

仕 様 書

1 衛生管理

食糧の取扱いには保健衛生に十分注意し、新鮮な物を納入するとともに、食中毒や異物混入の防止等、衛生管理の徹底を図ること。

2 稼働日等

食糧の搬入は、土日祝日を問わず年間を通じて稼働し、朝昼夕3食の支給を常に可能な状態にすること。ただし、1日2回（夕食と朝食を同時配送。）の配送を可とするが、品質保持のため、腐敗しづらい食材の使用や配送時、保冷車又は保冷箱及び保冷剤を使用すること。

なお、朝食を前日に配送する場合には、食糧の賞味（消費）期限が翌日以降であることを確認の上、納品すること。

3 納入時間

原則として、下記の指定時刻を基準として納入場所に納入すること。

なお、不測の事態において対応が困難である場合は、委託者と協議の上、納入時間を変更することができるものとするが、納入時間が大幅に変更となる際は納入場所に連絡すること。

- (1) 朝食 6時15分までに納入
- (2) 昼食 9時30分から11時30分までに納入
- (3) 夕食 15時30分から17時30分までに納入

4 納入物の内容

- (1) 納入する食糧の中身は、原則として統一すること。

食糧は、健康及び体力を維持する上で必要な栄養価を備えたものとし、特にビタミンB1が摂取できるように努めること。

また、農林水産省及び厚生労働省から示されている「食事バランスガイド」に則り、肉、魚、卵、野菜等バランスを考慮するほか、品質及び栄養の保持に配慮した献立とし、調理方法に偏りのないようすること。

- (2) 納入する食糧の内容は、全て加熱調理したメニュー（果物及び生野菜を除く。）とし、グレープフルーツ、西洋オトギリソウは使用しないこと。ただし、食物アレルギーや病気等の事由又は宗教上の事由等により食事内容が制限される者に対しては、アレルゲン物質を除去する等、食糧の内容を変更するものとする。

なお、食物アレルギーや病気等の事由又は宗教上の事由等によるメニューの一部変更及びおにぎり・刻み・おかゆ等の特別食についても食糧の契約単価により提供するものとする。

- (3) 食糧の容器内には、串、つまようじ、フォーク、アルミカップ等の危険物又は自殺に供されることになりうる物を入れないこと。
- (4) 外部との連絡に使われるおそれのある容器、食材、紙等は使用しないこと。
- (5) 1日分のエネルギー量は、2,300キロカロリー以上とし、厚生労働省が示す「日本人の食事摂取基準（契約時の最新版とする。）」が定める各栄養素量（成人男性に必要とされる量）を充足するものとする。ただし、エネルギー・産生栄養素バランスとしては、たんぱく質：13～20%、脂質：20～30%、炭水化物：50～65%とし、主食、主菜、副菜、牛乳・乳製品、果物がそろった内容とすること。
- (6) 主食は、朝食はパン、昼食及び夕食は米飯若しくは麺（汁物を除く。）の穀類からとるものとする。
パンには枚数や量に見合ったマーガリンとジャム類をつけることとし、また、米飯の量は1食200～300グラムとすること。
- (7) 主菜は肉、魚、卵、大豆料理からとり、肉、魚は合わせて1日140グラムを目安とすること。
卵は1日1個を目安に入れることとし、卵が入らない献立の場合は、肉、魚、大豆料理の量を増やすとともに、同じ材料やメニューが続かないようにすること。
- (8) 副菜は野菜、きのこ類、いも類、海藻類をメインとすること。
- (9) 食塩や脂肪は、控えめにすること。
- (10) しょう油・ソース等の調味料は、食事の内容に応じたものをおかず容器の中に入れること。

- (11) 朝食の飲み物は、週4日間は牛乳又は乳製品（牛乳と同程度のカルシウムを含有するもの）とし、それ以外の日はビタミンB1を1.2mg以上（200ml当たり）含有する野菜ジュースとすること。

牛乳は180～200ml（紙パック（ストロー付））程度とし、品質の安全に万全の配慮をするほか、賞味期限管理を徹底すること。

なお、牛乳を飲めない者に対しては、代替食品を提供すること。

5 納入条件

- (1) 委託者から数の変更依頼があった場合には、配達車両が出発前までは応じること。

なお、出発時刻については、契約時に協議するものとする。

- (2) 受託者の過失による交換等が生じた場合には、誠実に対応すること。

6 容器

食糧の容器は危険物となりうるものを排除するため、割れにくく飛び散らない材質のものを使用すること。衛生上容器は早期に回収し、長時間放置しないこと。

また、食事に伴って発生したゴミについては、全て回収すること。

7 食中毒等の対応

納入した食糧の瑕疵による食中毒等の事故が発生した場合には、直ちに他の業者により代替品を納入させること。それに伴う費用の請求は、納入した食糧対価のみ、契約単価に基づき請求するものとし、他に要した費用等は受託者が負担すること。

品質不良品発生時その他委託者が必要と認めるときは、公の機関に委託してサンプル検査を行うなど、その原因を調査し、書面により、当該調査結果及び再発防止策を委託者へ速やかに報告すること。この場合において、検査に必要な費用及び検査のため変質又は消耗した部品に係る損失は、すべて受託者が負担すること。

8 安全運転配慮義務

- (1) 受託者は、食糧を搬送する運転手の体調を管理し、体調不調時には運転をさせないこと。
- (2) 食糧を搬送する運転者が過労運転にならないよう勤務管理を行うこと。
- (3) 食糧を搬送する運転者のアルコールの摂取状況を把握し、飲酒運転にならないよう管理すること。

9 献立表の作成・提出及び食糧の確認

- (1) 資格を有する栄養士と雇用関係又は委託関係があり、当該栄養士が献立表（毎食の重量及びカロリー数を記載したもの）を作成することとし、献立表の末尾に献立表を作成した栄養士が署名押印すること。
- (2) 本仕様に基づく献立は、2週間以上を1サイクルとするサイクルメニューとし、季節等に応じて適宜見直しを行うことができるものとする。
- (3) 献立表にあつては、月単位又は週単位で作成することとし、月単位で献立表を作成しているときは、翌月分の献立表を毎月25日までに、週単位で献立表を作成しているときは、翌週分の献立表を前週金曜日までに委託者及び納入場所に提出すること。
- また、栄養士は、献立表と併せ毎食の栄養価の詳細（少なくとも熱量、たんぱく質、脂質、カルシウムを必須とする。）が分かる一覧を提出すること。
- (4) 栄養士は、献立表に従い、前記4の納入物の内容を充足する食糧が製造されていることを確認し、確認している状況が分かる資料（以下「確認記録」という。）を翌月分又は翌週分の献立表とともに提出すること。ただし、令和8年3月分の確認記録については、令和8年3月31日に提出すること。

10 カロリー検査結果の提出

3月、6月、9月、12月分の食糧のうち委託者が指定する1日分の品名（献立名）、重量（グラム）、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量、カルシウム、鉄、レチノール活性当量、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンCを記載した、検査機関実施のカロリー検査結果を、当該月の末日までに提出すること。検査に要する費用は、受託者の負担とする。

なお、栄養士が行う前記9(4)の確認記録の提出をもって代えることができる。

11 業務検討会への出席

委託者が開催する食糧の製造等に関する検討会に出席すること。

12 改善措置に対する復命

委託者は、前記10の検査結果のほか、委託者が独自に行う検査において、前記4の納入物の内容を充足する食糧が製造されていないと認めたときは、委託者は受託者に対して改善措置を指示することから、受託者は委託者の指示に基づき改善方策、改善結果を取りまとめ、委託者に提出するなどして確実に改善すること。

また、納入した食糧に品質不良や異物等が混入していると認めたときは、委託者は受託者に対して改善措置を指示することから、受託者は委託者の指示に基づき改善方策、改善結果を取りまとめ、委託者に提出するなどして確実に改善すること。

13 自主検査結果の提出

2月頃、8月頃の食糧のうち1食分（昼食又は夕食）の一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌を記載した検査機関実施の自主検査結果を、当該月の翌月頃を目途に提出すること。

検査に要する費用は、受託者の負担とする。

14 関係法令の遵守

食品衛生法（昭和22年法律第233号）、健康増進法（平成14年法律第103号）等の関係法令を遵守すること。

15 その他

仕様書に定めのない事項については、委託者と受託者が事前に協議して定めるものとし、履行期間中において本仕様書の内容を一方的に変更することは認めない。