千葉市消防学校給食業務委託（単価契約・長期継続契約）仕様書

1　件名

千葉市消防学校給食業務委託（単価契約・長期継続契約）

2　委託期間

令和８年１０月１日～令和１１年９月３０日

3　履行対象日

(1)　本市消防学校における各種研修課程中の全日（「令和８年度年間計画」を参照）

(2)　上記(1)のほか発注者の求めがあった日

4　履行場所等

(1)　調理場所

千葉市緑区平川町１５１３－１　千葉市消防学校　宿舎棟１階厨房（床面積：約６５㎡）

(2)　食事提供場所

上記(1)に併設する食堂

(3)　付帯施設

ア　厨房に隣接する受注者用の検収室、食品庫、休憩室及びトイレ

イ　受注者用の駐車場

5　発注予定数

別添２のとおりとする。

6　対象業務

(1)　次のすべてを受託すること。

ア　千葉市消防学校において実施する各種研修課程に入校する学生への食事（入寮制に伴う朝食、昼食及び夕食）の提供

イ　上記アの学生入寮に係る舎監（消防学校職員）への食事提供（希望する場合）

ウ　食事を希望する外講師等への食事（昼食）の提供

(2)　当該週の全日において研修課程が継続する場合の各食の周期イメージは下表のとおり。

	土	日	月	火	水	木	金	土	日
朝食				有	有	有	有		
昼食			有	有	有	有	有		
夕食			有	有	有	有			

7　業務内容

(1)　献立作成、食材の調達及び保存管理

ア　献立作成は、栄養士法に定める栄養士または管理栄養士の免許を有し、健康増進法令に定める特定給食施設の栄養管理業務に１年以上携わった実績がある者に行わせ、調理に携わる調理師との連携を密にすること。

イ　献立は、１食につき１種類とする。ただし、下記(2)クに掲げる一部の講師に限っては、この１種類と異なる献立にする場合もあるので、発注者、受注者間で協議すること。

ウ　３食ともに「主菜、副菜、米飯、汁物」の組合せを基礎とし、１食につき全体的なバランス（量や栄養価）に不足が生じる場合は、副菜の追加、デザート（果物、ゼリー等）の付加等で調整すること。

麺類を主菜にする場合も、全体的なバランスに配慮した副菜等を付加すること。

エ　１人１日あたりのエネルギーは３，０５０ｋcal を目安とし、揚げ物に限った主菜で済ますことなく、栄養バランスの良い構成にすること。なお、夕食は、朝食及び昼食よりボリュームあるメニューとすること。

オ　献立は、研修内容別の消費カロリー（運動量）、季節柄、嗜好、栄養価、衛生面等を考慮すること。（初任科（上半期）に入校する学生は、特に運動量が多いほか、年齢層は１８歳～２０代前半が中心。）

カ　入校学生のうち食物アレルギー保有者の情報を、発注者が受注者に事前に告げた場合、受注者は可能な範囲で対応策を講じること。

キ　毎月、発注者、受注者の双方協議で決した日までに、受注者は発注者に翌月分の献立表を提出すること。

ク　受注者は、上記キの献立表を提出後、内容変更を希望する場合は、それが判明した時点で発注者と協議すること。

(2)　調理、配膳

ア　調理する食数は、発注者が指定した数とする。（今後の予定人数は、別添「発注予定表」を参照。）

イ　毎月、発注者、受注者の双方協議で決した日までに、発注者は受注者に翌月分の食数（概数）を提出すること。

ウ　毎日、発注者、受注者の双方協議で決した時刻までに、発注者は受注者に翌日分の食数（確定数）を提出すること。（土・日曜日等の休校明け初日分は、休校日の前日に提出する等、臨機に対応すること。）

エ　毎日、発注者、受注者の双方協議で決した時刻までに、受注者は発注者に当日分の食数（上記ウの突発変更数）を確認すること。

オ　調理は、調理師法に定める調理師の免許を有した者（１人以上）に行わせ、献立作成に携わる栄養士または管理栄養士との連携を密にすること。

当該免許を有しない者を補助に充てる場合は、調理師の指導管理下で行わせること。

カ　体調不良の入校学生に対しては、体調に応じた食事を提供する等、臨機に対応すること。

キ　調理後は、盛り付けた皿を品目ごとに厨房と食堂の間にあるカウンター（カウンター面に収まらない分は、カウンター近くのテーブル上。）に並べることを原則とし、米飯、みそ汁、麺類等は、必要に応じて都度盛り付け、温かい状態で提供すること。

以後、食する側がセルフサービス方式でトレーに載せていく流れとする。

ク　上記キに限らず、昼食を弁当形式での配膳で求める場合があるので、求めに応じて対応すること。

また、一部の講師に対しては、仕出し用の弁当容器への配膳を求める場合があるので、これにも対応すること。

(3)　後片付け

ア　発注者、受注者いずれの所有を問わず、調理用機器、食器類を洗浄し、ネズミや害虫が

発生することのないよう、次回使用時まで清潔な状態で保管すること。

また、シンクの排水口等に残飯が残った状態等、不衛生にならないよう注意すること。

イ　調理時に生じるゴミは、厨房内のゴミ箱に入れ、食後の残飯と合わせ、屋外の指定されたゴミ回収場所まで搬出すること。（ゴミに害虫が発生したり、野鳥、野良猫等がゴミをあさることのないよう措置を講じること。）

(4)　施設の日常管理

整理整頓、清潔な状態を保つこと。

8　履行時間等

ア　食材納品時間

受注者が指定する時間に受注者で対応

（土曜日、日曜日、国民の祝日、年末年始（１２月２９日～翌１月３日）及び学生入寮が無い日の夜間は、機械警備システムが稼働しているため、納品を希望する場合は、発注者と協議すること。）

イ　調理時間帯

下記ウの提供時間をもとにした所要の時間帯

ウ　提供時間

下表のとおりとし、研修の進行状況によっては、その時間を前後する場合があるので、発注者の求めがあった場合は柔軟に対応すること。

朝食	７時３０分 ～　８時００分
昼食	１１時３０分 ～ １３時００分
夕食	１７時３０分 ～ １８時３０分

9　１食あたりの単価

朝食	【税別】落札単価（朝食、昼食及び夕食の各単価は、落札者が提示する内訳による。各単価は整数とし、少数点以下の数字を用いないこと。）
昼食	
夕食	

10　既存設備

受注者は、発注者所有の調理用機器等（下表）を無償で使用できることとする。

なお、不足設備は、受注者の負担により持込み、設置・使用することを妨げない。

	品名		品名
1	業務用冷凍冷蔵庫（ﾎｼｻﾞｷHRF-180XF3）	10	ガステーブル（４口）
2	テーブル型冷蔵庫	11	ガス回転釜
3	貯米庫	12	シャワーシンク
4	洗米器	13	食器洗浄機
5	焼物器	14	食器消毒保管庫
6	フライヤー	15	１槽・２槽シンク（各２台）
7	調理用テーブル（３面）	16	包丁まな板殺菌庫
8	ガス自動炊飯器	17	その他
9	電子ジャー		

11　業務履行に係る費用負担区分

分　　類		発注者負担	受注者負担
発注者所有の既存設備の修繕、法定点検、更新		○	
受注者所有（リース含む）設備の持込運搬費、維持管理費			○
調理用具	鍋、フライパン、薬缶、ザル、ボール等 ※　原則、発注者所有物の更新とし、必要最低限のもの。	○	
	上記以外のもの（特殊な物、より良質な物等）		○
食器類	皿、茶碗、箸、コップ等、日常使用分。	○	
	上記６(2)ク前段に掲げる使い捨て弁当容器・箸 ※例年実績：初任科で４回、救助課程で１回		○
	上記６(2)ク後段に掲げる仕出し用弁当容器	○	
電気、ガス、上水道、下水道の使用料 ※　発注者、受注者、いずれの所有設備を問わず。		○	
通信料（電話、ファクシミリ、インターネット等） ※　電話番号登録等の諸手続を含む。			○
ゴミ処分関係	一般廃棄物収集･運搬･処分料	○	
	ゴミ袋購入		○
	油処理（回収契約を含む。）		○
厨房用グリストラップの業者委託清掃（年３回予定）		○	
労働安全衛生法令で定める害虫防除		○	
清掃用具等	調理用機器・食器類洗浄用の洗剤、スポンジ等		○
	発注者所有の食器洗浄機の専用洗剤	○	
	その他日常清掃用具（付帯施設分を含む。）		○
厨房及び付帯施設設置の蛍光灯		○	
各業務従事者の雇用経費（労働関係、安全衛生関係等）			○
各業務従事者の業務履行経費（免許維持、調理時着衣等）			○
その他		双方協議により定める	

12　従事者の証明

受注者は、本契約による調理師について、資格免許証等を施設内に掲示する等により、発注者が確認可能な状態とすること。なお、必要に応じて発注者が書類の提出を求めることができる。

13　代金支払方法

(1)　上記６(2)エを基にして、当月分の調理食数を翌月初旬に、発注者、受注者それぞれの記録数を突合させ、一致を確認すること。受注者は、一致した食数にそれぞれの単価を掛けた金額で、正当な請求書をもって発注者に代金請求すること。

(2)　１か月あたりの代金算出方法は以下参照

	単価	調理食数	計
朝食	①（税抜）	②（実績数）	①×②＝③

昼食	④（税抜）	⑤（実績数）	④×⑤＝⑥
夕食	⑦（税抜）	⑧（実績数）	⑦×⑧＝⑨
合　計（請金額）			（③+⑥+⑨）×１．１

14　その他

(1)　受注者は、本契約による各業務の従事者を、労働関係法令、食品衛生関係法令等が遵守された環境下に置くこと。

　特に、厨房内で調理等に携わる従事者に対する健康診断、腸内細菌検査等の管理を確実に行うこと。

(2)　受注者は、食中毒等防止のため、食材、調理用機器及び食器類の管理に必要な対策を講じ、これを実行すること。

(3)　厨房内で調理等に携わる従事者は、以下によること。

ア　心身ともに健全で、良識ある者が担うこと。

イ　入校学生に対して厳正な規律や品位を求める消防学校という教育訓練施設が履行場所であることを認識し、教育訓練環境の適正保持に妨げとなる言動は慎むこと。

ウ　清潔な白衣等を身に付け、頭髪が食べ物に入ることのないよう帽子等も着用すること。

　衛生管理上、必要に応じて調理用手袋も活用すること。

(4)　発注者及び受注者は、互いの個人情報や不利益情報を知り得た場合、他に漏らさないこと。

(5)　契約期間の満了日、受注者は履行場所を契約期間初日と同じ状態に現状復旧させ、発注者の確認を受けてから退去すること。

(6)　この仕様書に定めのない事項で、疑義が生じた場合は、発注者、受注者の双方協議により決するものとする。

以上