

## 特記仕様書

1. 総則                   この仕様書は、市川市が購入する市川市立第七中学校の給食用弁当について、必要な事項を定めるものとする。
2. 件名                   市川市立第七中学校の給食用弁当の購入
3. 契約期間              契約締結日から令和8年10月23日（金）まで
4. 納品予定日           令和8年9月2日（水）から令和8年10月23日（金）まで（31回を予定）  
原則、毎週月曜日から金曜日（祝日を除く）までとする。
5. 予定数量              25,420食（一日当たり保存食2食・展示食2食・予備食3食を含む）  
アレルギー対応食は310食程度  
単価契約とし、1食当たりの単価には配送・回収費を含む。
6. 納入場所              市川市立第七中学校 市川市末広1丁目1番48号
7. 容器回収場所        市川市立第七中学校 1階ピロティ
8. 担当課                学校教育部 保健体育課
9. 規格等
  - (1) 提供内容  
提供する弁当のメニュー等については別紙1参照。  
学校給食摂取基準に基づく生徒一人一回当たりの栄養量については別紙2参照。  
弁当の容器は返却式容器とする。
  - (2) アレルギー対応食について  
アレルギーを所持する生徒の対応として、弁当の一部を本市で除去食対象としている食材（乳・卵・えび・かに）を全て抜いた低アレルゲン食を提供すること。アレルギー対応食の提供数は、各提供月の初日から3営業日前までに発注者が別途提示する。
  - (3) 献立について  
受注者は、期間内の献立表（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とする。また、受注者は栄養士を配置し、献立作成や衛

生管理について専門的な立場から必要な指導を受けること。使用する食材については、本件業務の趣旨を考慮し、学校給食と同様に国産食材を使用する割合が高くなるよう努めることとする。

#### 10. 納入及び容器回収について

- (1) 納入時間については9時から11時までに行うこと。
- (2) 容器回収時間について午後2時から午後3時までに行うこと。
- (3) 搬入・運搬・容器回収にかかる費用を含めること。
- (4) 納入及び容器回収に際しては、発注者が別途委託する「弁当管理等業務委託」の受託者（以下、「弁当管理業者」という。）による検収を受けるものとする。
- (5) 自然災害等の理由により、学校が休校となる場合または受注者が配送等できない場合は、発注者及び受注者が速やかに協議の上、食材等の弁当製造に係る費用の負担者を決定する。また、その場合の支払額についても、双方で協議した結果の額とする。

#### 11. 安全・衛生について

- (1) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）等の公衆衛生に関する法令等を遵守するとともに、この仕様書に記載なき事項であっても、現場の状況に応じて、信義を重んじ、誠実に業務を実施しなければならない。
- (2) 受注者は、食品の安全性を常に配慮し、食品の調理は原則当日調理とし、調理完了後概ね2時間以内を目標に学校へ配達すること。
- (3) 受注者は、原材料の取扱い、調理、運搬配達等にあたっては、食中毒事故防止のための衛生管理を適切に行うこと。万が一、食中毒等の恐れがあるときは、速やかに発注者へ報告、協議の上、対応すること。
- (4) 受注者は、本業務を実施するに当たり、常に食品衛生法その他食品及び公衆衛生に関する関係法規、通達等に従い、施設及び器具等並びに食品の安全衛生管理に留意し、業務が衛生的に行われるよう従業員への監督、指導に努めなければならない。
- (5) 受注者は、発注者に保健所の食品衛生監視票又は保健所の立ち入り検査に係る結果通知等（最新のもの）の写しを提出すること。
- (6) 受注者は、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の検査項目を含む。）を1月に1回以上行い、検査結果を発注者に提出すること。
- (7) 食中毒などの事故が発生した場合の原因を明らかにするため、受注者は冷凍庫（-20℃以下）により2週間以上調理済食品を保存すること。なお、保存食及び保存に係る費用については、受注者の負担とする。
- (8) 配送に当たっては、必要に応じて温度管理できる運搬車を用いるなど適切な温度管理を行うこと。

- (9) 調理業務は「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）」を厳守すること。
- (10) 受注者は、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には開示できるようにしておくこと。
- (11) 配送車は、衛生的に管理すること。

## 12. 提出書類及び報告書

### (1) 提出書類

- ① 実施体制（緊急連絡先を含む）、全体工程、業務責任者名、業務従事者名等を記載した事業計画書を、納品開始日の1週間前までに発注者へ提出すること。
- ② 業務従事者名、配達時刻、配達数量、弁当メニューを記載した納品書（提供日ごと）を、弁当管理業者へ提出すること。

## 13. その他

- (1) 発注者は、受注者の業務履行状況を不適当と認めた場合は、その理由を明示し業務の改善を受注者に求めることができる。
- (2) 受注者は、業務の履行に伴って事故が生じた場合には、直ちに発注者及び所轄警察署その他関係機関に報告するとともに応急処置を講ずるものとする。
- (3) 受注者は、この業務の履行に当たり、発注者又は第三者に損害を及ぼした場合は、発注者の責に起因する事由による場合を除いて、その損害賠償の責を負わなければならない。
- (4) 受注者は、業務の履行上知り得た秘密を第三者に漏らしてはならず、かつ、他の目的に使用してはならない。契約終了後も同様とする。
- (5) 業務の履行に当たっては、労働基準法その他関係法令を遵守しなければならない。
- (6) 暴力団等排除に係る契約解除に関する特約条項を遵守すること。
- (7) この特記仕様書に定めのない事項及び疑義の生じた事項への対応については、物品供給契約書（物品供給契約約款を含む）及び市川市物品供給標準仕様書の定めるとおりとする。

## 提供する弁当のメニュー等について

	市川市立第七中学校	備考
	全学年	
一日あたり提供数 (想定)	820食	教職員等含む
栄養価(目安)	704kcal	別紙2参照 (牛乳は含まない)
ごはん出来上がり 基準量	200g	
野菜(目安)	緑黄色野菜: 30~35g その他野菜: 85g	
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱調理すること。</li> <li>・1か月分の献立表(料理ごとの詳細な使用食材について記載したもの)とそのアレルギー対応表を、9月分については7/2(木)までに、10月分については8/28(金)までに提出すること。</li> <li>・可能な限り主食・主菜・副菜のジャンル(和食・洋食・中華等)を揃えること。</li> <li>・主菜について同じ月で同じ料理を2回以上提供しないこと。</li> <li>・キハダマグロ、カジキマグロ、メカジキは使用しないこと(加工品を除く)。</li> <li>・食数については提供日の3日前程度まで変更可能とすること。</li> </ul>	

## 弁当 1 食における生徒 1 人 1 回当たりの栄養量

栄養量は下表に示す数値の10%前後に収まるよう調整すること。

区 分	単 位	弁当 1 食における 生徒 1 人 1 回当たりの栄養量
エネルギー	kcal	704
たんぱく質	g	27.2
脂肪	%	17.2
ナトリウム (食塩相当量)	g	2.3未満
カルシウム	mg	223
マグネシウム	mg	99
鉄	mg	4.4
ビタミンA	μgRAE	222
ビタミンB1	mg	0.42
ビタミンB2	mg	0.30
ビタミンC	mg	33
食物繊維	g	7.0以上

注：上記数値は文部科学省『児童又は生徒一回当たりの学校給食摂取基準』に示された数値から、牛乳の栄養量（出典：『日本食品成分表2023』）を差し引いたもの。