

久山町立久山中学校給食業務委託仕様書

1 業務の名称

久山町立久山中学校給食業務委託

2 業務の目的

久山町立久山中学校において、令和8年8月28日(金)から学校給食を開始し、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ものである。

3 履行期間

契約締結の日から令和11年7月31日まで

4 実施日

実施期間は、令和8年8月28日(金)～令和11年7月31日(火)とし、原則として、毎日実施するものとする。但し、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 対象施設

所在地：久山町大字久原3553番地3

施設名：久山町立久山中学校

6 予定数量

191,721食(3ヵ年分)

※令和8年度：39,058食、令和9年度：64,565食、令和10年度：64,380食、令和11年度：23,718食

単価契約とし、1食あたりの単価には配送費等の諸経費を含む。

7 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。
- ・地産地消を考慮した献立を作成すること。
- ・学校給食摂取基準に準じて、栄養バランスに配慮すること。
- ・献立については、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50g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。
- ・2時間以内に喫食できるよう、指定時間までに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。

（４）容器・残食対応

- ・容器は回収方式とする。
- ・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。

8. 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。

9. 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。

10. 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、速やかに町へ 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。

11. 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、提案額から保護者負担額の300円（1食あたり）を差し引いた額とする。保護者負担額の300円（1食あたり）は別途支払う。その支払い方法については別途指定する。

12. その他

・受注者は学校給食衛生管理基準を遵守した業務を行うこと。

・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。