

業務委託仕様書

この仕様書は、五條市教育委員会（以下「発注者」という。）が所管する西吉野農業高等学校寄宿舎入寮生に対する健康を重視した、食事の調理及び配送を委託するにあたり、受注者（以下「受注者」という。）が実施すべき必要な事項を定める。

1. 業務名

西吉野農業高等学校寄宿舎食事調理及び配送業務委託

2. 配送場所

西吉野農業高等学校寄宿舎「桜花寮」：五條市霊安寺町1867番地

3. 配食予定数及び実施日

①配食予定数（令和8年度実績から）

- ・朝食：約27食程度
- ・夕食：約34食程度（検食分含む）
- ※ 上記食数は目安であり、増減する可能性あり。
- ※ 発注は10日前までに行う。

②実施日

原則、毎日とし、実施日は発注者が指定する。

- ※ 金・土・日・祝及び夏季・冬季・春季休業期間で寮生が帰省する場合は数量に変更がある。
- ※ 夏季・冬季休業の一部期間（お盆・年末年始）は寄宿舎を閉寮するため食事は不用となる。
- ※ 配食日数の目安：令和8年度：145日、令和9年度：353日、令和10年度：353日、令和11年度：208日

4. 契約期間

契約締結日から令和11年10月31日まで

5. 履行期間

令和8年11月1日から令和11年10月31日までの36か月（3年間）

- ※ この契約は地方自治法第234条の3の規定による長期継続契約とするため、本契約締結日の属する年度の翌年度以降において、発注者の歳出予算の当該金額について減額又は削除があったとき、発注者はこの契約の変更または解除することが出来るものとする。

6. 委託料金の支払

受注者は利用報告書を発注者に提出し検収を受けた後、1ヶ月ごとに請求書を提出する。発注者は請求のあった日から、30日以内に受注者に支払う。

7. 業務処理責任者の選任

受注者は、本業務に係る業務処理責任者を選任しなければならない。

8. 業務処理責任者の業務

業務処理責任者の業務は次のとおりとする。

- (1) 当該業務の責任者として、従事者に指揮、監督を行うこと。
- (2) 契約書、仕様書その他関係書類により、業務の目的、内容等を十分理解して業務に務めること。
- (3) 業務従事者を教育し、安全かつ適正な業務の実施に努めること。

9. 管理運営業務

受注者は、本業務を行うに当たり、安全かつ適切な業務が実施されるよう努めること。

(1) 緊急時等の対応

受注者は、調理・配達時の事故等に対し、速やかに対応し、必要に応じて関係機関へ連絡等を行える体制を整えること。

(2) 業務の報告

献立表を作成し、提出すること。なお、献立表には各1食あたりのカロリーを明記すること。

10. 調理業務

- (1) 栄養士又は管理栄養士が作成した献立に基づき、必要に応じて栄養士又は管理栄養士の助言・指導を受けて調理すること。また、朝食1食あたりのカロリーは約400～500キロカロリー、夕食1食あたりのカロリーは約1000～1200キロカロリーとすること。
- (2) 献立は、高校生の健康や味覚にあったメニューを工夫し、栄養バランス、嗜好を考え合わせたものとする。
- (3) 献立に季節感を取り入れ、地元産の農産物を使用するなど変化をつけること。
- (4) 衛生管理及び品質管理に注意を払い、関係法令に定める衛生基準を遵守すること。
- (5) 食品の保存食採取及び保管をすること。
- (6) 夕食は現行と同様の弁当形式での提供を基本とするが、オードブル形式での提供にも対応可能とすること。

11. 配達業務

- (1) 夕食は、調理完了後1時間以内に配達を行うこと。なお、朝食の配送は夕食と共

に行ってもよいこととする。ただし、その場合は、食中毒等の危険性のないものにする。

(2) 食事の搬送は、保冷又は保温設備のあるクーラー等又は車両を使用し、適切な温度管理を行い、食品の安全性を配慮し、事故が起こらないよう注意すること。

(3) 容器の回収が必要な場合は、翌日又は次の配達時に行うこと。

12. 衛生管理

(1) 受注者は、「学校給食衛生管理基準」(平成21年文部科学省告示第64号)に基づき、従事者の健康管理、食品管理及び施設設備等の管理を行うこと。

(2) 健康診断は年2回以上の定期健康診断を実施し、その結果を発注者に報告すること。

(3) 検便は、調理業務等従事者に対し、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌O-157に係る細菌検査を必ず月2回以上実施し、10月から3月の間に1回以上のノロウイルス検査を実施し、検査結果を発注者に報告すること。

なお、陽性反応者が出た場合は、ペロ毒素等の有無などについて追跡調査をし、良好になるまで業務従事させないこと。

また、当該陽性反応者が、追跡調査後陰性反応を示したときは、陰性反応結果を発注者に提出し、業務従事の許可を得なければならない。

(4) 調理業務従事者は、業務従事する3日前までに検便検査結果が出ていない者を業務に従事させないこと。

13. 再委託の禁止

(1) 受注者は、業務の全部を一括して、第三者に委任し、又は請け負わせてはならない。

(2) 受注者は、業務の一部を第三者に委任し、又は請け負わせようとするときは、あらかじめ、発注者の承諾を得なければならない。

14. 損害賠償

受注者は、業務を履行するにあたり、受注者の故意又は過失により、発注者又は第三者に損害を与えた場合は、その損害を賠償する義務を負うものとする。

また業務上発生した負傷等の事故については一切、受注者の責任とする。

15. その他

この仕様書に定めがない事項については、発注者受注者協議のうえ決定する。