

仙台市高砂学校給食センター
維持管理運営包括委託事業

包括委託契約書（案）

令和6年8月8日

仙台市

包括委託契約書

- 1 事業名 仙台市高砂学校給食センター維持管理運営包括委託事業
- 2 事業場所 仙台市宮城野区高砂二丁目 22 番地の 1
- 3 契約期間 本契約締結日から令和 17 年 3 月 31 日まで
- 4 契約金額 金 円（うち取引に係る消費税及び地方消費税の額 円。なお、契約金額は、企業向けサービス価格指数及び消費者物価指数の変動を基に算定した増減額、税制度の変更を基に算定した増減額並びに給食提供数の変動を基に算定した増減額の合計額の範囲内で増減する。）
- 5 契約保証金 本契約第 6 条のとおり

上記の事業について、仙台市（以下「本市」という。）と株式会社●●（以下「事業者」という。）は、各々の対等な立場における合意に基づいて、上記記載事項及び次の条項により公正な包括委託契約（以下「本契約」という。）を締結し、信義に従って誠実にこれを履行するものとする。

本契約の証として本書 2 通を作成し、当事者記名押印の上、各自 1 通を保有する。

令和 年 月 日

| | | | |
|-----|--------|----------------------------|---|
| 仙台市 | 所在地 | 宮城県仙台市青葉区国分町三丁目 7 番 1 号 | |
| | 商号又は名称 | 仙台市 | |
| | 代表者職氏名 | 仙台市長 郡 和子 | 印 |
| 事業者 | 所在地 | 宮城県仙台市 | |
| | 商号又は名称 | | |
| | 代表者職氏名 | | 印 |

目次

| | |
|----------------------------------|----------|
| 第1章 総則 | 1 |
| 第1条 (目的) | 1 |
| 第2条 (用語の定義) | 1 |
| 第3条 (契約の履行等) | 1 |
| 第4条 (公共性及び事業者による事業の趣旨の尊重) | 2 |
| 第5条 (規定の適用関係) | 2 |
| 第6条 (契約の保証) | 2 |
| 第7条 (許認可、届出等) | 2 |
| 第8条 (保険) | 3 |
| 第9条 (要求水準書の変更) | 3 |
| 第10条 (責任の負担) | 3 |
| 第11条 (臨機の措置) | 3 |
| 第2章 開業準備・引継業務 | 4 |
| 第12条 (業務計画書の作成及び提出) | 4 |
| 第13条 (業務の引継) | 4 |
| 第14条 (実施体制の構築等) | 4 |
| 第15条 (責任者等に関する措置請求) | 4 |
| 第16条 (本施設の確認) | 4 |
| 第17条 (業務報告) | 4 |
| 第3章 維持管理・運營業務 | 5 |
| 第1節 総則 | 5 |
| 第18条 (維持管理・運營業務の実施) | 5 |
| 第19条 (貸与品等) | 5 |
| 第20条 (モニタリング) | 5 |
| 第21条 (近隣対応) | 5 |
| 第22条 (第三者による実施) | 6 |
| 第23条 (第三者に及ぼした損害等) | 6 |
| 第2節 維持管理業務 | 6 |
| 第24条 (維持管理業務計画書の作成及び提出) | 6 |
| 第25条 (本施設の修繕等) | 6 |
| 第26条 (施設管理台帳・点検記録等の作成及び提出) | 7 |
| 第27条 (業務報告) | 7 |
| 第3節 運營業務 | 7 |
| 第28条 (運營業務計画書の作成及び提出) | 7 |
| 第29条 (調理等業務) | 7 |
| 第30条 (食中毒等) | 7 |

| | | |
|------------|----------------------------|-----------|
| | 第31条 (業務報告) | 8 |
| 第4章 | 委託料の支払等 | 9 |
| | 第32条 (委託料の支払) | 9 |
| | 第33条 (委託料の減額) | 9 |
| | 第34条 (委託料の返還) | 9 |
| 第5章 | 契約期間及び契約の終了 | 10 |
| | 第35条 (契約期間) | 10 |
| | 第36条 (建物等の検査) | 10 |
| | 第37条 (契約期間満了時の業務) | 10 |
| | 第38条 (事業者の事由による契約解除) | 10 |
| | 第39条 (本市の事由による契約解除) | 11 |
| | 第40条 (解除の効果) | 11 |
| 第6章 | 法令の変更 | 13 |
| | 第41条 (法令変更の通知) | 13 |
| | 第42条 (協議及び追加費用の負担) | 13 |
| | 第43条 (契約の解除) | 13 |
| 第7章 | 不可抗力 | 14 |
| | 第44条 (不可抗力の通知) | 14 |
| | 第45条 (協議及び追加費用の負担) | 14 |
| | 第46条 (契約の解除) | 14 |
| 第8章 | その他 | 15 |
| | 第47条 (公租公課の負担) | 15 |
| | 第48条 (損害賠償) | 15 |
| | 第49条 (遅延損害金) | 15 |
| | 第50条 (権利義務の処分等) | 15 |
| | 第51条 (決算報告書の提出等) | 15 |
| | 第52条 (成果物の利用及び著作権) | 16 |
| | 第53条 (著作権等の侵害の防止) | 16 |
| | 第54条 (特許権等の使用) | 16 |
| | 第55条 (請求、通知の様式等) | 16 |
| | 第56条 (秘密保持) | 17 |
| | 第57条 (個人情報保護) | 17 |
| | 第58条 (準拠法) | 17 |
| | 第59条 (管轄裁判所) | 17 |
| | 第60条 (誠実協議) | 17 |
| 別紙1 | 保険 | 18 |
| 別紙2 | 物品等 | 19 |
| 別紙3 | 委託料の減額 | 33 |

| | | |
|-----|-------------------|----|
| 別紙4 | 委託料の構成、支払方法等..... | 39 |
| 別紙5 | 法令変更による費用負担 | 44 |
| 別紙6 | 不可抗力による費用負担 | 45 |
| 別紙7 | 個人情報取扱特記事項..... | 46 |

第1章 総則

(目的)

第1条 本契約(頭書を含む。以下同じ。)は、本市及び事業者が相互に協力し、本事業を円滑に実施するために必要な一切の事項を定めることを目的とする。

(用語の定義)

第2条 本契約において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる他、文脈上別異に解すべき場合を除き、募集要項等に定義された意味を有するものとする。

- (1)「募集要項等」とは、本事業の募集要項、要求水準書及び優先交渉権者選定基準をいう。
- (2)「提案書」とは、募集要項等の規定に従い優先交渉権者が本市に対して提出した本事業に関する一切の提案書類をいう。
- (3)「要求水準書」とは、募集要項等のうち、要求水準書(変更されたときは変更後のもの)及び要求水準書に関する質問回答をいう。
- (4)「業務計画書」とは、第12条、第24条及び第28条に従い事業者が作成の上で本市に提出し、承認を得た開業準備・引継業務に係る業務計画書、維持管理業務に係る全体計画書、年間計画書及び長期修繕計画書並びに運營業務に係る中・長期的な業務計画書及び年間計画書をいう。
- (5)「準備期間」とは、本契約締結日から令和7年3月31日までの期間をいう。
- (6)「業務開始日」とは令和7年4月1日をいう。
- (7)「業務報告書」とは、事業者が作成して本市に提出する報告書を総称していう。
- (8)「年度」とは、各暦年の4月1日に始まり、翌年の3月31日に終了する1年間をいう。
- (9)「設計図書」とは、本施設の竣工図書をいう。
- (10)「営業日」とは、給食を提供すべき日をいう。
- (11)「不可抗力」とは、暴風、豪雨、洪水、高潮、地滑り、落盤、落雷、地震、火災、有毒ガスの発生、その他自然災害又は騒乱、暴動、戦争その他他人為的な現象であって、本市及び事業者のいずれの責めにも帰さないものをいう。
- (12)「基本協定書」とは、本事業に関して本市と優先交渉権者との間で令和6年●月●日付にて締結された基本協定書をいう。

(契約の履行等)

第3条 本市及び事業者は、本契約の各規定に基づき、募集要項等及び提案書に従い、日本国の法令を遵守し、本契約を履行しなければならない。

- 2 事業者は、適用される法令、各種基準、学校給食に関する通知や通達その他所轄官庁の指導等を遵守して本事業を実施しなければならない。
- 3 事業者は、本市の事前の承諾なく、自ら行う場合と第三者への委託等により行う場合とにかかわらず、本事業及びこれに付帯する業務以外の事業を行ってはならない。
- 4 事業者は、本事業を、募集要項等に従って善良なる管理者の注意をもって遂行しなければならない。

(公共性及び事業者による事業の趣旨の尊重)

第4条 事業者は、本事業が学校給食センターの維持管理及び運営を行う点で公共性を有する事業であることを十分理解し、本事業の実施に当たっては、かかる趣旨を尊重するものとする。

2 本市は、本事業が事業者によって実施されることを十分理解し、法律の範囲内で地方自治の本旨に従い、かかる趣旨を尊重するものとする。

(規定の適用関係)

第5条 事業者は、本事業を、本契約、募集要項等及び提案書に従って遂行するものとする。ただし、これらの内容に相違があるときは、本契約、募集要項等、提案書の順に優先して適用されるものとし、質問回答の内容は、質問対象の書類と一体をなすものとする。

2 提案書と要求水準書の内容に差異があるときは、提案書に記載された業務の水準が要求水準書に記載された業務の水準を上回るときに限り、提案書が優先して適用されるものとする。

(契約の保証)

第6条 事業者は、本契約に基づく義務の履行を保証するため、本契約の締結と同時に、次の各号のいずれかに掲げる保証を付さなければならない。ただし、第4号の場合には、履行保証保険契約の締結後、直ちにその保険証券を本市に寄託しなければならない。

(1) 契約保証金の納付

(2) 契約保証金に代わる担保となる有価証券等の提供

(3) 本契約による債務の不履行により生じる損害金の支払を保証する銀行又は本市が確実と認める金融機関の保証

(4) 本契約による債務の不履行により生じる損害をてん補する履行保証保険契約の締結

2 前項の保証に係る契約保証金の額、保証金額又は保険金額(以下、総称して「保証の額」という。)は、委託料総額の100分の1に相当する金額以上としなければならない。

3 第1項の規定により、事業者が同項第2号又は第3号に掲げる保証を付したときは、当該保証は、第1号に掲げる契約保証金に代わる担保の提供として行われたものとし、同項第4号に掲げる保証を付したときは、第1号に掲げる契約保証金の納付を免除する。

4 事業者は、第1項第3号又は第4号の保証を付した場合において、あらかじめ保証期間の設定がされているものにつき、契約期間の変更が行われたときは、保証期間の変更を行うとともに当該変更を証する書面を本市に提出しなければならない。

5 委託料総額の変更があった場合には、保証の額が変更後の委託料総額の100分の1に達するまで、本市は、保証の額の増額を請求することができ、事業者は、保証の額の減額を請求することができる。

(許認可、届出等)

第7条 事業者は、本契約上の義務を履行するために必要な許認可を自己の責任及び費用において取得及び維持しなければならない。ただし、本市が取得及び維持すべき許認可並びに届け出るべきものについては本市が必要な措置を講ずるものとする。

2 事業者は、前項の許認可の取得及び届出に関し、本市に事前説明及び事後報告を行うもの

とする。

- 3 事業者が本市に対して許認可の申請又は届出について協力を求めたときは、本市は事業者による許認可及び届出に必要な資料の提出その他について協力する。
- 4 本市が事業者に対して許認可の申請又は届出について協力を求めたときは、事業者は必要な資料の提出その他について協力する。

(保険)

- 第8条 事業者は、契約期間中、別紙1に規定する保険を自ら付保し、又は保険契約者をして、付保させなければならない。
- 2 事業者は、前項の保険契約が締結されたときは、その保険証券の写しを速やかに本市に提出しなければならない。
 - 3 事業者は、本市の承諾なく保険契約、保険金額その他条件の変更若しくは解約をし、又は保険契約者に同様の変更若しくは解約をさせてはならない。

(要求水準書の変更)

- 第9条 本市又は事業者は、必要があると認めるときは、要求水準書の変更内容及び変更理由を相手方に通知して、要求水準書の変更の協議を求めることができる。
- 2 本市又は事業者は、前項の通知を受けたときは、相手方と協議を行うものとする。
 - 3 前項の協議の結果、本市が要求水準書を変更した場合、本市は当該変更内容その他当該変更に伴う変更内容について事業者に通知するものとする。

(責任の負担)

- 第10条 事業者は、本契約において別段の定めのある場合を除き、事業者の本事業実施に関する本市による確認、承諾、承認若しくは立会い又は事業者からの本市に対する報告、通知若しくは説明を理由として、いかなる本契約上の責任も免れず、当該確認、承諾、承認若しくは立会い又は報告、通知若しくは説明を理由として、本市は何ら新たな責任を負担しない。

(臨機の措置)

- 第11条 事業者は、災害防止等のため必要があると認めるときは、臨機の措置を講じなければならない。この場合において、必要があると認めるときは、事業者は、あらかじめ、本市の意見を聴かなければならない。ただし、緊急やむを得ない事情があるときはこの限りではない。
- 2 前項の場合においては、事業者は、講じた措置の内容を本市に直ちに通知しなければならない。
 - 3 本市は、災害防止その他業務を行う上で特に必要があると認めるときは、事業者に対して臨機の措置を講ずることを請求することができる。
 - 4 事業者が第1項又は前項の規定により臨機の措置を講じた場合において、当該措置に要した費用のうち、事業者が委託料の範囲において負担することが適当でないと認められる部分については、本市がこれを負担する。

第2章 開業準備・引継業務

(業務計画書の作成及び提出)

第12条 事業者は、要求水準書に従い、開業準備・引継業務に係る業務計画書を作成し、本市に提出して承認を得なければならない。当該計画書の内容を変更する場合も同様とする。

(業務の引継)

第13条 事業者は、準備期間において、前事業者から、要求水準書に従い業務の引継を受けるものとする。

(実施体制の構築等)

第14条 事業者は、自己の責任及び費用において、業務開始日から本契約、募集要項等及び提案書に従い維持管理・運営業務を実施するために十分な体制を構築しなければならない。

2 事業者は、業務開始日の30日前までに、要求水準書に示す責任者等を選任し、氏名その他必要な事項を本市に報告しなければならない。

3 事業者が前項に従い本市に報告した責任者等を変更するときは、変更前に本市に報告するものとする。

4 本市は、事業者の実施体制を確認することができるものとし、当該確認の結果、実施体制が本契約、募集要項等及び提案書で必要とされる条件を満たしていないと判断されるときは、本市は、事業者に対しその是正を求めることができるものとする。

(責任者等に関する措置請求)

第15条 本市は、前条第2項に規定する責任者等その他の業務従事者がその職務の執行につき著しく不適当と認められるときは、事業者に対して、その理由を明示した書面により必要な措置を講ずるよう請求することができる。

2 事業者は、前項の規定による請求があったときは、速やかに当該請求に係る事項について適当な措置を講じ、その結果を本市に通知しなければならない。

(本施設の確認)

第16条 事業者は、準備期間中に、本市又は前事業者に本施設の状況等を確認するものとする。

2 前項の確認の結果、本施設の性能、状況等が、募集要項等で示された内容から合理的に推測される範囲を逸脱し、かつ、当該逸脱により事業者の維持管理・運営業務の実施に著しい支障が生じると認められるときは、事業者は、本市に対してその性能、状況等を通知しなければならない。

3 本市は、前項の通知を受けたときは、速やかにその性能、状況等を確認し、必要に応じてその取扱いについて事業者と協議を行い、必要な措置を講ずるものとする。

(業務報告)

第17条 事業者は、要求水準書に従い、本市に対して業務実施結果の報告を、業務報告書を提出することにより行うものとする。

第3章 維持管理・運営業務

第1節 総則

(維持管理・運営業務の実施)

第18条 事業者は、業務開始日から契約期間の終了まで維持管理・運営業務を実施するものとする。

(貸与品等)

第19条 本市は、業務開始日以降、維持管理・運営業務の実施に当たり、別紙2に定める物品等(以下「貸与品等」という。)を事業者に無償で貸与する。

- 2 事業者は、その責任において貸与品等の状況を確認の上使用するものとし、貸与品等を維持管理・運営業務のために供し、その目的以外に使用してはならない。
- 3 事業者は、本市と協議の上貸与品等の処分、更新等を行うことができる。
- 4 事業者は、別紙2に定める貸与品等以外に必要と認める備品等を自己の責任及び費用により調達することができる。
- 5 事業者は、第3項により貸与品等に異動が生じた場合、その異動状況を整理した関係書類を整備し、本事業の終了時、当該書類とあわせ事業者が更新した貸与品等を利用可能な状態で本市に引き継ぐものとする。
- 6 事業者が、その責めに帰すべき事由により貸与品等を紛失又は破損した場合、事業者はその負担において貸与品等を原状に復し、又は本市に生じた損害を賠償しなければならない。

(モニタリング)

第20条 事業者は、自ら実施する業務についてセルフモニタリングを行い、業務の実施状況を把握しなければならない。

- 2 事業者は、前項のセルフモニタリングの評価を踏まえ、業務品質向上のため、翌年度の業務年間計画書に反映するものとする。
- 3 本市は、自己の費用において、業務の要求水準を確保するために、次の各号に掲げるモニタリングを行うものとする。なお、モニタリング項目については各モニタリングの実施日までに本市が決定し、事業者に通知するものとする。
 - (1) 定期モニタリングとして、本市は、月1回、事業者から提出される業務報告書の内容を基に、業務の実施状況を確認し、必要に応じて施設巡回、業務監視、事業者に対する説明要求、立会い等を行うものとする。
 - (2) 随時モニタリングとして、本市は、必要に応じて、随時、施設巡回、業務監視、事業者に対する説明要求、立会い等を行うものとする。事業者は、当該随時モニタリングの実施につき、本市に対して最大限の協力を行うものとする。
- 4 前項によるモニタリングの結果、業務の実施状況が本契約、要求水準書、業務計画書又は提案書の内容を逸脱していることが判明した場合、本市は事業者に対してその是正を求めるものとし、事業者は速やかに改善措置を講じ、その内容を本市に報告しなければならない。

(近隣対応)

第21条 事業者は、自己の責任及び費用において、維持管理・運営業務の遂行により近隣住

民の生活環境に与える影響を検討し、合理的に要求される範囲の近隣対応を実施する。

- 2 前項に定める近隣対応の実施について、事業者は、本市の請求があった場合、その内容及び結果を報告するものとし、本市は、事業者に対して、必要に応じて協力するものとする。
- 3 第1項の近隣対応の結果、事業者が生じた費用又は損害については、事業者が負担する。
- 4 本事業を行政サービスとして実施することに関する住民反対運動、訴訟等への対応は、本市がその責任及び費用において行うものとする。

(第三者による実施)

- 第22条 事業者が、提案書で明示された者以外の者に維持管理・運営業務を実施させようとするときは、事前に本市の承諾を得るものとし、これを変更する場合も同様とする。ただし、事業者は、提案書で明示された者以外の者に維持管理・運営業務の全部又は主要な部分を委託してはならない。
- 2 事業者が、維持管理・運営業務の全部又は一部を第三者に対して委託するときは、全て自己の責任において行うものとし、当該第三者の責めに帰すべき事由は全て事業者の責めに帰すべき事由とみなして、事業者が責任を負うものとする。

(第三者に及ぼした損害等)

- 第23条 事業者が維持管理・運営業務の実施に伴い第三者に損害を及ぼした場合、事業者は、その損害を賠償しなければならない。ただし、事業者の責めに帰すべき事由によらない場合はこの限りではない。
- 2 事業者が善良なる管理者の注意義務を尽くしても維持管理・運営業務に伴い避けることができない騒音、臭気、振動その他の理由により、事業者が第三者に対して損害を及ぼした場合は、本市が当該第三者に対して当該損害を賠償する。

第2節 維持管理業務

(維持管理業務計画書の作成及び提出)

- 第24条 事業者は、業務開始日の30日前までに、要求水準書に定める維持管理業務全体計画書及び長期修繕計画書を、各年度開始日の30日前までに、維持管理業務年間計画書及び長期修繕計画書を作成し、本市に提出して承認を得なければならない。それらの計画書の内容を変更する場合も同様とする。

(本施設の修繕等)

- 第25条 事業者は、募集要項等及び提案書に従い、本施設の修繕等を、自己の費用と責任において実施するものとする。ただし、本市の責めに帰すべき事由により事業者が本施設の修繕等を行ったときは、本市は、これに要した合理的な範囲の費用を負担するものとする。
- 2 前項の規定にかかわらず、本施設の修繕等に要する費用が本契約締結時の維持管理費相当額の総額を超過する場合において、超過することについて合理的な理由があると認められるときは、事業者は、超過する費用の負担割合等について本市と協議することができる。
 - 3 本施設の機能が著しく低下し、業務の運営に支障をきたすと本市が判断した場合において、本市が事業者による維持管理業務の範囲を超えると合理的に判断したときは、本市は、必要な対応、その費用負担割合等について事業者と協議するものとする。

- 4 事業者が本施設の修繕等を行ったときは、事業者は、必要に応じて当該修繕等を設計図書に反映した上で保管し、本市の求めに応じ提出するものとする。

(施設管理台帳・点検記録等の作成及び提出)

第26条 事業者は、要求水準書に従い、維持管理業務に係る施設等の状況を管理する施設管理台帳、点検記録等を作成の上で保管し、本市の求めに応じ提出するものとする。

(業務報告)

第27条 事業者は、要求水準書に従い、維持管理業務に係る業務日誌を作成日ごとに、月間報告書を毎月7日までに、年間報告書を毎年4月7日までに作成し、本市に提出することにより、維持管理業務の結果を本市に報告するものとする。

第3節 運営業務

(運営業務計画書の作成及び提出)

第28条 事業者は、業務開始日の30日前までに、要求水準書に定める中・長期的な業務計画書を、各年度開始日の30日前までに、運営業務年間計画書を作成し、本市に提出して承認を得なければならない。それらの計画書の内容を変更する場合も同様とする。

(調理等業務)

第29条 事業者は、本市が作成した献立に基づき、本市が検収の上、事業者に提供する食材を材料として調理した給食を、本市が指定する学校に配送する。

- 2 事業者が給食を提供すべき日、用意すべき給食の提供食数及び給食を配送する学校を本市が事業者へ通知する方法及び手続は、募集要項等に規定された方法とする。募集要項等に規定されていない詳細事項、具体的な運用上の取扱い等は、本市と事業者が別途協議して定めるものとする。
- 3 前項により本市と事業者が協議して定めた事項は、書面に記載するものとし、本市及び事業者はこれを遵守するものとする。

(食中毒等)

第30条 事業者は、法令、所轄官庁の指導や基準、要求水準書に規定された事項等を遵守した安全な給食を提供しなければならない。

- 2 事業者は、給食を提供した学校その他給食を提供した提供先のいずれかにおいて食中毒、異物混入その他給食の喫食に起因し、又は喫食に影響を及ぼす重大な事故等（以下「食中毒等」という。）が発生した場合、自己の費用により原因究明の調査を行い、その結果について本市に報告するものとする。
- 3 事業者は、給食を提供した学校その他給食を提供した提供先のいずれかにおいて食中毒等が発生し、保健所等これを所轄する官公庁によって原因究明の調査等が行われる場合、自己の費用により当該調査等に協力するものとする。
- 4 事業者は、給食の喫食が原因で第三者に損害を与えた場合、これを賠償するものとし、本市が当該第三者に対し損害金を支払い、又は損害賠償義務等を負担したときは、本市の請求により当該損害金又は損害賠償債務の金額に相当する金額を支払わなければならない。ただ

し、事業者がその責めに帰すべき事由によらないことを明らかにした場合又は原因解明に最善の努力を尽くしてもなお責任の所在が明らかにならない場合において、その結果に関し本市の承諾を得たときは、本市に対して当該損害金又は損害賠償債務の金額に相当する金額を支払う義務を負わないものとする。

5 給食の喫食が原因で第三者に損害が生じた場合における、本施設の運営ができない期間の委託料の支払及び損害賠償（前項により本市が事業者に対して求償できるものを除く。）は、以下のとおりとする。

(1) 本市の責めに帰すべき事由による場合、本市は、本施設の運営ができない期間において事業者が出費を免れた費用を控除した委託料を支払うものとし、かつ、事業者の本市に対する損害賠償を妨げない。

(2) 本市及び事業者の責めに帰すことのできない事由による場合又は事業者が原因解明に最善の努力を尽くしてもなお責任の所在が明らかにならない場合において、原因解明につき前項の本市の承諾を得たときは、本市は、本施設の運営ができない期間において事業者が出費を免れた費用を控除した委託料を支払うものとし、その他、本市又は事業者による損害賠償はないものとする。

(3) 前2号以外の場合、本市は、本施設の運営ができなかった期間において事業者が出費を免れた費用を控除した維持管理業務に係る委託料を支払うものとし、かつ、本市の事業者に対する損害賠償を妨げない。

6 前項の場合において、委託料の請求書を本市が受領するときまでに本市又は事業者のいずれの責めに帰すべき事由によるものが判明しないとき、又は原因不明の結果に関して本市の承諾が得られないときは、本市は、事業者に対し、事業者の請求に基づき、本施設の運営ができない期間において事業者が出費を免れた費用を控除した委託料を支払うものとする。かかる支払の後、食中毒等が前項第3号の事由によるものであることが判明したときは、事業者は支払を受けた委託料のうち運営業務に係る部分及び別紙3の定めに従い減額されるべきであった金額を、本市に返還するものとする。

(業務報告)

第31条 事業者は、要求水準書に従い、運営業務に係る業務日誌を作成日ごとに、月間報告書を毎月7日までに、年間報告書を毎年4月7日までに作成し、本市に提出することにより、運営業務の結果を本市に報告するものとする。

第4章 委託料の支払等

(委託料の支払)

第32条 本市は、事業者に対し、別紙4に従い委託料を支払い、及び改定するものとする。

(委託料の減額)

第33条 本市は、第20条に基づくモニタリングにより、要求水準書に定める水準等を満たしていない事項が存在することを確認した場合、別紙3に従い委託料を減額するものとする。

(委託料の返還)

第34条 業務報告書に虚偽の記載があることが判明し、本市がこれを事業者に対して通知したときは、事業者は、本市に対して、当該虚偽記載がなければ本市が前条の規定に従い減額し得た委託料の金額を速やかに返還しなければならない。

第5章 契約期間及び契約の終了

(契約期間)

第35条 本契約は、契約締結日からその効力を生じ、令和17年3月31日に終了するものとする。

(建物等の検査)

第36条 本市は、契約終了までに、本施設が要求水準書に定める水準等を満たしているか判断すること、本施設が本事業実施のために継続して使用するに支障のない状態にあるか確認すること等を目的とし、要求水準書に定める検査を実施するものとする。

- 2 本市が、前項に従い検査を行う場合、本市は本施設に立ち入ることができるものとし、事業者は本市が行う検査に協力しなければならない。
- 3 第1項の検査により、不適合が認められた場合、事業者は、本市の指示に従い、自己の責任及び費用において速やかに修繕等を行うものとする。

(契約期間満了時の業務)

第37条 本市と事業者は、契約期間終了の3年前から、業務の引継についての協議を開始するものとする。また、事業者は契約期間終了の3年前までに、要求水準書で規定する引継に係る書類を作成し、本市に提出する。

- 2 事業者は、前項により事業者が本市に提出した書類のうち、次期修繕計画書については、契約期間終了の1年前に時点修正を行い、再度本市に提出する。
- 3 事業者は、維持管理・運営業務の承継に必要な引継マニュアル等を本市に提出し、説明を行うとともに、業務の引継に当たって必要な支援、情報提供等を行う。
- 4 事業者は、契約期間終了時に、本施設の全てが要求水準書で示した性能及び機能を発揮でき、継続して使用可能な状態で本市に引き継ぐものとする。ただし、性能及び機能を満足する限りにおいて、経年による劣化についてはこの限りではない。
- 5 事業者は、契約期間終了後1年間、構成員又は協力企業をして、連絡窓口として、無償で本市又は本市が指定する後継の者からの問合せを受けさせる他、本市が求める必要なサポート業務を実施させるものとする。

(事業者の事由による契約解除)

第38条 本市は、次に掲げるいずれかの事由が生じた場合、相当の期間を定めてその履行の催告をし、その期間内に履行がないときは、事業者に通知した上で、本契約を解除することができる。ただし、契約期間中に要求水準書に定める水準を満たしていないときの本契約の終了手続は別紙3の規定に従う。

- (1) 事業者が本事業を放棄し、7営業日以上にわたりその状態が継続したとき。
 - (2) 事業者の責めに帰すべき事由により、本事業の履行が困難であると認められるとき。
 - (3) 前各号に掲げる場合の他、事業者が本契約に違反し、その違反により本事業の目的を達することができないと認められるとき。
- 2 本市は、次に掲げるいずれかの事由が生じた場合、事業者に通知した上で、直ちに本契約を解除することができる。

- (1) 事業者に係る破産手続開始、会社更生手続開始、民事再生手続開始、特別清算手続開始その他の倒産法制上の手続について、事業者の取締役会でその申立てを決議したとき、又は第三者（事業者の取締役を含む。）によりその申立てがなされたとき。
 - (2) 事業者が、重大又は背信的な虚偽の報告を行ったとき。
 - (3) 構成員又は協力企業のいずれかによる本事業の応募に係る不正な行為が判明したとき。
 - (4) 事業者が、暴力団（仙台市入札契約暴力団等排除要綱（平成 20 年 10 月 31 日市長決裁。以下「暴力団排除要綱」という。）第 2 条第 3 号に規定する暴力団をいう。）又は暴力団員（暴力団排除要綱第 2 条第 4 号に規定する暴力団員をいう。）が経営に実質的に関与していると認められる者に委託料債権を譲渡したとき。
 - (5) 事業者又はその受託者が、暴力団排除要綱別表各号のいずれかに該当すると認められたとき。
 - (6) 事業者又はその受託者が、下請契約又は資材、原材料の購入契約その他の契約に当たり、その相手方が暴力団排除要綱別表各号のいずれかに該当することを知りながら、当該者と契約を締結したと認められたとき。
 - (7) 事業者又はその受託者が、暴力団排除要綱別表各号のいずれかに該当する者を下請契約又は資材、原材料の購入契約その他の契約の相手方としていた場合（第 6 号に該当する場合を除く。）に、本市が事業者に対して当該契約の解除を求め、事業者がこれに従わなかったとき。
 - (8) 前各号に掲げる場合の他、事業者がその債務を履行せず、本市が前項の催告をしても本事業の目的を達するに足りる履行がされる見込みがないことが明らかであるとき。
- 3 構成員又は協力企業のいずれかによる本事業の応募に係る不正な行為が判明した場合、事業者は、委託料総額の 100 分の 10 に相当する金額の違約金を本市に支払わなければならない。
- 4 本契約が第 1 項又は第 2 項の各号のいずれかにより解除された場合、事業者は、解除の日が属する年度の委託料の 100 分の 10 に相当する金額の違約金を本市に支払わなければならない。また、事業者は、解除により本市に違約金を超える損害が生じた場合、当該超過分の損害を賠償しなければならない。
- 5 第 6 条の規定により契約保証金の納付又はこれに代わる担保の提供が行われている場合、本市は、当該契約保証金又は当該担保をもって前項の違約金又は損害賠償に充当することができる。

（本市の事由による契約解除）

- 第 39 条 本市が本契約上の委託料支払等の重要な義務に違反し、かつ、本市が事業者による通知の後 60 日以内に当該違反を是正しない場合又は本市の債務不履行により本事業の目的を達成することができないと認められる場合、事業者は本契約を解除することができる。
- 2 前項に基づき本契約が解除された場合、本市は、事業者に対し当該解除により事業者が被った合理的な範囲の追加費用又は損害を賠償する。

（解除の効果）

- 第 40 条 第 38 条、前条、第 43 条又は第 46 条により本契約が解除されたとき（以下本条で「本契約が中途解除されたとき」という。）は、本契約は将来に向かってその効力を失う。

- 2 本契約が中途解除されたときにおいて、履行済の維持管理・運營業務に対応する委託料で未払のものがあるときは、本市は事業者との協議に基づき未払分を支払うものとする。この場合における委託料の支払手続は別紙4を準用する。
- 3 事業者は、本契約が中途解除されたときは、本市又は本市が指定する後継の者に維持管理・運營業務の引継を行う。また、引継に必要な費用は事業者が負担する。

第6章 法令の変更

(法令変更の通知)

第41条 本市又は事業者は、本契約締結日の後に法令が変更されたことにより、本契約に基づく自己の義務を履行することができなくなったとき、又は本契約の履行のための費用の増加が見込まれるときは、その内容の詳細を記載した書面をもって直ちにこれを相手方に対して通知するものとする。

- 2 本市及び事業者は、前項の通知がなされた以降において、本契約に基づく自己の義務が適用ある法令に違反することとなったときは、履行期日における当該自己の義務が適用法令に違反する限りにおいてその履行義務を免れるものとする。ただし、本市及び事業者は、法令変更により相手方に発生する損害を最小限にするよう努めるものとする。

(協議及び追加費用の負担)

第42条 本市又は事業者が相手方から前条第1項の通知を受領したときは、本市及び事業者は、当該法令変更に対応するため、速やかに本契約、要求水準書、業務計画書等の変更及び追加費用の負担について協議するものとする。

- 2 前項の協議にもかかわらず、法令変更の公布日から60日以内に本契約、要求水準書、業務計画書等の変更及び追加費用の負担についての合意が成立しないときは、本市は、法令変更に対する合理的な対応方法を事業者に対して通知し、事業者は、これに従い本契約の履行を継続するものとし、この場合の追加費用の負担は、別紙5の規定によるものとする。
- 3 本契約締結後に法令以外の所轄官庁の通達、要綱等の変更があるときは、事業者は本市の指示に従うものとし、本市の指示に従うことにより事業者に追加費用が生じるときは、本市の負担として、委託料の見直しを行うものとする。ただし、追加費用の額が多額となる場合には、本市は本契約を解除できるものとする。

(契約の解除)

第43条 本契約締結日の後になされた法令変更により、本市が本事業の継続が困難と判断したとき、又は本契約の履行のために多大な費用を要すると判断したときは、本市は事業者と協議の上、本契約を解除することができる。

第7章 不可抗力

(不可抗力の通知)

第44条 事業者は、本契約締結日の後に、不可抗力により、本契約、要求水準書、業務計画書等で提示された条件に従って維持管理・運営業務を行うことができなくなったとき、又は本契約の履行のための費用の増加が見込まれるときは、その内容の詳細を記載した書面をもって直ちにこれを本市に対して通知するものとする。

- 2 本市及び事業者は、前項の通知がなされた以降において、本契約に基づく自己の義務が不可抗力により履行不能となったときは、履行期日における当該義務の履行義務を免れるものとする。ただし、本市及び事業者は、不可抗力により相手方に発生する損害を最小限にするよう努めるものとする。

(協議及び追加費用の負担)

第45条 本市が事業者から前条第1項の通知を受領したときは、本市及び事業者は、当該不可抗力に対応するため、速やかに本契約、要求水準書、業務計画書等の変更及び追加費用の負担について協議するものとする。

- 2 前項の協議にもかかわらず、不可抗力が生じた日から60日以内に本契約、要求水準書、業務計画書等の変更及び追加費用の負担についての合意が成立しないときは、本市は、不可抗力に対する合理的な対応方法を事業者に対して通知し、事業者は、これに従い本契約の履行を継続するものとし、この場合の追加費用の負担は、別紙6の規定によるものとする。

(契約の解除)

第46条 本契約締結日の後における不可抗力により、本市が本事業の継続が困難と判断したとき、又は本市が本契約の履行のために多大な費用を要すると判断したときは、本市は事業者と協議の上、本契約を解除することができる。

第8章 その他

(公租公課の負担)

第47条 本契約及び本契約に基づく一切の業務の実施に関連して生じる公租公課は、全て事業者の負担とする。本市は、委託料及びこれに対する消費税（地方消費税を含む。）を支払う他は、本契約に別途定めがある場合を除き、関連する全ての公租公課について別途負担しないものとする。

(損害賠償)

第48条 本市及び事業者は、それぞれ、本契約に定める義務を履行せず、相手方に損害を生じさせたときは、本契約に特に定める場合を除き、当該損害を賠償しなければならない。

(遅延損害金)

第49条 本市又は事業者が、本契約に基づき行うべき支払が遅延した場合、相手方に対し、未受領金額につき、延滞日数に応じ、契約締結日における、政府契約の支払遅延防止等に関する法律（昭和24年法律第256号）第8条第1項の規定に基づき財務大臣が決定する率の割合で計算した額の遅延損害金を請求することができる。

(権利義務の処分等)

第50条 事業者は、次の各号に掲げる行為をしようとするときは、本市の事前の書面による承諾を得なければならない。

- (1) 本契約上の権利又は地位の一部若しくは全部を第三者に対して譲渡し、又は担保権の設定その他一切の処分を行うこと。
 - (2) 既存の株主以外の者に会社法（平成17年法律第86号。以下同じ。）第199条に定める募集株式を発行し、又は同法第236条に定める新株予約権若しくは新株予約権付社債を発行（以下総称して「新株発行等」という。）すること。
 - (3) 既存の株主に対して議決権比率が変更となる新株発行等を行うこと。
- 2 事業者は、契約期間中、基本協定書第3条第1項各号に定める条件を維持しなければならない。
 - 3 事業者は、合併、事業譲渡、会社分割、株式交換、株式移転又は組織変更をしてはならない。
 - 4 事業者は、契約期間終了後も、本契約に基づく義務が全て履行されるまで、解散してはならない。ただし、本市が事前に書面による承諾をした場合はこの限りではない。

(決算報告書の提出等)

第51条 事業者は、業務開始日以降、各年度の最終日から3か月以内に、公認会計士又は監査法人の監査済計算書類（会社法第435条第2項による貸借対照表、損益計算書、株主資本等変動計算書、個別注記表）、事業報告、その附属明細書及び年間業務報告書を本市に提出し、かつ、本市に対して監査報告及び年間業務報告を行う。なお、本市は当該監査済計算書類及び年間業務報告書を公開することができる。

- 2 事業者は、定款を変更し、又は代表取締役、取締役若しくは監査役に変動があったときは、

速やかに本市に変更又は変動を証する書面を添えて報告するものとする。

(成果物の利用及び著作権)

第52条 本市は、本契約に関して要求水準書及び本市の要求に基づき事業者により作成され本市に提出される一切の書類、図画、写真、映像、ソフトウェア、データベース等（以下「成果物」という。）について、本市の裁量により無償で利用する権利及び権限を有し、この権利及び権限は本契約終了後も存続する。

2 前項の成果物が著作権法（昭和45年法律第48号。以下同じ。）第2条第1項第1号に定める著作物に該当するときは、同法第2章及び第3章に規定する著作者の権利の帰属は、同法の定めるところによる。

3 事業者は、本市が成果物を次の各号に掲げるところにより利用することができるようにしなければならない。著作権法第19条第1項又は第20条第1項に定める権利を自ら行使し、又は著作者（本市を除く。以下本条において同じ。）をして行使させてはならない。

(1) 著作者名を表示せずに成果物の全部若しくは一部又は本施設の内容を自ら公表若しくは広報に使用し、又は本市が認めた公共機関をして公表若しくは広報に使用させること。

(2) 成果物を他人に閲覧させ、複写させ、又は譲渡すること。

4 事業者は、次の各号に掲げる行為を自ら行い、又は著作者をして行わせてはならない。ただし、あらかじめ本市の承諾を得た場合はこの限りではない。

(1) 成果物に係る著作権を第三者に譲渡し、又は承継させること。

(2) 成果物の内容を公表すること。

(3) 成果物を他人に閲覧させ、複写させ、又は譲渡すること。

(著作権等の侵害の防止)

第53条 事業者は、成果物が第三者の有する著作権等を侵害するものではないことを本市に対して保証する。

2 事業者は、成果物が第三者の有する著作権等を侵害することにより第三者が受けた損害の賠償をしなければならないときは、事業者がその賠償額を負担し、又は必要な措置を講ずる。本市が賠償額を負担し、又は必要な措置を講ずるための費用を負担したときには、事業者は、本市に対し、本市が負担した賠償額又は費用の全額を補償する。

(特許権等の使用)

第54条 事業者は、特許権、実用新案権、意匠権、商標権その他日本国の法令に基づき保護される第三者の権利の対象となっている技術等を使用するときは、その使用に関する一切の責任を負わなければならない。ただし、本市がその技術等の使用を指定した場合において、事業者がその存在を知らなかったときは、本市は、事業者がその使用に関して要した費用を負担するものとする。

(請求、通知の様式等)

第55条 本契約に定める請求、通知、承諾、承認及び解除（以下「請求等」という。）は相手方に対する書面により行わなければならない。

2 前項の規定にかかわらず、緊急やむを得ない事情があるときは、本市及び事業者は、前項

に規定する請求等を口頭で行うことができる。この場合において、本市及び事業者は、既に行った請求等を書面に記載し、7日以内にこれを相手方に交付するものとする。

- 3 本契約の履行に関して本市及び事業者の間で用いる言語は、日本語とする。
- 4 本契約に定める金銭の支払に用いる通貨は、日本円とする。
- 5 本契約の履行に関して本市及び事業者の間で用いる計量単位は、設計図書に特別の定めがある場合を除き、計量法（平成4年法律第51号）に定めるところによるものとする。
- 6 本契約における期間の定めについては、民法（明治29年法律第89号）及び商法（明治32年法律第48号）の定めるところによるものとする。

（秘密保持）

第56条 本市及び事業者は、互いに本事業に関して知り得た相手方の秘密を自己の役員、従業員又は代理人、コンサルタント及び本条第2項により秘密保持義務を負う業務受託者等その他法令若しくは契約上の守秘義務を負う者以外の第三者に漏らし、また、本契約の履行以外の目的（ただし、適用法令に基づく場合を除く。）に使用してはならない。ただし、開示する事項が次の各号のいずれかに該当する場合はこの限りではない。

- (1) 開示の時に公知であるもの
 - (2) 開示の後に本市又は事業者のいずれの責めにも帰すことのできない事由により公知となったもの
 - (3) 第三者から秘密保持義務を課されることなく合法的に取得したもの。
 - (4) 法律、政令、規則、条例上の要請又は官公署の命令等により開示を要請されたもの。
- 2 事業者は、その受託者等につき、本契約に基づき事業者が負担する秘密保持義務と同様の義務を負わせるものとする。
- 3 本市は、本事業に関して知り得た行政情報に含まれるべき情報に関し、法令その他本市の定める諸規定の定めるところによって情報公開その他の必要な措置を講じることができる。

（個人情報保護）

第57条 事業者は、別紙7に規定する個人情報取扱特記事項を遵守の上で、本事業を実施するものとする。

（準拠法）

第58条 本契約は、日本国の法令に準拠し、日本国の法令に従って解釈されるものとする。

（管轄裁判所）

第59条 本契約に係る訴訟の提起又は調停の申立てについては、仙台地方裁判所をもって合意による第一審の専属的管轄裁判所とする。

（誠実協議）

第60条 本契約に定めのない事項について定める必要が生じたとき、又は本契約の解釈に関して疑義が生じたときは、その都度、本市及び事業者が誠実に協議の上、これを定めるものとする。

別紙1 保険

事業者は、次の保険を付保するものとする。なお、以下の条件は最低限のものであり、事業者の判断により担保範囲の広い補償内容とすることを妨げず、保険契約は1年ごとの更新でも認める。

第三者賠償責任保険

保険契約者：〔提案による〕

被保険者：事業者、事業者から本事業を請け負い、又は受託する全ての者、その全ての下請人及び本市

保険期間：契約期間（1年ごとの更新は可とする。）

保険金額：対人：1名当たり1億円、1事故当たり10億円以上

対物：1事故当たり1億円以上

補償する損害：維持管理・運營業務に起因して法律上の損害賠償責任を負担することによって被る損害

免責金額：1事故あたり5万円以下

特約：被保険者間交叉責任担保特約

別紙2 物品等

1 調理機器等

| 品名 | 寸法等 | メーカー | 設置場所 | 数量 |
|-------------|---------------|-------------|----------------|----|
| シューズ白衣殺菌庫 | ISR-770-B1 | シオヤユニテック(株) | 汚染区域準備室 (1) | 4 |
| シューズ白衣殺菌庫 | ISR-770-B1 | シオヤユニテック(株) | 汚染区域エプロン室(2) | 4 |
| プレハブ野菜冷蔵庫 | 1170×830×1690 | フクシマガリレイ(株) | 乾物野菜検収室 | 1 |
| 移動式片袖台車 | 1130×800×600 | (株)AIHO | 乾物野菜検収室 | 19 |
| 器具消毒保管機 | EWK-2004 | (株)AIHO | 乾物野菜検収室 | 2 |
| トラックイン消毒保管庫 | TSW-63 | (株)AIHO | 乾物野菜検収室 | 2 |
| トラックイン用カート | 1170×830×1690 | (株)AIHO | 乾物野菜検収室 | 4 |
| 水切り付き三槽シンク | 3600×750×850 | (株)AIHO | 乾物野菜検収室 | 1 |
| 三槽シンク | 2100×750×850 | (株)AIHO | 乾物野菜検収室 | 1 |
| 水切り台 | 900×750×850 | (株)AIHO | 乾物野菜検収室 | 1 |
| カウンターテーブル | 2350×780×600 | (株)AIHO | 乾物野菜検収室 | 2 |
| デジタル秤 | DP-6100GP | 大和製衡(株) | 乾物野菜検収室 | 1 |
| デジタル秤用片袖移動台 | 900×700×600 | (株)AIHO | 乾物野菜検収室 | 1 |
| 二段式移動台 | 1200×550×1050 | (株)AIHO | 乾物野菜検収室 | 1 |
| 移動式作業台 | 1500×1100×850 | (株)AIHO | 乾物野菜検収室 | 1 |
| 移動式作業台 | 1200×750×850 | (株)AIHO | 乾物野菜検収室 | 1 |
| 掃除用具入れ | 800×650×1800 | (株)AIHO | 乾物野菜検収室 | 1 |
| 掃除用具入れ | 900×650×1800 | (株)AIHO | 乾物野菜検収室 | 1 |
| 冷蔵庫 | GRD-120RM-F 改 | フクシマガリレイ(株) | 検収室プラットホーム | 2 |
| 移動式シンク | 900×900×850 | (株)AIHO | 検収室プラットホーム | 1 |
| 長台車(両袖型) | 1660×750×600 | (株)AIHO | 検収室プラットホーム | 10 |
| 長台車(両袖型) | 1600×750×600 | (株)AIHO | 検収室プラットホーム | 1 |
| 移動式長作業台 | 2100×600×600 | (株)AIHO | 検収室プラットホーム | 1 |
| 変形移動台 | 650×500×620 | (株)AIHO | 検収室プラットホーム | 1 |
| 移動式2段運搬車 | 1200×550×800 | (株)AIHO | 検収室プラットホーム | 1 |
| 荷受用台車(両袖型) | 1270×750×300 | (株)AIHO | 検収室プラットホーム | 2 |

| 品名 | 寸法等 | メーカー | 設置場所 | 数量 |
|-------------------------|-----------------|-------------|--------|----|
| パススルー冷蔵庫 | GPD-180RDM1-G 改 | フクシマガリレイ(株) | 食品庫 | 1 |
| パススルー戸棚 | 1470×7501800 | (株)AIHO | 食品庫 | 1 |
| 器具消毒保管機 | EWK-1504 | (株)AIHO | 食品庫 | 1 |
| 三槽シンク | 1800×750×850 | (株)AIHO | 食品庫 | 1 |
| 水切り台 | 900×750×850 | (株)AIHO | 食品庫 | 1 |
| 移動式作業台 | 1800×900×850 | (株)AIHO | 食品庫 | 1 |
| 移動式水切り台 | 900×750×850 | (株)AIHO | 食品庫 | 1 |
| デジタル秤 | ITX-150 | (株)イシダ | 食品庫 | 1 |
| 秤用移動台 | 750×500×500 | (株)AIHO | 食品庫 | 1 |
| ラックシステム 4段式 5組 | 3410×1295×2200 | (株)AIHO | 食品庫 | 1 |
| 掃除用具入れ | 900×650×1800 | (株)AIHO | 食品庫 | 1 |
| RB 運搬車 | 865×575×800 | セキスイ | 食品庫 | 1 |
| プレハブ卵冷蔵庫 | | フクシマガリレイ(株) | 卵処理室 | 2 |
| 二段式運搬車 | 1050×800×600 | (株)AIHO | 卵処理室 | 4 |
| 片袖移動台 | 750×500×500 | (株)AIHO | 卵処理室 | 1 |
| 作業台付き二槽シンク | 3200×750×850 | (株)AIHO | 卵処理室 | 1 |
| 高速度ミキサー | MX-46D | (株)AIHO | 卵処理室 | 1 |
| 廃油タンク | ST-600W | アサヒ装設(株) | 油庫室 | 1 |
| 新油タンク | ST-600W | アサヒ装設(株) | 油庫室 | 1 |
| サブタンク | STR-20 | アサヒ装設(株) | 油庫室 | 1 |
| 球根皮剥機 (シンク 1 台 式) | P-83D 特 | (株)AIHO | ピーラー室 | 1 |
| 球根皮剥機 (シンク 2 台 式) | P-83D 特 | (株)AIHO | ピーラー室 | 2 |
| 滑り台式作業台 | 1000×350×900 | (株)AIHO | ピーラー室 | 5 |
| 掃除用具入れ | 900×650×1800 | (株)AIHO | ピーラー室 | 1 |
| 野菜洗浄機 | BW-20 特 | (株)AIHO | 野菜下処理室 | 5 |
| プレハブ冷凍庫 | | フクシマガリレイ(株) | 野菜下処理室 | 1 |
| プレハブ型容器保管庫 | | (株)AIHO | 野菜下処理室 | 1 |
| プレハブ型容器保管庫用 カート 1段 | 1170×830×1680 | (株)AIHO | 野菜下処理室 | 5 |
| プレハブ型容器保管庫用 カート 2段 | 1300×830×1690 | (株)AIHO | 野菜下処理室 | 1 |
| 包丁まな板消毒保管機 | ESK-504 | (株)AIHO | 野菜下処理室 | 2 |
| 水切り付き三槽シンク (フットバルブ式) | 2400×750×850 | (株)AIHO | 野菜下処理室 | 1 |
| 水切り付き四槽シンク (フットバルブ式) | 3800×800×850 | (株)AIHO | 野菜下処理室 | 8 |

| 品名 | 寸法等 | メーカー | 設置場所 | 数量 |
|---------------------|---------------|---------------------|-------------------|----|
| 移動台 | 750×400×850 | (株)AIHO | 野菜下処理室 | 1 |
| 移動台 (片袖) | 750×500×500 | (株)AIHO | 野菜下処理室 | 1 |
| 二段式移動台 | 1000×700×1170 | (株)AIHO | 野菜下処理室 | 1 |
| 水切りローラー台 | 1100×800×650 | (株)AIHO | 野菜下処理室 | 8 |
| 移動式水切り台 (片袖) | 950×700×600 | (株)AIHO | 野菜下処理室 | 6 |
| 移動式水切り台 (片袖) | 900×700×600 | (株)AIHO | 野菜下処理室 | 1 |
| 移動式水切り作業台 | 1500×1100×850 | (株)AIHO | 野菜下処理室 | 1 |
| 移動式水切り作業台 | 1100×800×850 | (株)AIHO | 野菜下処理室 | 1 |
| 移動式水切り作業台 | 900×750×850 | (株)AIHO | 野菜下処理室 | 1 |
| 移動式シンク | 1000×900×850 | (株)AIHO | 野菜下処理室 | 2 |
| 移動式4段スノコカート | 1730×660×1720 | (株)AIHO | 野菜下処理室 | 2 |
| スノコ台 | 900×300×600 | (株)AIHO | 野菜下処理室 | 4 |
| スタックカート | 750×550×600 | (株)AIHO | 野菜下処理室 | 2 |
| 粉碎機 | WSS-150 | (株)フロムシステムダイ レクト | 野菜下処理室 | 1 |
| 掃除用具入れ | 900×650×1800 | (株)AIHO | 野菜下処理室 | 1 |
| RB 運搬車 | 865×575×800 | セキスイ | 野菜下処理室 | 1 |
| 容器洗浄機 | AEN2-5LU 特 | (株)AIHO | 容器洗浄室 (下 処理室側) | 1 |
| 水切り台 | 1050×900×700 | (株)AIHO | 容器洗浄室 (下 処理室側) | 1 |
| 水切り付き一槽シンク | 2500×750×850 | (株)AIHO | 容器洗浄室 (下 処理室側) | 1 |
| ガステーブル | AXY-975T | (株)AIHO | 食品検査室 | 1 |
| 冷凍庫 | GRD-124FMD 改 | フクシマガリレイ(株) | 食品検査室 | 1 |
| 冷凍庫 | GRD-186FMD 改 | フクシマガリレイ(株) | 食品検査室 | 2 |
| 二槽シンク | 1200×750×850 | (株)AIHO | 食品検査室 | 1 |
| 作業台 | 750×750×850 | (株)AIHO | 食品検査室 | 1 |
| 作業台 | 750×750×850 | (株)AIHO | 食品検査室 | 1 |
| 移動台 | 900×500×800 | (株)AIHO | 食品検査室 | 1 |
| シューズ白衣殺菌庫 | ISR-770-B1 | シオヤユニテック(株) | 清潔区域エプロ ン室 (1) | 8 |
| フードスライサー | FS-51 | (株)AIHO | 野菜カット仕分 け室 | 3 |
| フードスライサー専用移 動シンク | 1900×900×600 | (株)AIHO | 野菜カット仕分 け室 | 3 |
| サイノ目切機 | DC-80 | (株)AIHO | 野菜カット仕分 け室 | 2 |

| 品名 | 寸法等 | メーカー | 設置場所 | 数量 |
|----------------------|---------------|---------|-----------|----|
| サイノ目切機専用移動シンク | 1900×750×600 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 2 |
| 包丁まな板殺菌庫 | KT-53H | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 5 |
| 電気式食器消毒保管機 (2連結式) | EW3004 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 2 |
| 三槽シンク | 2100×750×850 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 1 |
| 水切り付き二槽シンク | 2100×750×850 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 1 |
| 水切り付き四槽シンク | 3600×800×850 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 1 |
| 水切り作業台 | 1500×750×800 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 1 |
| 水切りカート 袖付き | 1400×800×600 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 7 |
| 二段式水切り移動台 | 1250×850×1000 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 6 |
| 移動式水切り台 (片袖) | 950×700×600 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 19 |
| 移動式水切り台 (片袖) | 1000×750×600 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 1 |
| 二段式移動台 | 900×450×1050 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 1 |
| 水切り移動台 | 1600×750×850 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 3 |
| 水切り移動台 | 1300×900×850 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 1 |
| 移動式作業台 | 1300×900×850 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 2 |
| 移動式作業台 | 1200×750×850 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 1 |
| 移動式作業台 | 1500×750×600 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 1 |
| 移動式作業台 | 1500×1100×850 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 1 |
| スタックカート | 750×550×600 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 1 |

| 品名 | 寸法等 | メーカー | 設置場所 | 数量 |
|-------------------|---------------|-----------------|-------------------|----|
| プレハブ型容器保管庫 | | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 1 |
| プレハブ型容器保管庫用カート | 1300×830×1690 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 6 |
| プレハブ型容器保管庫用カート | 1160×830×1690 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 3 |
| プレハブ型容器保管庫用5段カート | 1600×700×1500 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 1 |
| プレハブ型容器保管庫用2段シェルフ | 1800×470×1680 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 1 |
| プレハブ型容器保管庫用4段シェルフ | 1500×470×1580 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 1 |
| 五段式カート | 1000×800×1500 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 6 |
| 三段式水切りカート | 740×580×1240 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 4 |
| 粉砕機 | WSS-150 | (株)フロムシステムダイレクト | 野菜カット仕分け室 | 1 |
| 自動缶切機 | 1000 型 | イシダ厨機(株) | 野菜カット仕分け室 | 1 |
| 掃除用具入れ | 900×650×1800 | (株)AIHO | 野菜カット仕分け室 | 2 |
| 容器洗浄機 | AEN2-5LU 特 | (株)AIHO | 容器洗浄室（野菜カット仕分け室側） | 1 |
| 水切り台 | 1400×910×650 | (株)AIHO | 容器洗浄室（野菜カット仕分け室側） | 1 |
| 水切り台 | 1300×750×850 | (株)AIHO | 容器洗浄室（野菜カット仕分け室側） | 1 |
| 二槽シンク | 1800×750×850 | (株)AIHO | 容器洗浄室（野菜カット仕分け室側） | 1 |
| 蒸気回転釜 | AS1-61A | 桐山工業(株) | 和え物準備室 | 2 |
| コンビオーブン（電気式） | ACO-202EW | (株)AIHO | 和え物準備室 | 2 |
| コンビオーブン用カートセット | 専用カート | (株)AIHO | 和え物準備室 | 4 |

| 品名 | 寸法等 | メーカー | 設置場所 | 数量 |
|----------------|----------------------|-------------|--------|----|
| 真空冷却機 | CM-150DMW | 三浦工業(株) | 和え物準備室 | 2 |
| プレハブ冷蔵庫 | | フクシマガリレイ(株) | 和え物準備室 | 1 |
| 器具消毒保管機 | EWK-2004 | (株)AIHO | 和え物準備室 | 2 |
| 包丁まな板消毒保管機 | ESK-254 | (株)AIHO | 和え物準備室 | 1 |
| 二槽シンク | 1500×750×850 | (株)AIHO | 和え物準備室 | 1 |
| 三段式カート | 730×570×1240 | (株)AIHO | 和え物準備室 | 11 |
| 水切り作業台 | 1500×750×850 | (株)AIHO | 和え物準備室 | 1 |
| 移動式作業台 | 1200×750×850 | (株)AIHO | 和え物準備室 | 4 |
| 移動式作業台（水切り付き） | 1200×750×850 | (株)AIHO | 和え物準備室 | 1 |
| 移動式作業台（水切り付き） | 1300×900×850 | (株)AIHO | 和え物準備室 | 1 |
| 移動式水切り台（片袖） | 950×700×600 | (株)AIHO | 和え物準備室 | 2 |
| デジタル秤 | DP-6100GP | 大和製衡(株) | 和え物準備室 | 1 |
| デジタル秤用移動台 | 900×650×600 | (株)AIHO | 和え物準備室 | 1 |
| 掃除用具入れ | 900×650×1800 | (株)AIHO | 和え物準備室 | 1 |
| 蒸気回転釜 | AS1-61A | 桐山工業(株) | 和え物室 | 3 |
| 包丁まな板消毒保管機 | ESK-504 | (株)AIHO | 和え物室 | 1 |
| トラックイン消毒保管庫 | TSW-33 特 | (株)AIHO | 和え物室 | 5 |
| トラックイン用カート | 1300×830×1690 | (株)AIHO | 和え物室 | 5 |
| 移動シンク（変形カバー付き） | 900×700×600 | (株)AIHO | 和え物室 | 1 |
| 移動台 | 900×650×600 | (株)AIHO | 和え物室 | 6 |
| 長台車 | 1600×750×600 | (株)AIHO | 和え物室 | 4 |
| スタックカート | 750×550×600 | (株)AIHO | 和え物室 | 5 |
| 配食用移動台 | 500×500×400 | (株)AIHO | 和え物室 | 2 |
| 電動缶切機 | 1000 型 | イシダ厨機(株) | 和え物室 | 2 |
| 移動台（缶切り用） | 900×650×600 | (株)AIHO | 和え物室 | 1 |
| 自動台秤 | DP-6100GP | 大和製衡(株) | 和え物室 | 1 |
| RB 運搬車 | 865×575×800 | セキスイ | 和え物室 | 1 |
| スパテラストンド | 容器φ270×400 全高 620 | ハセガワ(株) | 和え物室 | 4 |
| 高速度ミキサー | MX-46D | (株)AIHO | 煮炊き調理室 | 2 |
| 蒸気回転釜 | AS1-71A | 桐山工業(株) | 煮炊き調理室 | 18 |
| 電気式器具消毒保管機 | EWK-2004 | (株)AIHO | 煮炊き調理室 | 3 |
| 水切り台 | 1600×900×850 | (株)AIHO | 煮炊き調理室 | 2 |
| 水切り台 | 900×750×850 | (株)AIHO | 煮炊き調理室 | 1 |
| 一槽シンク | 1500×800×850 | (株)AIHO | 煮炊き調理室 | 1 |
| 二槽シンク | 1500×750×850 | (株)AIHO | 煮炊き調理室 | 1 |

| 品名 | 寸法等 | メーカー | 設置場所 | 数量 |
|-------------------|---------------------|-------------|-------------|----|
| 三槽シンク | 2700×900×850 | (株)AIHO | 煮炊き調理室 | 1 |
| 配食用移動台 | 500×500×400 | (株)AIHO | 煮炊き調理室 | 5 |
| スタックカート | 910×720×600 | (株)AIHO | 煮炊き調理室 | 2 |
| スタックカート | 750×550×600 | (株)AIHO | 煮炊き調理室 | 12 |
| 水切り移動台 | 900×750×850 | (株)AIHO | 煮炊き調理室 | 1 |
| 水切り移動台 | 1050×900×700 | (株)AIHO | 煮炊き調理室 | 1 |
| 移動式水切り台 (片袖) | 1000×750×600 | (株)AIHO | 煮炊き調理室 | 1 |
| 水切り移動台 | 1200×750×850 | (株)AIHO | 煮炊き調理室 | 1 |
| 三段式カート | 1230×570×1310 | (株)AIHO | 煮炊き調理室 | 1 |
| 長台車 (排水無し) | 1600×750×600 | (株)AIHO | 煮炊き調理室 | 10 |
| 長台車 (排水付き) | 1600×750×600 | (株)AIHO | 煮炊き調理室 | 2 |
| 掃除用具入れ | 900×650×1800 | (株)AIHO | 煮炊き調理室 | 2 |
| RB 運搬車 | 865×575×800 | セキスイ | 煮炊き調理室 | 4 |
| スパテラストンド | 容器φ270×400 全高620 | ハセガワ(株) | 煮炊き調理室 | 27 |
| 連続式ガスフライヤー | A-50FS-X | アサヒ装設(株) | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 2 |
| 油切りコンベアー | OT-1000 | アサヒ装設(株) | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 2 |
| コンビオープン (ガス式) | ACO-202GW | (株)AIHO | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 4 |
| コンビオープン用カートセット | 専用カート | (株)AIHO | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 6 |
| 蒸し庫 | SSH-10D 特 | (株)AIHO | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 2 |
| 蒸し庫用カート | 専用カート | (株)AIHO | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 2 |
| 蒸気回転釜 | AS1-21A | 桐山工業(株) | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 2 |
| ガステーブル | AXY-975T | (株)AIHO | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 1 |
| プレハブ型魚肉冷蔵庫 | | フクシマガリレイ(株) | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 2 |
| 作業台 | 1500×600×600 | (株)AIHO | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 6 |
| 電気式食器消毒保管機 (2連結式) | EW3004 | (株)AIHO | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 1 |
| 一槽シンク | 1500×900×850 | (株)AIHO | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 1 |

| 品名 | 寸法等 | メーカー | 設置場所 | 数量 |
|-----------------|-----------------------|-------------|-------------|----|
| 水切り付き二槽シンク | 3000×900×850 | (株)AIHO | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 1 |
| 水切り付き三槽シンク | 2400×750×850 | (株)AIHO | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 1 |
| 移動式シンク | 900×1100×800 | (株)AIHO | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 2 |
| 移動台 | 1200×750×850 | (株)AIHO | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 13 |
| 移動台 | 1600×750×850 | (株)AIHO | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 3 |
| 移動台 | 750×400×800 | (株)AIHO | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 1 |
| 水切り移動台 | 12000×750×850 | (株)AIHO | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 1 |
| スタックカート | 750×550×800 | (株)AIHO | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 4 |
| 掃除用具入れ | 900×650×1800 | (株)AIHO | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 2 |
| RB 運搬車 | 865×575×800 | セキスイ | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 3 |
| スパテラスタンド | 容器 φ270×400 全高 620 | ハセガワ(株) | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 2 |
| ガステーブル | AXY-675L-2 | (株)AIHO | アレルギー室 | 7 |
| 電磁調理器 | AIC-5L 特 | (株)AIHO | アレルギー室 | 2 |
| スチームコンベクションオープン | CSW-G61 | (株)コメットカトウ | アレルギー室 | 2 |
| ブラストチラー | QXF-005BC5 | フクシマガリレイ(株) | アレルギー室 | 3 |
| 冷凍冷蔵庫 | GPD-182PMD 改 | フクシマガリレイ(株) | アレルギー室 | 2 |
| テーブル型冷蔵庫 | TRW-60MR 改 | フクシマガリレイ(株) | アレルギー室 | 2 |
| 器具消毒保管機 | EWK-2004 | (株)AIHO | アレルギー室 | 1 |
| 包丁まな板消毒保管機 | ESK-254 | (株)AIHO | アレルギー室 | 2 |
| トラックイン消毒保管庫 | EW-2004 | (株)AIHO | アレルギー室 | 2 |
| ラックカート | 1300×830×1690 | (株)AIHO | アレルギー室 | 2 |
| 三槽シンク (フットバルブ式) | 2100×750×850 | (株)AIHO | アレルギー室 | 3 |
| 移動式シンク | 900×900×850 | (株)AIHO | アレルギー室 | 2 |
| 戸棚付作業台 バック付 | 600×750×850 | (株)AIHO | アレルギー室 | 10 |
| 戸棚 | 1500×750×1790 | (株)AIHO | アレルギー室 | 3 |
| 水切り作業台 | 1500×750×850 | (株)AIHO | アレルギー室 | 2 |

| 品名 | 寸法等 | メーカー | 設置場所 | 数量 |
|-------------------|---------------|-------------|----------------|----|
| 水切り作業台 | 1200×750×850 | (株)AIHO | アレルギー室 | 1 |
| 水切り作業台 | 900×750×850 | (株)AIHO | アレルギー室 | 1 |
| 戸棚式移動作業台 | 1500×900×850 | (株)AIHO | アレルギー室 | 2 |
| 移動式作業台 | 1500×900×850 | (株)AIHO | アレルギー室 | 6 |
| 移動式4段ラック | 1200×600×1500 | (株)AIHO | アレルギー室 | 4 |
| 移動式4段ラック | 1600×700×1500 | (株)AIHO | アレルギー室 | 1 |
| 移動式5段ラック | 1000×800×1500 | (株)AIHO | アレルギー室 | 2 |
| 移動式カート4段(平すのこ) | 1730×650×1710 | (株)AIHO | アレルギー室 | 2 |
| 移動式カート5段(パイプ) | 1250×800×1690 | (株)AIHO | アレルギー室 | 2 |
| 移動式2段カート | 1250×850×1000 | (株)AIHO | アレルギー室 | 1 |
| 移動式水切り台 | 750×750×850 | (株)AIHO | アレルギー室 | 1 |
| 長台車 | 1600×750×600 | (株)AIHO | アレルギー室 | 1 |
| スタックカート | 750×550×600 | (株)AIHO | アレルギー室 | 2 |
| コンテナ(アレルギー室用) | 1500×600×1610 | (株)AIHO | アレルギー室 | 1 |
| 掃除用具入れ | 900×650×1800 | (株)AIHO | アレルギー室 | 1 |
| リンゴ皮むき機 | AHK-77 | (株)AIHO | コンテナプール | 2 |
| 冷凍庫(蓄冷材保管用) | GRD-154FMD-F | フクシマガリレイ(株) | コンテナプール | 4 |
| トラックイン消毒保管庫 | ESW-63 | (株)AIHO | コンテナプール | 6 |
| トラックイン消毒保管庫 | TSW-63 特 | (株)AIHO | コンテナプール | 11 |
| トラックイン消毒保管庫 | TSW-33 特 | (株)AIHO | コンテナプール | 1 |
| トラックイン用カート | 1300×830×1690 | (株)AIHO | コンテナプール | 54 |
| 吊り下げ式コンテナ消毒機 | SCS-104 | (株)AIHO | コンテナプール | 50 |
| 食器用コンテナ | 1500×900×1610 | (株)AIHO | コンテナプール | 59 |
| 食缶用コンテナ | 1500×900×1610 | (株)AIHO | コンテナプール | 51 |
| 4段カート | 1500×750×1500 | (株)AIHO | コンテナプール | 11 |
| シューズ白衣殺菌庫 | ISR-770-B1 | シオヤユニテック(株) | 配送プラットフォーム側準備室 | 1 |
| 掃除用具入れ | 900×650×1800 | (株)AIHO | 配送プラットフォーム | 1 |
| 自動食器食缶洗浄機(アレルギー用) | AEN3-3NU 特 | (株)AIHO | 洗浄室 | 1 |
| 食缶前処理機 | WSC-25W 特 | (株)AIHO | 洗浄室 | 1 |
| 食缶洗浄機 | WSC-75WC 特 | (株)AIHO | 洗浄室 | 1 |
| 食器浸漬機 | WPS-2160 特 | (株)AIHO | 洗浄室 | 3 |
| 食器供給装置 | WDF-51 特 | (株)AIHO | 洗浄室 | 3 |

| 品名 | 寸法等 | メーカー | 設置場所 | 数量 |
|------------------|---------------|-----------------|-----------|----|
| システム食器トレー洗浄機 | WTK-570L 特 | (株)AIHO | 洗浄室 | 3 |
| 食器整理装置 | WDS-50 特 | (株)AIHO | 洗浄室 | 3 |
| コンテナ洗浄機 | WAC-91V 特 | (株)AIHO | 洗浄室 | 1 |
| ローラーコンベア（浸漬槽用） | 2670×500×600 | (株)AIHO | 洗浄室 | 6 |
| 水切り作業台 | 1200×750×850 | (株)AIHO | 洗浄室 | 1 |
| 水切り付き二槽シンク | 2100×750×850 | (株)AIHO | 洗浄室 | 1 |
| 水切り付き二槽シンク | 2900×900×850 | (株)AIHO | 洗浄室 | 1 |
| 二槽シンク | 2000×900×850 | (株)AIHO | 洗浄室 | 1 |
| 移動式シンク（アレルギー用） | 900×900×850 | (株)AIHO | 洗浄室 | 3 |
| 移動式二槽シンク | 1800×900×800 | (株)AIHO | 洗浄室 | 1 |
| 移動台（浸漬槽用） | 900×650×600 | (株)AIHO | 洗浄室 | 6 |
| 移動台 | 1300×900×600 | (株)AIHO | 洗浄室 | 1 |
| 水切り移動台 | 1200×750×850 | (株)AIHO | 洗浄室 | 1 |
| 水切り移動台 | 900×750×850 | (株)AIHO | 洗浄室 | 1 |
| 二段式移動台 | 1200×550×1050 | (株)AIHO | 洗浄室 | 1 |
| 三段式移動台 | 990×690×1170 | (株)AIHO | 洗浄室 | 1 |
| 片袖移動台 | 750×500×920 | (株)AIHO | 洗浄室 | 1 |
| 渡り板（洗浄機・浸漬槽用） | 700×500×60 | (株)AIHO | 洗浄室 | 3 |
| スノコ台 | 900×300×300 | (株)AIHO | 洗浄室 | 2 |
| 移動式スノコ台（天板傾斜仕様） | 800×430×910 | (株)AIHO | 洗浄室 | 1 |
| 移動式ローラー滑り台（洗浄後） | 1500×500×800 | (株)AIHO | 洗浄室 | 2 |
| 移動式ローラーコンベア（洗浄後） | 3250×500×600 | (株)AIHO | 洗浄室 | 6 |
| 掃除用具入れ | 900×650×1800 | (株)AIHO | 洗浄室 | 1 |
| RB 運搬車 | 865×575×800 | セキスイ | 洗浄室 | 8 |
| 厨芥処理システム ターテーブル | GR-8 | (株)フロムシステムダイレクト | 洗浄室・厨芥処理室 | 1 |
| 厨芥処理システム 脱水機 | YS-1100R | (株)フロムシステムダイレクト | 洗浄室・厨芥処理室 | 1 |
| 厨芥処理システム 調整タンク | T-400C | (株)フロムシステムダイレクト | 洗浄室・厨芥処理室 | 1 |
| 厨芥処理システム 制御盤 | | (株)フロムシステムダイレクト | 洗浄室・厨芥処理室 | 1 |

| 品名 | 寸法等 | メーカー | 設置場所 | 数量 |
|-----------------|--------------|-----------------|----------------|----|
| 掃除用具入れ | 900×650×1800 | (株)AIHO | 洗浄室・厨芥処理室 | 1 |
| 粉碎機 | WSS-150 | (株)フロムシステムダイレクト | 洗浄室・回収プラットホーム | 1 |
| 秤付きローラー台 | 1200×470×550 | (株)フロムシステムダイレクト | 洗浄室・回収プラットホーム | 1 |
| ローラー台 | 600×470×310 | (株)フロムシステムダイレクト | 洗浄室・回収プラットホーム | 1 |
| シューズ白衣殺菌庫 | ISR-770-B1 | シオヤユニテック(株) | 回収プラットホーム側 準備室 | 1 |
| 冷蔵・冷凍庫類温度管理システム | | フクシマガリレイ(株) | 事業者用事務所 | 1 |
| 温度管理用パソコン | | フクシマガリレイ(株) | 事業者用事務所 | 1 |

2 事務備品

| 品名 | 設置場所 | 数量 |
|-----------------|----------|----|
| 右片袖デスク | 事業者事務所 | 9 |
| 両袖デスク | 事業者事務所 | 1 |
| 幕板付スタックテーブル | 会議室 | 19 |
| 角テーブル | 事業者事務室 | 2 |
| | アレルギー検査室 | 2 |
| | 2階廊下 | 1 |
| 座卓 | 男子休憩室 | 7 |
| | 女子休憩室 | 15 |
| スタッキングチェア | 会議室 | 50 |
| | 事業者 | 8 |
| チェアポーター | 会議室 | 2 |
| 丸椅子 | 調理実習室 | 43 |
| オフィスチェア | 事業者事務室 | 9 |
| スライドボード | 事業者事務室 | 1 |
| 上置オープン書庫 | 事業者事務所 | 3 |
| 下置両開き書庫 | 事業者事務室 | 4 |
| 下置きプラスチックキャビネット | 事業者事務室 | 1 |
| 軽量ラックL型 | 洗浄汚染区備品庫 | 2 |
| | 洗剤庫 | 2 |
| | 1階倉庫 | 2 |
| | 下処理倉庫 | 1 |
| | 男子休憩室 | 1 |
| | 調理実習室 | 1 |
| スチールラック | 調理実習室 | 1 |
| スチール棚 | 段ボール置き場 | 3 |
| 収納棚 | 女子休憩室 | 1 |
| | 男子休憩室 | 1 |
| 食器棚(扉スライド式) | 調理実習室 | 1 |
| 食器棚(扉両開き) | 調理実習室 | 3 |
| 食器棚(扉両開き・ガラス付) | 調理実習室 | 3 |
| 上靴入れ | 衛生区前室 | 4 |
| | 下処理前室 | 2 |
| | 洗浄汚染区前室 | 2 |
| 靴用ラック | 洗浄汚染区準備室 | 1 |
| | 洗浄汚染区前室 | 1 |
| | 下処理室前室 | 1 |
| | 衛生区前室 | 1 |

| 品名 | 設置場所 | 数量 |
|------------------|-------------|----|
| | 衛生区準備室 | 2 |
| | 卵処理室 | 1 |
| | 下処理プラットホーム | 1 |
| シューズボックス | 男子休憩室 | 2 |
| | 女子休憩室 | 1 |
| 下足入れ | 事業者出入口 | 2 |
| シューズロッカー (18 人用) | 事業者出入口 | 6 |
| シューズロッカー (24 人用) | 玄関ホール | 6 |
| 壁掛けホワイトボード | 1 階廊下 | 1 |
| | 2 階廊下 | 2 |
| | 調理実習室 | 1 |
| | 会議室 | 1 |
| | 事業者事務室 | 2 |
| | 検収プラットホーム | 1 |
| | 検収室 | 2 |
| | 食品庫 | 1 |
| | 魚肉仕分け室 | 2 |
| | ピーラー室 | 1 |
| | 野菜カット・仕分け室 | 2 |
| | 和え物準備室 | 1 |
| | 和え物室 | 2 |
| | 煮炊き調理室 | 5 |
| | 焼物・揚物・蒸物調理室 | 2 |
| | アレルギー専用調理室 | 1 |
| | コンテナプール | 2 |
| 脚付両面ホワイトボード | 1 階廊下 | 1 |
| | 会議室 | 1 |
| | アレルギー専用調理室 | 1 |
| 脚付両面プレゼンボード | 会議室 | 1 |
| ロッカー 2 人用 | 女子休憩室 | 1 |
| ロッカー 4 人用 | 男子休憩室 | 6 |
| | 女子休憩室 | 20 |
| ロッカー 6 人用 | 男子休憩室 | 1 |
| | 女子休憩室 | 1 |
| ロッカー 8 人用 | 女子休憩室 | 1 |
| 避難用ロッカー | 2 階廊下 | 1 |
| クリーンロッカー | 2 階廊下 | 1 |

| 品名 | 設置場所 | 数量 |
|-------------|----------|----|
| 掃除用ロッカー | 玄関ホール | 1 |
| | 調理実習室 | 1 |
| 洗濯機 | 洗濯乾燥室 | 5 |
| | 衛生区前室 | 3 |
| | 女子休憩室 | 1 |
| | 男子休憩室 | 1 |
| ガス全自動乾燥機 | 洗濯乾燥室 | 2 |
| 乾燥機 | 衛生区前室 | 3 |
| | 男子休憩室 | 1 |
| | 女子休憩室 | 1 |
| 冷蔵庫 | アレルギー検査室 | 1 |
| 電磁調理器 (IH) | アレルギー検査室 | 1 |
| 遠心機 | アレルギー検査室 | 1 |
| | 調理実習室 | 1 |
| 電気ポッド | 調理実習室 | 5 |
| フードプロセッサー | 調理実習室 | 3 |
| 炊飯ジャー | 調理実習室 | 4 |
| 電子レンジ | 調理実習室 | 3 |
| ウォータークーラー | 清掃区前室 | 2 |
| | 洗浄汚染区前室 | 1 |
| | 洗浄後処理室 | 1 |
| テレビ | 会議室 | 1 |
| DVD/VHS デッキ | 会議室 | 1 |
| 液晶プロジェクター | 会議室 | 1 |
| プロジェクター台 | 会議室 | 1 |
| ワイヤレスアンプ | 会議室 | 1 |
| ワイヤレスマイク | 会議室 | 2 |
| 演台 | 会議室 | 1 |
| 音響システム | 調理実習室 | 1 |
| アンブレラスタンド | 玄関ホール | 2 |
| | 事業者出入り口 | 3 |
| ポリッシャー | 下処理倉庫 | 1 |

別紙3 委託料の減額

1 維持管理・運營業務が要求水準書に定められた水準を満たしていない場合の措置

- (1) 本市は、モニタリングの結果、事業者が維持管理・運營業務が要求水準書等に定められた水準を満たしていないと判断した場合、当該業務について水準を満たすよう指導等を行うとともに、一定期間内に改善策の提案を求める。さらに、委託料の支払対象期となる3か月間（以下「四半期」という。）ごとの累積減額ポイントが所定的水準を超過した場合、委託料の減額を行う。
- (2) 業務開始日以降、2回の減額措置を経た後、更に業務不履行（減額ポイントの発生）があった場合、本市は、事業者と協議の上、維持管理・運營業務を行う者を変更させることができる。なお、委託料の支払対象期間の途中で維持管理・運營業務を行う者を変更した場合においても、当該期間中の減額ポイントが、減額の行われる基準に達した場合には、この期間も減額措置を行う。
- (3) 維持管理・運營業務を行う者の変更後も対象業務の改善が認められず委託料の減額措置が行われる場合又は事業者が3か月以内に本市の要求する維持管理・運營業務を行う者の変更に応じない場合は、本市は本契約を解除することができる。
- (4) 運營業務に関して、重大な食中毒の発生（死者又は重症者の発生）、重大なアレルギー対応の誤り（死者又は重症者の発生）等があった場合（本事業の運營業務を行う者が、仙台市内の他の学校給食施設において調理業務を行う場合にあつて、当該他の学校給食施設において同様の事象を生じた場合を含む。）で、その帰責事由が事業者にあることを本市が確認した場合、本市は、運營業務を行う者を変更させることができる。また、事業者が3か月以内に本市の要求する運營業務を行う者の変更に応じない場合は、本市は本契約を解除することができる。

2 維持管理・運營業務において優れたサービスが提供された場合の措置

- (1) モニタリングの結果、維持管理・運營業務において、要求水準書に定められた水準を上回る水準の個別サービスが提供された場合には、減額ポイントの減算による救済措置を受けることができる。
- (2) 直前1年間について継続して良好なサービスが提供された実績がある場合には、当該期間中の減額ポイントが、減額の行われる基準に達した時点で、減額ポイントの減算による救済措置を受けることができる。本救済措置は、1回適用するごとにゼロクリアされるものとする。
- (3) 上記の減額ポイントの減算による救済措置は、「給食提供に関して特に重大な問題が発生した場合（下記3（1）の表中に示す「レベル7」に該当する事象の場合）」には適用できない。

3 減額の方法

(1) 減額の対象となる事態

維持管理・運營業務が要求水準書等に定められた水準を満たしていないと確認された場合には、次に示す業務区分ごとに減額ポイントを加算する。

- ①維持管理・運營業務（アレルギー対応食の調理・配送等を除く）

②運営業務（アレルギー対応食の調理・配送等）

業務区分ごとに減額ポイントを加算した後、四半期単位の減額ポイントが一定値に達した場合には、各業務区分に相当する委託料の減額を行う。

維持管理・運営業務が要求水準書等に定められた水準を満たしていない場合とは、下表に示す事象と同等の事態をいう。

なお、事象の発生に応じた具体的な判断の基準、評価の尺度又はモニタリングの方法、事業者の提案内容に基づき新たに付加すべき事項等については、事業者の提案内容及び本契約第24条及び第28条に定める業務計画書等を踏まえ、業務開始日までに事業者と協議を行った上で設定することとする。

表「減額の対象となる事象」

| 区分 | | 基準 | 事象（例示） | |
|-----------------------|------|-------------------------------|-----------|--|
| 是正すべき状態又はその他重大な問題等の発生 | レベル1 | 是正しなければ給食提供に影響を及ぼすと想定される場合 | 共通、運営全般 | <ul style="list-style-type: none"> ・業務報告の不備 ・関係者への連絡不備 |
| | | | 調理・衛生管理関連 | <ul style="list-style-type: none"> ・給食への軽微な異物混入 ・食器、食缶等の一部の不洗浄 ・献立への理解不足 |
| | | | 維持管理関連 | <ul style="list-style-type: none"> ・一部業務の未実施 |
| | レベル2 | 是正しなければ給食提供に大きな影響を及ぼすと想定される場合 | 共通、運営全般 | <ul style="list-style-type: none"> ・業務上必要となる記録、帳簿、書類等の重大な不備 |
| | | | 調理・衛生管理関連 | <ul style="list-style-type: none"> ・給食への異物混入 ・衛生管理の不備 ・提案内容を満たさない人員配置の発生(当該期間の運営日数の5%以上25%未満) |
| | | | 維持管理関連 | <ul style="list-style-type: none"> ・法定点検、定期点検の未実施 ・故障等不具合の放置 |
| | レベル3 | 是正しなければ給食提供に重大な影響を及ぼすと想定される場合 | 共通、運営全般 | <ul style="list-style-type: none"> ・故意又は長期にわたる関係者への連絡不備 ・運営業務従事者に関する重大な要求水準未達 |
| | | | 調理・衛生管理関連 | <ul style="list-style-type: none"> ・提案内容を満たさない人員配置の頻発(当該期間の運営日数の25%以上) |
| | | | 維持管理関連 | <ul style="list-style-type: none"> ・安全措置の不備による事故発生 |
| | レベル4 | 給食提供に関して問題が発生した場合 | 共通、運営全般 | <ul style="list-style-type: none"> ・虚偽報告の発覚 |
| | | | 調理・衛生管理関連 | <ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー調理の誤りによる禁忌食材の混入又は誤配食 |
| | | | 維持管理関連 | <ul style="list-style-type: none"> ・騒音、悪臭等の発生 ・清掃状況等の悪化による給食提供の一部停止 |

| 区分 | | 基準 | 事象（例示） | |
|-----------------------|----------|------------------------|---|---|
| 是正すべき状態又はその他重大な問題等の発生 | レベル5 | 給食提供に関して大きな問題が発生した場合 | 共通、運営全般 | ・重大な虚偽報告の発覚 |
| | | | 維持管理関連 | ・近隣に重大な影響を及ぼす騒音、悪臭等の発生 ・清掃状況等の悪化による給食提供の完全停止 ・法定点検、定期点検の未実施、故障等不具合の放置、安全措置の不備等による、センター職員等（※）の傷病者の発生 |
| | レベル6 | 給食提供に関して重大な問題が発生した場合 | 共通、運営全般 | ・重大な要求水準未達により発生する事故又は不具合等の発生 ・業務遂行中での人身事故による傷病者の発生 |
| | | | 調理・衛生管理関連 | ・異物混入による傷病者の発生 ・アレルギー対応食提供の誤りによる傷病者の発生 |
| | | | 維持管理関連 | ・法定点検、定期点検の未実施、故障等不具合の放置、安全措置の不備等による、見学者等の傷病者、センター職員等の死者又は重症者の発生 |
| | レベル7 | 給食提供に関して特に重大な問題が発生した場合 | 共通、運営全般 | ・著しく重大な要求水準未達により発生する事故又は不具合等の発生 ・業務遂行中での人身事故による死者又は重症者の発生 |
| | | | 調理・衛生管理関連 | ・異物混入による死者又は重症者の発生 ・アレルギー対応食提供の誤りによる死者又は重症者の発生 ・食中毒の発生 |
| | | | 維持管理関連 | ・法定点検、定期点検の未実施、故障等不具合の放置、安全措置の不備等による、見学者等の死者又は重症者の発生 |
| | 給食の不完全提供 | レベルA | 指定時刻に配送されなかった場合 | ・指定時刻までに配送されず、児童生徒が所定の時刻から給食を喫食できなかった場合 (学校が通常の給食時間を変更して対応せざるを得ない程度の遅延が該当) |
| レベルB | | 給食の一部が提供されなかった場合 | ・配缶間違い、数え間違い、食器の数量・洗浄不足等により児童生徒が一部の献立を喫食できなかった場合（2品目以上喫食できなかった場合は「レベルC」に該当） | |
| レベルC | | 給食が提供されなかった場合 | ・児童生徒が給食を喫食できなかった場合 (アレルギー対応食の誤配送を含む) | |

※ 表中の「センター職員等」とは、本市学校給食センター、事業者職員等を指す。

（2）減額ポイント

減額ポイントは以下のとおりとする。

本市は、定期モニタリング及び随時モニタリングを経て、以下の①及び②の合算により、対象業務に対応する当月の減額ポイントを確定する。

① 是正すべき状態又はその他重大な問題等の発生（レベル1～7）

是正すべき状態が発生した場合又はその他重大な問題等が発生した場合は、そのレベルに応じて、以下のとおり減額ポイントを付与する。

| 区分 | 基準 | 減額ポイント |
|------|-------------------------------|--------|
| レベル1 | 是正しなければ給食提供に影響を及ぼすと想定される場合 | 2 |
| レベル2 | 是正しなければ給食提供に大きな影響を及ぼすと想定される場合 | 5 |
| レベル3 | 是正しなければ給食提供に重大な影響を及ぼすと想定される場合 | 10 |
| レベル4 | 給食提供に関して問題が発生した場合 | 20 |
| レベル5 | 給食提供に関して大きな問題が発生した場合 | 50 |
| レベル6 | 給食提供に関して重大な問題が発生した場合 | 120 |
| レベル7 | 給食提供に関して特に重大な問題が発生した場合 | 150 |

「レベル4」及び「レベル5」に該当する事象のうち「虚偽報告の発覚」、「重大な虚偽報告の発覚」が生じた場合、当該事象についての減額ポイントを付与するとともに、虚偽報告の内容が別の減額対象となる事象に該当する場合は、当該事象に対応する減額ポイントを合算するものとする。

なお、「レベル7」に該当する事象のうち「食中毒の発生」が生じた場合で、営業停止期間を伴う場合（当該食中毒発生日、営業停止期間が2四半期にまたがる場合を含む。）であっても、減額ポイントは当該「食中毒事故」につき150ポイントを超えないものとする。

② 給食の不完全提供の場合（レベルA～C）

不完全な給食提供となった場合、影響を受けた給食数の割合に応じて、以下のとおり減額ポイントを付与する。

| 影響を受けた給食数の割合（※） | 減額ポイント | | |
|-----------------|----------------|-----------------|---------------|
| | レベルA （配送遅延） | レベルB （一部未提供） | レベルC （未提供） |
| 0%超 1%未満 | 2 | 2 | 4 |
| 1%以上 5%未満 | | 3 | 6 |
| 5%以上 10%未満 | 4 | 5 | 10 |
| 10%以上 20%未満 | | 10 | 20 |
| 20%以上 35%未満 | 6 | 15 | 30 |
| 35%以上 50%未満 | 10 | 20 | 40 |
| 50%以上 75%未満 | 15 | 25 | 50 |
| 75%以上 | 20 | 40 | 80 |

※ 影響を受けた給食数の割合は、「不完全な提供となった基準献立食数÷当該日の基準献立食数」又は「不完全な提供となったアレルギー対応食献立食数÷当該日のアレルギー対応食献立食数」により算出する。

（3）減額ポイントを加算しない場合

減額の対象となる状態と認められたとしても、以下のア又はイに該当する場合には減額ポイントを加算しない。

ア やむを得ない事由により減額対象となる状態が生じた場合で、かつ、事前に本市に連絡があった場合。

イ 明らかに事業者の責めに帰さない事由によって減額対象となる状態が生じた場合。

(4) 優れたサービス提供に対して減額ポイントを減算する対象となる事態と減算方法

事業者が優れたサービスを提供した以下のア又はイに該当する場合には、事業者の求めに応じて減額ポイントを減算することができる。なお、減算による救済措置は、最大30ポイントとし、給食提供を行う上で「レベル7」に該当する事象が生じた場合には適用しないものとする。

ア モニタリングの結果、維持管理・運營業務において、要求水準書に定められた水準を上回る水準の個別サービスが提供された次に例示するような場合には、当該四半期中の減額ポイントを10から30ポイント減算する救済措置を受けることができる。この場合に減算するポイント数は、月間報告書提出後17日以内に事業者へ通知する。

- ① 給食提供日直前（前日もしくは当日）に本市からの求めに応じて、予定給食数（当該時点までに既に変更の連絡があった場合には、直近の変更後の数）を200食以上上回る給食を提供した場合
- ② 食材の納入が遅れ、給食提供に影響が及ぶ可能性がある状況において、事業者が本市に協力し、影響を最小限に食い止めた場合
- ③ 本市内の給食調理施設が、建替工事、改修工事等により給食提供ができなくなった間、当該学校に給食を提供した場合
- ④ 不可抗力による災害に際して、事業者の創意工夫と努力によって、給食提供サービスを維持、あるいは速やかに復旧した場合 等

イ 減額ポイントが51ポイント以上となった場合には、当該四半期を除く直前の4四半期（1年間）の減額ポイントの集計結果がそれぞれ20ポイント以下である場合、救済措置として当該四半期の減額ポイントから20ポイントを減算できるものとする。

(5) 減額ポイントの支払額への反映

モニタリングが終了し、減額ポイントがある場合には、市は事業者へ業務区分ごとの減額ポイントを通知する。

委託料の支払に際しては、業務区分ごとに当該四半期の減額ポイントの合計を計算し、下表①、②にしたがって委託料の減額割合を定め、減額の必要がある場合には、当該四半期の支払額を事業者へ通知する。減額する金額は、業務区分ごとに本契約締結時の固定料金の総額を契約期間中の委託料の支払回数（40回）で除した金額（以下「減額基準固定料金」という。）に、当該四半期の変動料金を加算した金額に対し、下表の減額割合をそれぞれ乗じて算出する。

なお、本契約締結時の維持管理・運營業務（アレルギー対応食の調理・配送等を除く）の減額基準固定料金を〔●〕円、運營業務（アレルギー対応食の調理・配送等）の減額基準固定料金を〔●〕円とし、本契約第32条及び別紙4に定める物価変動に伴う委託料の改定に基づき改定を行い、前述の減額する金額の算出に当たっては、改定後の減額基準固定料金を採用する。

当該四半期に合計された減額ポイントは、当該期間のモニタリングにのみ用いるものとし、当該四半期の減額措置の有無に関わらず、翌四半期に持ち越しての減額ポイントの積算を行わないものとする。

表① 維持管理・運營業務（アレルギー対応食の調理・配送等を除く）

| 各四半期の減額ポイント | 委託料の減額割合 |
|-------------|-------------------------------|
| 150 以上 | 50 [%] |
| 51 ~ 149 | {(減額ポイント-50)/100} の2乗×1/2 [%] |
| 0 ~ 50 | 0 [%] (=減額なし) |

(%表示で小数点以下第2位を切上げとする)

表 ②運營業務（アレルギー対応食の調理・配送等）

| 各四半期の減額ポイント | 委託料の減額割合 |
|-------------|---------------------------|
| 150 以上 | 100 [%] |
| 51 ~ 149 | {(減額ポイント-50)/100} の2乗 [%] |
| 0 ~ 50 | 0 [%] (=減額なし) |

(%表示で小数点以下第2位を切上げとする)

別紙4 委託料の構成、支払方法等

1 委託料の構成

本事業の委託料は、事業者が行う維持管理・運営業務に要する費用に対して支払うものとし、以下のとおり構成される。本市は、以下の委託料に、消費税及び地方消費税を加算して支払う。

| 区分 | | 構成される費用の内容 |
|----------|------|--|
| 維持管理費相当額 | 固定料金 | 費用が提供食数に応じて変動しないもの (例) 建物保守管理・修繕業務 設備保守管理・修繕業務 等 |
| 運営費相当額 | 固定料金 | 費用が提供食数に応じて変動しないもの (例) 給食調理業務(固定的な人件費等) 洗浄衛生管理業務 保険料、事業所税 等 |
| | 変動料金 | 費用が提供食数に応じて変動するもの (例) 給食調理業務(変動する人件費等) 残渣・廃棄物処理業務 等 |

2 各四半期の委託料

各四半期に本市が支払う委託料の総額は、次の計算式により得られる金額とする。

$$\left(\begin{array}{l} \text{(委託料のうち固定料金)} + \\ \text{(事業者が提案する基準献立一食当たりの単価)} \times \alpha 1 + \\ \text{(事業者が提案するアレルギー対応食献立一食当たりの単価)} \times \alpha 2 \end{array} \right)$$

α は給食実施日ごとに確定する支払対象給食数(委託料の計算の対象となる給食数をいう。以下同じ。)の各四半期の合計とする。

本市は、各月の給食提供初日の5日前までに、当該月の給食実施日における各日の給食数(以下「予定給食数」という。)を事業者に通知する。事業者はこれに従い給食を調理し、提供した給食数(以下「提供給食数」という。)が支払対象給食数となる。

予定給食数と提供給食数が異なった場合又は予定給食数に変更があった場合の支払対象給食数の取扱いは、原則として、以下のとおりとする。ただし、予定給食数の変更通知時期や変更の帰責者によっては、これによらない場合がある。

- i. 予定給食数から200を超える数を減じる場合には提供給食数
 - ii. 予定給食数を増す場合又は200に満たない数だけ減じる場合には提供給食数
- 以下、支払対象給食数の設定方法を表中に整理する。

表：各給食実施日の支払対象給食数の設定方法

| | 提供給食数 | 変更通知時期 | 変更の帰責 | 支払対象給食数 |
|---|---|--------|-------|-------------|
| ① | 予定給食数 | — | — | 提供給食数 |
| ② | 予定給食数 + β | 任意 | 市 | 提供給食数 |
| ③ | 予定給食数 - β ($\beta \leq 200$) | 任意 | 市 | 提供給食数 |
| ④ | 予定給食数 - β ($\beta > 200$) | 5日以上前 | 市 | 提供給食数 |
| ⑤ | 予定給食数 - β ($\beta > 200$) | 4日以内前 | 市 | 予定給食数 - 200 |
| ⑥ | 予定給食数 + β | 任意 | 事業者 | 予定給食数 |
| ⑦ | 予定給食数 - β | 任意 | 事業者 | 提供給食数 |

※ β は、予定給食数からの増減数である。

(例1)

予定給食数が5,000食であった日の前日に、事前に給食センターが連絡を受けていた学校行事の日程が誤っていたことが判明し、変更後の給食数が600食増の5,600食となった。

⇒ 表②に該当し、この日の支払対象給食数は5,600食となる。

(例2)

予定給食数が5,000食であった日の当日の朝に、一部の学校で学級閉鎖を行う旨の連絡が入り、変更後の給食数が200食減の4,800食となった。

⇒ 表③に該当し、この日の支払対象給食数は4,800食となる。

(例3)

予定給食数が4,500食であった日の1週間前に、事前に給食センターが連絡を受けていた学校行事の日程を変更する旨の連絡が入り、変更後の給食数が700食減の3,800食となった。

⇒ 表④に該当し、この日の支払対象給食数は3,800食となる。

(例4)

予定給食数が4,500食であった日の当日の朝に、一部の学校で学級閉鎖を行う旨の連絡が入り、変更後の給食数が700食減の3,800食となった。

⇒ 表⑤に該当し、この日の支払対象給食数は4,300食となる。

(例5)

予定給食数が5,000食であった日に、事業者が給食を実施しない学校を誤って把握し、結

果として、予定給食数より200食多い5,200食の給食調理を行った。

⇒ 表⑥に該当し、この日の支払対象給食数は5,000食となる。

(例6)

予定給食数が5,000食であった日に事業者の帰責により調理機器が故障し、結果として、予定給食数より1,500食少ない3,500食の給食提供しかできなかった。

⇒ 表⑦に該当し、この日の支払対象給食数は3,500食となる。

3 対象校の増減等による調整があった場合の固定料金の見直し

学校の統合若しくは廃止による対象校の減又は学校の分離、新設若しくは配送範囲の変更等による対象校の増の場合には、維持管理・運営費相当額のうち固定料金の部分を次のとおり見直す。

(1) 対象校が増加する場合、給食配送業務、配送車両調達・維持管理業務、運営備品等更新業務等において必要となる追加的な費用は、これら業務に係る固定料金を変更することをもって対応し、変更額、変更時期、支払方法等について、本市及び事業者が協議して定める。

(2) 対象校が減少する場合、給食配送業務、配送車維持管理業務等において必要なくなる費用は、配送車両の償却期間等を考慮した上で、これらに係る固定料金を変更することをもって対応し、変更額、変更時期、支払方法等について本市及び事業者が協議して定める。

4 委託料の支払方法

(1) 支払方法

本市は、施設等の状態、維持管理・運営業務の実施状況をモニタリングし、要求水準書に定められた水準が満たされていない場合には、別紙3に定める減額措置を行った上で、各年とも第1四半期(4～6月)、第2四半期(7～9月)、第3四半期(10～12月)及び第4四半期(1月～3月)の4回払いとする。

また、各四半期の支払月は、「5 委託料の支払手続」に示すとおり、各四半期中の最終月の翌々月(8月、11月、2月及び5月)とし、令和7年8月を第1回目、令和17年5月を最終回の支払月とする全40回に分割した支払とする。

(2) 消費税の支払方法

本市は、委託料の支払の都度、当該委託料支払額に応じた消費税(地方消費税を含む。)を支払うものとする。

ただし、モニタリングの結果を受けて委託料が減額された場合や、物価の変動に伴い委託料が増減した場合には、増減後の委託料に応じた消費税等相当額を支払うものとする。

5 委託料の支払手続

本市は、事業者が作成し翌月7日までに提出するモニタリング月間報告書や本市のモニタリングの結果により、事業者の業務実施状況が要求水準書等に定められた水準を満たしてい

ないと判断し、委託料を減額する場合又は減額ポイントを加算する場合には、モニタリング月間報告書提出後、17日以内に事業者に対して通知する。

本市は毎月の減額ポイントを3か月間合計し、当該3か月間終了後24日以内に委託料減額金額及び減額後の委託料の支払額を事業者に通知する。事業者は、支払額の通知を受領後速やかに本市に請求書を送付し、本市は適法な請求書を受領した日から30日以内に委託料を支払う。

6 物価変動に伴う委託料の改定

維持管理・運営期間中の物価変動に対応して委託料を改定する。ただし、委託料のうち、運営費相当額の配送車両リース料、SPC管理費及びその他の物価変動による改定に適さない費用については物価変動による改定は行わない。

(1) 対象となる費用と参照指標

物価変動の改定の対象となる費用と改定に使用する指標は下表のとおりとする。

| 項目 | 費用 | 参照指標 |
|----------|-----------|-------------------------------------|
| 維持管理費相当額 | 対象経費全て | 企業向けサービス価格指数「建物サービス」 (日本銀行調査統計局) |
| 運営費相当額 | 光熱水費相当分以外 | 企業向けサービス価格指数「給食サービス」 (日本銀行調査統計局) |
| | 電気料金相当分 | 消費者物価指数(総務省統計局): ・電気代(仙台市) |
| | ガス料金相当分 | 消費者物価指数(総務省統計局): ・ガス代(仙台市) |
| | 上下水道料金相当分 | 消費者物価指数(総務省統計局): ・上下水道料(仙台市) |

なお、変動料金の給食一食単価は以下のとおりとする。

基準献立一食単価 [●] 円/食

- ・うち電気代相当分の単価 [●] 円/食
- ・うちガス代相当分の単価 [●] 円/食
- ・うち上下水道料相当分の単価 [●] 円/食
- ・うち上記(光熱水費及相当分)以外の単価 [●] 円/食

アレルギー対応食献立一食単価 [●] 円/食

- ・うち電気代相当分の単価 [●] 円/食
- ・うちガス代相当分の単価 [●] 円/食
- ・うち上下水道料相当分の単価 [●] 円/食
- ・うち上記(光熱水費及相当分)以外の単価 [●] 円/食

(2) 改定方法

改定にあたっては、「(3) 算定方法」に基づき、各年度4月1日以降の維持管理費相当額及び運営費相当額（各年度の8月支払分以降）の全てを改定する。物価改定は1年に1回とし、維持管理・運営期間初年度は改定しない。なお、改定率に小数点以下第四位未満の端数が生じた場合は、これを切り捨てるものとする。

(3) 算定方法

委託料の改定は、前回改定時に使用した10月公表の指標と改定前年度10月公表の指標とを比較して、1.5%以上の変動があった場合、前回改定を反映した改定年度の委託料に、前回改定時に使用した10月公表の指標に対する改定前年度10月公表の指標の割合を乗じて算定する。ただし、第1回目の改定は、令和6年10月公表の指標と改定前年度10月公表の指標とを比較して、1.5%以上の変動があった場合、事業者が提案した改定年度の委託料に、令和6年10月公表の指標に対する改定前年度10月公表の指標の割合を乗じて算定する。

なお、10月公表の指標とは、消費者物価指数をその指標に用いる場合は、「10月に公表される前月（9月）の消費者物価指数」とし、企業向けサービス価格指数をその指標に用いる場合は、「10月に公表される6月の企業向けサービス価格指数の訂正值」とする。

算定方法：N年度の委託料の改定方法

① 第1回目の改定

$$P_n = P_{nx} \times \text{改定率 } n$$

P_n ：N年度の委託料

P_{nx} ：事業者が提案したN年度の委託料

改定率 n ：N年度の改定率 = (N-1)年10月の指標 / 令和6年10月の指標

なお、小数点以下第四位未満の端数が生じた場合には切り捨てる。

② 第2回目以降の改定

$$P_{n'} = P_{nx'} \times \text{改定率 } n'$$

$P_{n'}$ ：N'年度の委託料

$P_{nx'}$ ：前回改定を反映したN'年度の委託料

改定率 n' ：N'年度の改定率

= (N' - 1)年10月の指標 / X'年10月(前回改定時)の指標

なお、小数点以下第四位未満の端数が生じた場合には切り捨てる。

ただし、「0.985 < 改定率 < 1.015」の場合は改定しない。

(4) 委託料の改定と減額との関係

モニタリングの結果、要求水準書等に定められた水準の未達により委託料が減額される場合には、減額後の委託料の算定は、上記の物価変動に伴う委託料の改定を行った後の額に減額割合を乗じて算出されるものとする。

別紙5 法令変更による費用負担

法令の変更により、事業者に本事業の実施について合理的な追加費用が発生した場合、次のいずれかに該当するときは本市が負担し、それ以外の法令の変更については事業者が負担する。

- (1) 本事業に直接関係する法令（特に本施設及び本施設と類似のサービスを提供する施設の維持管理・運営に関する事項を直接的に規定することを目的とした法令を意味するものとし、事業者に対して一般に適用される法令は含まれないものとする。）の変更
- (2) 事業者の利益に課される税以外の税の新設又は変更

本契約締結後、事業者の利益に課される税以外の税の新設又は変更が生じた場合、事業者の本契約の履行に関する費用の増加又は減少が生じるときは、当該増加又は減少分を委託料に反映させるべく、本市と事業者が協議を行うものとする。

別紙6 不可抗力による費用負担

契約期間中に不可抗力が生じたときは、一年度中に発生した追加費用のうち、累計で契約期間における維持管理費相当額の総額を、契約期間（10年間）で除した額の100分の1に相当する額（以下「不可抗力負担基準額」という。）までは事業者が負担するものとし、これを超える額については本市が負担するものとする。

なお、本契約締結時の不可抗力負担基準額は〔●〕円とし、本契約第32条及び別紙4に定める物価変動に伴う委託料の改定に基づき改定を行う。

ただし、別紙1に記載される保険に基づき本市以外の被保険者が不可抗力により保険金を受領した場合、当該保険金の額が不可抗力負担基準額（物価変動に伴う委託料の改定に基づき改定した場合は、改定後の額）を超えるときは、当該超過額は、本市が負担すべき追加費用額から控除するものとする。

事業者の逸失利益及び事業者が自らに帰責事由がないことを立証するための費用は、事業者が負担する。

別紙7 個人情報取扱特記事項

(基本的事項)

第1 事業者は、個人情報の保護の重要性を認識し、この契約による事務を処理するための個人情報の取扱いに当たっては、個人の権利利益を侵害することのないよう、個人情報を適正に取り扱わなければならない。

(秘密の保持)

第2 事業者は、この契約による事務に関して知り得た個人情報をみだりに他人に知らせ、又は不当な目的に使用してはならない。この契約が終了し、又は解除された後においても同様とする。

(使用者への周知)

第3 事業者は、その使用する者に対し、在職中及び退職後においてもこの契約による事務に関して知り得た個人情報をみだりに他人に知らせ、又は不当な目的に使用してはならないことなど、個人情報の保護に関して必要な事項を周知しなければならない。

(適正な管理)

第4 事業者は、この契約による事務に係る個人情報の漏洩、滅失、改ざん及びき損の防止その他の個人情報の適切な管理のために必要な措置を講じなければならない。

(収集の制限)

第5 事業者は、この契約による事務を処理するために個人情報を収集するときは、当該事務を処理するために必要な範囲内で、適正かつ公正な手段により収集しなければならない。

(使用等の禁止)

第6 事業者は、本市の指示又は承諾があるときを除き、この契約による事務に関して知り得た個人情報を当該事務を処理するため以外に使用し、又は第三者に引き渡してはならない。

(複写等の禁止)

第7 事業者は、本市の指示又は承諾があるときを除き、この契約による事務を処理するために本市から貸与された個人情報が記録された資料等を複写し、又は複製してはならない。

(再委託の禁止)

第8 事業者は、この契約による事務を処理するための個人情報を自ら取り扱うものとし、本市の承諾があるときを除き、第三者に取り扱わせてはならない。

(資料等の返還等)

第9 事業者は、この契約による事務を処理するために本市から貸与され、又は事業者が収集し、若しくは作成した個人情報が記録された資料等を、この契約の終了後直ちに本市に返還し、又は引き渡すものとする。ただし、本市が別に指示したときは、当該方法によるものとする。

(事故発生時における報告)

第10 事業者は、この契約に違反する事態が生じ、又は生ずるおそれがあることを知ったときは、速やかに本市に報告し、本市の指示に従うものとする。委託契約が終了し、又は解除された後においても同様とする。