・青） ● 洗剤類（ハンドソープ、アルコール、次亜塩素酸ナトリウム等）
	【単価契約外】 ● 爪ブラシ ● ビニール袋 ● ごみ袋 ● ラップ（青） ● その他調理業務用消耗品
洗浄業務に必要な物品	【単価契約】 ● 食器・食缶洗浄用洗剤 ● 洗浄機用洗剤 ● 調理機器用洗剤（D1,D10,スチコンクリーナー等）
	【単価契約外】 ● スポンジ類 ● モップ ● その他洗浄業務用消耗品
その他	● その他業務遂行上必要な消耗品

別表3 被服一覧

項目	被服名
被服類	● 調理衣（半袖、長袖、ズボン） ※非汚染区域用・汚染区域用 ● フードキャップ ※非汚染区域用・汚染区域用 ● ヘアネット ● ドライシューズ ※非汚染区域用・汚染区域用 ● エプロン（作業ごと色分け） ● 長靴（江刺学校給食センター）

【参考】

1 職員の配置状況(令和7年度)

令和7年度において、市が各施設に配置している職員数（人）は次のとおりです。

施設名	提供食数	施設長	栄養教諭	調理員			
				正職員	フルタイム	短時間	日々雇用
東水沢学校給食センター	1,693 食	1	2	3	14	3	3
江刺学校給食センター	1,762 食	1	2	2	14	0	2

※ 江刺学校給食センターには、上記のほかボイラー技師1人を配置しています。

2 調理員の配置必要数(令和8年度)

令和8年度において、受託者により各施設に配置が必要となる「市が見込むフルタイムの調理員数」の最低人数（人）は次のとおりです。なお、短時間勤務者や日々雇用者の雇用により、「市が見込むフルタイムの調理員数」を補うことは可能と想定しています。

施設名	フルタイムの調理員
東水沢学校給食センター	18
江刺学校給食センター	16