

京田辺市中学校弁当納入業務仕様書

1. 業務内容

(1) 価格

弁当の価格は、1食あたり390円程度（消費税込み）とする。

(2) 献立

献立は、量の選択ができるよう2種類以上を用意する。

献立は、原則として市栄養士が確認したもので、詳細は協議し決定する。

献立表は、前月の25日（祝祭日の場合はその前日）までに提出すること。

献立の栄養成分表等の把握をし、市の求めがあれば提出すること。

(3) 使用する食材

食材は、原材料規格書等により衛生基準、品質基準、産地等の把握を行い、安全性の確保について公表する。

(4) 調理

厚生労働省による大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、食中毒の予防を行うとともに、異物混入に関しても細心の注意を払うこと。

調理された食材は、食品衛生法の規定に基づく衛生的な容器に、主食と副食に分けて出荷する。

副食の容器は、可能な限り市の貸与した容器を使用すること。

(5) 配送

調理後は速やかに適切な温度管理、衛生管理のもとに指定時間までに指定場所に納品すること。時間、場所については、事前に教育委員会と協議すること。

主食は保温箱に、副食は専用の容器に分けて納品すること。

事故その他やむを得ない事情により配送が遅れる場合は、学校及び教育委員会に速やかに連絡し、対応策について協議すること。

(6) 容器回収

喫食後の容器は当日中に回収し、洗浄すること。

残滓等にも適切に処理すること。

(7) 予約受付

予約受付及び集計は、市が選定した注文システムを導入して行う。

予約及び取り消しは、当日午前8時までとする。ただし、副食温めサービスを利用する場合（市貸与のレンジ対応弁当箱にて納品）は、前日午後5時までとする。

学級閉鎖や警報発令等、やむを得ない事情での取り消しは、発生した時点をもって取り消すこととする。

(8) 代金収受

代金収受は、クレジットカードやコンビニエンスストアによる決済代行によるものと、金融機関による直接支払いにも対応し、利用者と直接行うものとする。

卒業等で弁当注文の利用が必要でなくなった時には、残食数分の料金を精算すること。

2. 対象者

- ・弁当注文は、市立中学校の生徒、教職員、その他教育長が認めた者を対象とする。

3. 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に従って行う。
- ・万一の事故に備え、損害賠償責任保険に加入する。

4. その他

- ・事業について改善できる点について気づいた場合は提案する。
- ・対象校は次のとおりで、3校あわせて協定書を締結する。

学校名	住 所	電話番号	FAX 番号	生徒数
田辺中学校	興戸北鉾立2 1	62-0021	62-5099	743 人
大住中学校	大住池平2	62-8889	62-6212	754 人
培良中学校	東七反割3	62-9363	62-6145	342 人

※ 生徒数は平成27年11月1日現在