

業務説明資料

1 業務名 横浜市立中学校給食調理・配送等業務委託

2 期間 令和3年4月1日～令和8年3月31日

3 事業概要

横浜市では、ハマ弁は令和2年度末で現行の協定期間が終了することから、現在の中学校昼食の選択制の良さを活かしながら、より使いやすいハマ弁となるよう、生徒・保護者等への中学校昼食に関するアンケート調査や事業者の皆様への対話（令和元年10月実施）を実施するとともに、外部の有識者等を含む「横浜市の中学校昼食に関する懇談会」を開催するなどの検討を重ね、「令和3年度以降の中学校昼食の方向性」をまとめました。

この度、当該方向性に基づき、デリバリー型給食の早期実現に向け、事業者の皆様への対話（令和2年5月実施）を改めて実施した結果などを踏まえ、令和3年4月1日からデリバリー型給食※（以下「給食」という。）を実施することとしました。

今回、市内の対象中学校 146 校を 18 ブロックに分け、公募型プロポーザル方式により 18 ブロック同時に給食調理・配送等事業者の募集・選定を行います。選定方法は、応募事業者からの提案書類をもとに、ヒアリングを実施した上で総合的に評価し、安心・安全な中学校給食の調理業務を継続して行うことができる最も優れた事業者を選定し、契約候補者とします。

委託業務の詳細は次のとおりです。

※デリバリー型給食とは、民間調理施設で調理した給食を弁当箱に入れて学校に配送し提供する方式。

【参考：令和3年度以降の中学校昼食の方向性】

- ・栄養バランスのとれたハマ弁の利用を促進し、家庭弁当や業者弁当等も選べる選択制とし、食育の推進を図る。
- ・ハマ弁のさらなる改善を図り、令和3年度からの実施も視野に、できるだけ早期に学校給食法上の給食に位置付けることを目指す。

4 実施方法・内容等

実施方式	<ul style="list-style-type: none">・事業者の調理場で調理し、ごはん、おかず、汁物を別々のランチボックスに詰め、牛乳と併せて、各中学校の一時保管所まで配送し、注文者に受渡します。・ランチボックスは教育委員会が用意したリターナブルなものを使用することを想定しています。※ランチボックスの作成経費を極力削減するため、可能な限り少ない数量で運営できるようご協力をお願いします。
------	---

実施校数	横浜市立中学校 146 校（学校名及び住所については、別添「横浜市立中学校給食実施校一覧（資料8）」（参照） ※給食室改修期間中の小学校等（年間8校程度）に対しての一定期間提供があります。		
対象者	横浜市立中学校 146 校の生徒及び教職員 合計約 83,000 人 （令和元年5月1日現在） ※給食室改修期間中の小学校等の児童・生徒・教職員（年間8校程度、約3,000～5,000人）も対象とします。		
推計食数 （※）	令和3年度からは、「ごはん、おかず、汁物、牛乳」のフルセットを原則とし、「ごはん、おかず、汁物」、「牛乳」単品も注文可能な仕組みとします。 ※契約期間内の想定喫食率は20%とします。ただし、今後利用者が増えることも考えられるため、 受託者に求める食数は、喫食率30%の食数 とします。 ※推計食数は市全体の喫食率が20%・30%となった際の区ごとの食数の内訳です。現在（令和2年6月）のハマ弁の区ごとの喫食率と生徒数及び教職員数を基に算出しています。 ※各中学校の学級数・生徒数・教員数は別添「横浜市立中学校給食実施校一覧（資料8）」を参照してください。 （各区における推計食数）		
	市全体の喫食率が20%の場合	市全体の喫食率が30%の場合	【参考】 令和2年6月のハマ弁の食数
鶴見区	1,102 食	1,653 食	551 食
神奈川区	1,017 食	1,525 食	508 食
西区	564 食	680 食	282 食
中区	1,100 食	1,100 食	682 食
南区	778 食	1,167 食	389 食
港南区	905 食	1,358 食	453 食
保土ヶ谷区	997 食	1,495 食	498 食
旭区	960 食	1,549 食	480 食
磯子区	674 食	1,012 食	337 食
金沢区	934 食	1,402 食	467 食
港北区	1,252 食	1,877 食	626 食
緑区	884 食	1,326 食	442 食
青葉区	1,163 食	1,852 食	581 食
都筑区	1,072 食	1,676 食	536 食
戸塚区	964 食	1,446 食	482 食
栄区	403 食	653 食	202 食
泉区	974 食	1,462 食	487 食
瀬谷区	520 食	852 食	260 食
合計	16,262 食	24,106 食	8,263 食
※推計食数は食数の推計値であり、委託料の支払いを保証するものではありません。			

実施日数	各中学校の平均的な実施日数は188回、年間の献立提供日数は200日～204日となっています（令和元年度の実績は202日）。
委託業務	<p>詳細は別添「横浜市立中学校給食調理・配送等業務委託仕様書（案）（資料6）」のとおり。</p> <p>【委託業務】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①献立作成への協力 ②食材の選定、発注、受領、検収及び保管 ③給食調理及びランチボックスへの盛り付け ④給食の学校・学級単位の仕分け ⑤給食の配送及び回収 ⑥学校の一時保管場所での荷受及び配膳 ⑦学校の一時保管場所等の清掃等・管理 ⑧ランチボックス等の洗浄、消毒及び保管 ⑨残菜及び厨芥の処理、残食量の調査 ⑩保護者等への試食会に付帯する業務 ⑪食育の推進やプロモーションなど本市の中学校給食に関する事業に必要な業務 ⑫前各項目に付帯して必要な業務 <p>※事業者の調理場で調理し、ごはん、おかず、汁物を別々のランチボックスに詰め、牛乳と併せて、各学校の一時保管場所まで配送し、注文者に受渡します。</p> <p>※学校ごとの配膳方法については、「生徒一人ひとりが配膳員から受け取る」、「各クラスの代表が受け取り、教室に運び、各生徒に受け渡す」、「配膳員が各教室に運搬し、生徒に受け渡す」等、学校ごとの事情（学校規模、施設形状・昼食準備時間等）に応じて決定するものとします。別添「横浜市立中学校給食配膳員配置基準（資料9）」参照</p> <p>※ランチボックスは、リターナブルなものを教育委員会が必要な数量用意し、事業期間中貸与することを想定しています。</p> <p>※配送は、盛り付け終了後から喫食までの時間を原則4時間以内となるようにしてください。</p> <p>※配送は、製造事業者が直接行うことの他、外部に委託することが考えられますが、製造事業者は責任をもって安全に提供できる体制を確保してください（協定書や覚書を取り交わすなどそれぞれの事業者が担当する業務や責任の所在が分かるようにしてください）。</p>
献立作成 食材調達	<ul style="list-style-type: none"> ・「学校給食摂取基準」に規定された栄養価を摂取できるよう、教育委員会が献立を作成します。献立作成過程において栄養士から質問や確認が生じる場合がありますのでご協力ください。 ・食材は、保護者から徴収した給食費の範囲の中で調達します。使用食材の選定に当たっては、別途定める「横浜市立中学校給食食材に関する基準書」に基づいて、事業者が調達します。 <p>※保護者から徴収した給食費は全額食材費に使用することになります。</p> <p>※国が定める国産比率80%以上を目指すため、可能な限り国産、地場産の食材を調達して</p>

	<p>ください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・献立表等は教育委員会が作成します。使用食材、栄養価、アレルギー情報等を表示する必要がありますのでご協力ください。 ・保護者からの注文を7日前で締切り、6日前に食数が確定します。なお、当日注文分の食数は、あらかじめ教育委員会が食数を予測して2週間前を目途にお知らせします。 								
アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> ・ホームページ等アレルギー表示（特定原材料7品目、特定原材料に準ずる21品目）をし、あらかじめ保護者の方に確認して注文していただきます。 ※除去食や代替食の提供は行いません。 								
衛生管理基準	別添「横浜市立中学校給食衛生管理基準（案）（資料7）」に基づく対応としてください。								
注文管理	<ul style="list-style-type: none"> ・令和3年度以降も現在のハマ弁注文システムを、引き続き利用する予定です。 ※注文システムの運用については、教育委員会が事業者にも別途委託します。 ・学校ごとに年間スケジュールの管理ができるシステムとなっており、注文状況を把握するため、注文リストの出力ができます（学校ごと、クラスごと）。 								
配送・回収	<ul style="list-style-type: none"> ・注文情報に基づき（注文システムから確認可能）事業者の調理場で製造します。 ・製造したごはん・おかず、汁物、牛乳を学校単位（学級単位）にコンテナに仕分けします。 ・各コンテナを給食開始時間に間に合うよう、各中学校に用意されている一時保管場所に配送します。配送は、盛り付け終了後から喫食まで原則4時間以内としてください。 ・各学校にある配膳場所において、給食を注文者に受渡します。 ・昼食時間後、ランチボックス等を各学校から回収します。 ・生徒への受渡しを行う配膳員は、事業者が用意します。 <p>（参考：中学校の時程の一例）</p> <table border="1" data-bbox="312 1384 1248 1581"> <thead> <tr> <th></th> <th>受渡（昼食準備）</th> <th>昼食</th> <th>返却</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th>時間</th> <td>12:45～12:50 の学校が多く、準備時間が10分の学校も増えています。</td> <td>12:50～13:10 昼食時間は20分の学校が多い</td> <td>13:10～13:25 昼休み時間中に返却</td> </tr> </tbody> </table> <p>※各中学校の時程は別添「令和元年度 各中学校の昼食時程（資料10）」を参照 ※令和3年度の時程は変更となる場合があります。</p>		受渡（昼食準備）	昼食	返却	時間	12:45～12:50 の学校が多く、準備時間が10分の学校も増えています。	12:50～13:10 昼食時間は20分の学校が多い	13:10～13:25 昼休み時間中に返却
	受渡（昼食準備）	昼食	返却						
時間	12:45～12:50 の学校が多く、準備時間が10分の学校も増えています。	12:50～13:10 昼食時間は20分の学校が多い	13:10～13:25 昼休み時間中に返却						

<p>注文内容 価格</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん、おかず、汁物、牛乳の4種類を提供します。 ・注文内容は「ごはん・おかず・汁物・牛乳」、「ごはん・おかず・汁物」、「牛乳単品」の3種類から選択することが可能です。 ※「ごはん、おかず、汁物、牛乳」のフルセットを原則とします。 ・ごはんの量は、大盛(270g)、中盛(230g)、小盛(180g)から選択可能とします(同価格)。 ・ごはん、汁物は温かい状態での提供 ・牛乳は、冷たい状態での提供(成分無調整で200ml 紙パック・ストロー付) ・販売価格は、献立及びおかずの内容に関わらず、毎日同じ価格とします。 ・現在のハマ弁の価格(ごはん、おかず、汁物、牛乳 340円)を踏まえ、<u>12月頃を目途に価格の見直しを検討します。</u>
<p>注文方法</p>	<p>【通常注文】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生徒・保護者は、給食を利用する際、インターネット(パソコン・スマートフォン)やFAXから注文します。 ・注文は1日単位その他、まとめて注文(1か月単位)、一括注文(1度注文すれば卒業時まで自動で注文される)も用意します。 ・原則事前注文制となっており、注文締切りは利用したい日の1週間前となります。 ・キャンセルは2日前まで行うことができます。 <p>【当日注文】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・保護者が発熱等で急にお弁当を作れなくなる場合もあることから当日注文を全校で実施します。 ・注文システムは当日注文に対応しているため、あらかじめ当日注文用に製造した給食を当日朝、学校ごとに仕分けして配送します。 ・支払い方法は、クレジット払い、LINE Pay、ポイント払いなど支払いの確認ができる方法となっています(注文時間:前日午後3時~当日午前7時半)。 ・当日注文は、ごはん、おかず(中盛り)、汁物の注文内容のみで、学校ごとに10食~20食の上限を設けて実施する予定です(現行の扱いと変更ありません。)
<p>一時保管 場所</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・配送された給食は、昼食時間まで各学校の一時保管場所で保管します。 ※一時保管場所は、<u>原則1階に配置しており、エレベーターやスロープの利用が可能な場合などは2階以上の学校もあります。各中学校の状況は別添「各学校の一時保管場所の設置場所(資料11)」参照。</u> ・一時保管場所には、冷蔵庫や湿温蔵庫など温度管理に係る備品は設置していないため、給食の温度管理は運搬に利用するコンテナによって行います。 ・一時保管場所と配膳場所は同じ場所または近接していることが多くなっています。 ・施設の状況から一時保管場所を用意できない学校が数校あります。当該校では、各校の配膳場所に直接運び、配膳員に受け渡すものとします。

給食室改修期間中の小学校等への提供	<ul style="list-style-type: none"> ・給食は、中学校の生徒及び教職員に対して提供することが原則ですが、例外的に給食室改修等によって、一定期間給食を提供できない小学校等に対しても提供します。 ・注文方法は、中学校と同様に注文システムを利用しますが、「ごはんの量は同じにする」、「当日注文には対応しない」など学校の実情に合った運用とします。 ・提供期間は、2か月から1年ほどで工事期間に連動します。実際に提供を行う1年前に候補校が決定しますので、準備をお願いします（原則、当該区を担当する事業者が実施主体となります。）。 ・小学校等への提供において、中学校と同様に、給食の製造、配送、配膳にかかる業務を行います。実施に伴う費用については、当該区の中学校の単価をベースに、事業者と別途契約を締結します。
-------------------	---

6 事故等によって発生した損害について

本委託業務の実施にあたり、事故等によって利用者に損害を及ぼした場合は、事業者の責任において対応していただきます。

7 その他

- (1) 事業の実施にあたっては、安全性を確実に確保した上で実施してください。
- (2) 業務の履行の経過を月ごとに業務履行報告書として提出してください。