

小郡市立中学校給食用弁当調理・配達業務委託仕様書

1. 事業名

小郡市立中学校給食用弁当調理・配達業務

2. 目的

本事業は、学校給食センターの建て替えの間の学校給食の代替として、生徒及び教職員に対して安全・安心でバランスの取れた昼食を安定的に提供することを目的とする。

3. 委託契約期間

契約締結の日から令和8年8月31日まで

4. 実施日

実施期間は、令和8年6月11日（木）～令和8年8月31日（月）とし、原則として、毎日実施するものとする。ただし、次の各号を除いたものとする。

- (1) 土曜日、日曜日及び国民の祝日に関する法律に定める休日
- (2) 夏季休業期間
- (3) その他学校長が学校運営上実施を要しないと判断した日

5. 対象校、食数

学校名	住所	食数
宝城中学校	小郡市八坂26番地1	165食
大原中学校	小郡市小郡772番地1	365食
立石中学校	小郡市吹上1045番地	75食
小郡中学校	小郡市寺福童668番地	382食
三国中学校	小郡市美鈴が丘5丁目15番地1	838食

※食数は、令和7年5月1日時点

6. 予定数量

53, 650食（29日分）※1日あたり1, 850食を想定
単価契約とし、1食あたりの単価には配達費等の諸経費を含む。

7. 納品及び回収場所、配達時間

別紙1「納品及び回収場所一覧」のとおり

8. 業務内容

(1) 献立作成

- ・管理栄養士または栄養士が献立を作成すること。
- ・生徒 1 人一回あたりの栄養量については別紙 2 「弁当 1 食の栄養量（目安）」を参照し、栄養バランスに配慮すること。
- ・献立については、別紙 3 「提供する弁当のメニュー等について」を参照し、原則として主食・主菜・副菜を含む構成とすること。
- ・アレルギー表示を明確に行うこと。
- ・同一の献立が過度に繰り返さないように配慮すること。
- ・献立については、献立表（使用材料、成分表、アレルギー情報等）を作成し、発注者の承認を受けること。材料の調達上やむを得ない事由により献立を変更するときは、事前に変更の事由を明記し、発注者の承認を得ること。

(2) 弁当の調理業務

- ・食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）、その他関係法令を遵守し、適切な調理施設において調理すること。
- ・加熱及び冷却温度など調理作業及び食材の検収内容の記録、搬出・搬入時間の記録、従業員の健康管理チェック表など「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理の重要管理点を記録し、発注者から求められた場合は開示できるようにしておくこと。
- ・食中毒等の事故が発生した場合の原因を明らかにするため、受注者は原材料及び調理済み食品を 50 g 程度採取し、-20 ℃ 以下で 2 週間以上保存すること。なお、保存にかかる費用については、受注者の負担とする。

(3) 配送業務

- ・配送車両は衛生的に管理すること
- ・別紙 1 「納品及び回収場所一覧」に示す指定時間までに各学校の納品場所へ納品すること。
- ・配送にあたっては、必要に応じて温度管理できる運搬車両を用いるなど適切な温度管理を行うこと。
- ・配送された弁当を生徒が各クラスに運ぶ際に手間取らないように、対応を行うこと。

(4) 容器・残食対応

- ・容器は使い捨てまたは回収方式とする。

- ・残食及び容器については、受注者の責任において衛生的に処理すること。

9. 衛生管理体制

- ・本業務の調理従事者に対し、検便検査（赤痢、サルモネラ菌及びO-157を検査項目に含む）を月に1回以上行い、検査結果を発注者に提出すること。
- ・受注者は、原材料の取扱い、調理、配達にあたり、食中毒防止のための衛生管理を適切に行うこと。
- ・食中毒や異物混入等のおそれがある場合、または発生した場合は速やかに発注者へ報告、協議の上対応を行うこと。また、対応後は再発防止策を検討し、発注者に報告を行うこと。

10. アレルギー対応

- ・発注者が現在実施しているアレルギー対応品目について別紙4「学校給食のアレルギー対応品目について」のとおりである。
- ・対応品目のうち学校給食で提供しないとしているものについては使用をしないこと。
- ・除去代替については、受注者の提案に委ねるが、可能な限り対応を行うこと。また、除去代替行う場合は、誤配防止のための対策を講じること。

11. 業務実施体制

- ・本業務の調理責任者として管理栄養士、栄養士または調理師の資格を有するものを配置すること。

12. 提出書類

- ・受注者は次に掲げる書類を発注者に提出しなければならない。

報告書の種類	様式	提出期限等	備考
調理責任者報告書	様式ア	業務開始前まで	添付書類 ①栄養士・調理師免許状（写し） ②健康診断結果（直近のもの） ③検便検査結果（直近のもの）
業務完了報告書	様式イ	業務実施翌月の10日まで	調理業務、調理以外の業務、研修等の日数を明らかにすること。
事故発生報告書	様式ウ	事故発生後速やかに	学校給食運営に影響を及ぼす事故が発生した場合は、速やかに市へ一報を入れること。

腸内細菌検査結果報告書	—	当月分実施完了後速やかに	検査機関からの報告書の写しを提出すること。
-------------	---	--------------	-----------------------

14. 委託料の支払い

- ・委託料の支払いは月払いとし、契約単価（1食単価）に実施月の延べ食数を乗じた額を翌月に支払う。
- ・契約単価は、提案額から市が指定する保護者負担額を差し引いた額とし、当該保護者負担額を別途支払う。
- ・保護者負担額の支払い方法については別途指定する。

15. その他

- ・受注者は不測の事態により業務の履行が不可能となる恐れがあるときは、直ちに発注者に報告し、正常に業務が履行できるように努めるとともに、本業務に支障をきたさないような体制がとれるようにしておくこと。
- ・食材の保管状況や調理等において、発注者が必要であると判断した場合は、受託者は自社工場への立ち入り調査を受け入れなければならない。当該検査の結果、発注者から改善を求められた場合には、受注者は速やかに改善等の措置を講じること。
- ・受注者の責に帰すべき事由に基づく事故が発生した場合は、受注者は損害賠償を速やかに行うものとする。