

亀岡市中学校選択制デリバリー弁当提供業務仕様書

1. 目的

本市の中学校昼食については、原則、家庭からの弁当持参としているが、家庭での弁当作りの負担軽減や子どもたちに栄養バランスの摂れた食生活を考える機会を提供するために選択制デリバリー弁当事業を実施する。

2. 業務期間等

業務期間は令和4年4月1日から平成5年3月31日までとし、実施日及び配送、配膳時間は亀岡市教育委員会と調整のうえ決定する。なお、実施日数は、概ね200日を予定している。

3. 提供内容

日替わりメニューの昼食弁当1種類以上を提供する。なお、主食（米飯）は大盛り、主食なし（おかずのみ）が選択できるようにする。弁当の注文数については、最大で1日100食程度を予測しているが、これは注文数を確約するものではない。

4. 提供価格

1食あたりの提供価格については、350円（消費税及び地方消費税込）を上限に提案を受け付ける。また、主食（米飯）の大盛り価格は、30円（消費税及び地方消費税込）の加算を上限に、主食なし（おかずのみ）については、下限を設けず提案を受け付ける。

5. 対象者

対象者（昼食提供を受けるもの）は、亀岡市立中学校及び義務教育学校後期課程の生徒、教職員とする。（中学校及び義務教育学校の所在地は別紙1参照）

6. 業務内容

（1）献立の作成

- ・主食（米飯）は250g程度とし、大盛り（300g程度）、主食なし（おかずのみ）が選択できる。
- ・献立は、主食（米飯）、副食（おかず4品程度）を基本とする。
- ・献立表は、前月の15日までに電子メールで提出すること。
- ・献立のアレルギー品目については、食品衛生法により表示が義務付けられている「特定原材料」7品目、表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」21品目を献立表に表示するか一覧表献立表と共に提出すること。
- ・献立の栄養成分表等の把握をし、亀岡市教育委員会の求めがあれば提出すること。

- ・献立は、学校給食法に基づく栄養摂取基準（エネルギー830kcal 等）や中学生の嗜好、旬の食材、季節の行事食などを考慮し、栄養士が作成すること。

- ・献立に使用する食材を明記した調理基準書を献立表と共に提出すること。

（2）使用食材

- ・食材は、原料規格書等による衛生基準、品質基準、産地等の把握により安全性を確認できるものを使用すること。

- ・食材は、国内産の材料や食品添加物を含まない製品の使用や、地産地消に努めること。

- ・献立表等の提出後に使用食材の変更があった場合は、直ちに亀岡市教育委員会に報告すること。

- ・ソース類等は、できるだけプラスチックごみが出ないよう工夫すること。

（3）調理・盛付

大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）に従って衛生的に行い、食中毒の予防に努めること。また異物混入に関しては細心の注意を払うこと。

（4）弁当箱

- ・弁当箱は、原則として、亀岡市教育委員会の貸与した弁当箱を使用すること。

（5）配送業務

- ・配送業務については、本業務の協定締結業者と令和4年4月1日から令和5年3月31日までの契約を別途結ぶものとする。

- ・配送は保冷車等を使用し、適切な温度管理、衛生管理のもとで行うこととし、指定時間までに指定場所に確実に配送できるよう、適切なルートを設定する。また、時間、場所については、事前に亀岡市教育委員会と協議すること。

- ・事故その他やむを得ない事情により、配送が予定時刻より遅れる場合は学校に速やかに連絡し、対応策について協議すること。

（6）予約受付

- ・予約受付及び集計は原則として、亀岡市教育委員会が選定した注文システムを導入して行うこと。

- ・予約及び取り消しは、当日午前8時までを基本とする。

- ・「亀岡市」に暴風警報・大雨警報・洪水警報などの気象警報が発表された場合、午前9時になっても警報が解除されないときは臨時休校となるため、臨時休校が判明した時点で予約を取り消すこととする。また、その他の事情で学級閉鎖や休校の場合は、判明した時点で、亀岡市教育委員会と予約の取り消しについて協議すること。

（7）代金収受

- ・代金収受及び返還は、協定締結業者の責任において行う。なお、代金を返還する場合は、利用者が指定する返還方法により行うこと。（代金収受及び返還に係る手数料については、代金収受及び返還の方法によって協定締結業者の負担となることもある。）

- ・亀岡市教育委員会が指定する決済代行業者を通じて、所定のクレジットカード会社及びコンビニエンスストア等に対してあらかじめ決済代行の契約の手続きを行うこと。

- ・振込金は、「資金決済に関する法律」及びその他関係法令を遵守して適性に管理すること。

- ・協定期間終了後に、残金がある場合は、取扱方法等を亀岡市教育委員会と協定締結業者で協議して決定すること。

(8) 弁当箱回収・洗浄

- ・喫食後の弁当箱は原則当日中に回収し、回収した弁当箱は協定締結業者の工場において洗浄すること。

- ・残菜やゴミ（割り箸も含む）は、持ち帰ったうえで適切に処理すること。

7 業務の従事者

本業務に従事する者は、健康診断を受診した者で、月1回以上の検便（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌等）を実施し、異常が認められない者とする。

(1) 調理等責任者

調理・盛付の各工程（主菜、副菜、炊飯、盛付）において責任者を選任する。

(2) 業務責任者

調理等責任者のうちから相当の経験のある者を、業務責任者に選任する。

(3) 食品衛生責任者

調理・盛付の全工程にかかる食品衛生責任者を選任する。業務責任者が兼務することができる。

8 衛生管理・事故対応

- ・安全管理、衛生管理は、大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）に従って行う。

- ・調理施設において原材料及び調理済みの昼食弁当を採取し、2週間以上の間、マイナス20度以下で冷凍保存する。また、原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること。

- ・必要に応じて、亀岡市教育委員会による調理施設、配送車両、昼食保管場所等の立ち入り検査を受ける。

- ・万一の事故に備えて、十分な対応ができる損害賠償保険に加入するとともに、事故が発生した場合は適切な処置を行い、亀岡市教育委員会及び関係機関に速やかに報告すること。

- ・協定締結業者の責による事故が発生した場合には、対象者への損害賠償を行うこと。

9 施設、設備、器具等の使用

業務遂行にあたって、施設、学校に備え付けの設備、備品等を使用するときは、使用範囲、使用条件その他について亀岡市教育委員会と協議する。

10 研修

本事業が中学校での昼食提供事業であることを念頭に置き、従事者に対し、各業務について必要な研修等を行い、円滑に事業が遂行できるよう努めること。また、亀岡市教育委員会の求めがあれば、研修内容等を報告すること。

11 報告

協定締結業者は、次の報告書を亀岡市教育委員会に提出する。

- ・業務従事者等選任報告書（協定締結後提出）

12 その他

- (1) 当該業務の実施後に注文数が少なくなった場合でも、原則として協定書の締結期間中の協定解除はできないものとする。
- (2) 利用率向上に向けて、業務について改善できる点に気づいた場合は提案できるものとする。

※1 必要な場合を除き、提案書等には個人の情報やそれらを類推できるような情報を記載しないように注意すること。

※2 協定書に添付する仕様書は、本市教育委員会が示した仕様書及び選定された提案に基づき、協定締結予定者と市教育委員会が協議の上、決定することとする。(実施要領 16 その他(7) 記載のとおり)