

印西市給食管理システム導入業務委託仕様書

1. 業務の目的及び概要

1-1. 業務名 給食管理システム導入業務委託

1-2. 業務の背景及び目的

現在、市内には小・中学校合わせて27校あり、学校給食センター方式で調理場ごとに別献立で給食を提供している。(令和5年度は3センター4調理場、令和6年度からは4センター5調理場の予定)

学校給食献立作成、栄養管理業務を行うために使用している現行システムは、令和5年10月にOSサポート期限の終了が予定されている。現在、バージョンアップに対応した現行システム製品の提供がなく、新たに構築する必要があることから、現行システムと同等の機能を有し、今後も安定した給食業務を継続できる新たな給食管理システムを導入するものである。

1-3. 業務内容

システムの構築に係るソフトウェアの導入、プログラム開発、動作環境構築、運用支援、運用保守等により、印西市学校給食に最適な給食管理システムの導入を行う。

受注者は、印西市(以下「発注者」という。)が、印西市給食管理システム導入業務委託仕様書(以下「仕様書」という。)に示す機能等を備えた給食管理システム及び当該システムが正常に稼働するために必要なソフトウェアの全てを納入するものとする。

これらの設計、開発、調整、試験、研修等のシステム運用に必要な役務及び稼働に必要な物品等は、仕様書に特記なき限り全て含み、受注者の負担と責任において実施及び納入するものとする。

受注者が実施すべき業務は、以下のとおりとする。

- (1) 要件定義
- (2) システム・カスタマイズ設計(機能・帳票)
- (3) システム・カスタマイズ開発
- (4) システム構築・導入
- (5) 調整及びテスト

テストは、単体テスト、組合せテスト、総合テストを実施し、システムの正常稼働を保証すること。

- (6) 運用テスト支援

受注者から納品されたシステムが、要求された機能・性能等を備えているかを確認するた

め、発注者が受け入れテストを実施する際、受注者は当該テストの実施に必要な支援を行うこと。

(7) データセットアップ

現行システムにより抽出した食品・料理データを移行する。データ移行（食品・料理及び食品に付随するマスタ）

(8) 操作研修・マニュアル作成

受注者は、システムの利用者向けマニュアル（カスタマイズを含む）を作成すること。
また、受注者は、利用者等に対する操作研修を開催すること。講習の時期及び内容は、発注者と協議の上決定し、受注者は、研修に必要な準備を行うこと。

(9) 打合せ会議の開催

受注者は、担当職員や利用者等との打合せ会議を定期的に行い、各業務に関する打合せ、進捗報告等を行うこと。

2. 前提条件

2-1. 業務履行期間

(1) 履行期間 契約締結日の翌日から令和5年10月31日まで

(2) 納入期限 令和5年7月31日

(3) システム稼働時期 令和5年8月と予定する。

ただし、受注者から稼働時期に関して効果的な提案がある場合は、発注者と協議の上、決定する。

(4) システム稼働期間

稼働日から5年間とする。ただし、5年以上の継続した運用が可能となる提案を行うこと。

2-2. ネットワーク環境

(1) 提供環境

LG-WAN ASP によるサービスの提供が可能であること。

LG-WAN に接続可能な市の庁内情報系端末から、(2)に掲げる動作環境において、特別なソフトをインストールすることなく、使用可能なシステムであること。

(2) 動作環境

OS: Windows10

アプリケーション: Microsoft office Excel 2016、Word 2016

ブラウザ: Microsoft Edge

※市の標準指定のOS及びブラウザ(令和4年12月現在)であるが、随時最新版に更新、変更する可能性がある。詳細については発注者と十分に協議すること。

2-3. システム使用場所

No	施設名	データベース	使用端末数 (ライセンス数)
1	中央学校給食センター 第一調理場	1	3
2	中央学校給食センター 第二調理場		3
3	牧の原学校給食センター	1	2
4	印旛学校給食センター	1	3
5	(仮称) 新高花学校給食センター	1	3
	合計	4	14

※ (仮称) 新高花学校給食センターは、現在建設中。

2-4. 所在地・食数・学校数

No	施設名	所在地	学校数(食数) 予定	
			令和5年度	令和6年度 ～
1	中央学校給食センター 第一調理場	印西市鹿黒南1-5 TEL0476(33)3316	小学校6校 (3000食)	小学校4校 (3000食)
2	中央学校給食センター 第二調理場		小学校7校 (3000食)	小学校5校 (3000食)
3	牧の原学校給食センター	印西市牧の原2-5 TEL0476(42)4700	中学校7校 (3000食)	中学校8校 (3000食)
4	印旛学校給食センター	印西市美瀬2-2 TEL0476(98)0429	小学校5校 中学校2校 (2000食)	小学校5校 中学校1校 (2000食)
5	(仮称) 新高花学校給食センター	印西市高花1-1		小学校4校 (3000食)

3. システム要件

3-1. LG-WAN ASP 環境の端末から使用できる web ブラウザアプリを利用した web アプリケーションであること。

(1) 機能要件

システムの機能要件は、別紙1 各業務仕様書(機能要件一覧)の要件を満たすこと。

なお、帳票名一覧については、業務及び機能要件から想定される現在使用している帳票名をまとめたものである。詳細は、機能要件一覧の記載内容をもとに、発注者と受注者双方協議の上決定すること。

3-2. システム化範囲

業務委託で導入する給食管理システムで取り扱う給食業務は、以下のとおりとする。

(1) 献立作成業務

主な対象業務は、以下のとおり。

- ア 食品、料理管理
- イ 献立作成、栄養価計算
- ウ 食物アレルギー献立作成
- エ 献立表出力
- オ 調理用資料出力
- カ 食数管理
- キ 集計書類出力、報告書等出力

(2) 材料費計算業務

主な対象業務は、以下のとおり。

- ア 材料費計算
- イ 予想収支計算

(3) 見積発注業務

主な対象業務は、以下のとおり。

- ア 納入業者管理、単価管理
- イ 食材の集計、見積書、仕様書（契約書）、発注書、検収簿等の作成、出力
- ウ 見積データ取り込み

3-3. データセットアップ要件（データ移行）

受注者は、発注者が必要とする食品、料理のデータをシステムにセットアップした状態で納品すること。必要とするデータは、現行システムで使用している内容を基本として、現行システムに登録されている件数を目安として次表に示す。（ただし、現システム料理マスタで使用している食品マスタ件数とし、「日本食品標準成分表」記載の食品数は除いている。）

元データは現行システムより抽出したものとし、項目の定義確認及び最終的にセットアップするデータ移行の範囲については、発注者と協議の上決定すること。

なお、セットアップに当り現行システムの画面確認を可とする。発注者に連絡の上、給食センターの業務に支障のない日時で実施すること。

項番	データ名	件数	(現行システムデータ元) 調理場名	(データ移行先) 調理場名
1	食品 マスタ	約 2,000 × 4 = 8,000 件	中央学校給食センター 第一調理場	中央学校給食センター 第一調理場、第二調理場
			牧の原学校給食センター	同左
			印旛学校給食センター	同左
			中央学校給食センター 第一調理場	仮称) 新高花学校給食センター
2	料理 マスタ	約 2,000 × 5 = 10,000 件	中央学校給食センター 第一調理場	同左
			中央学校給食センター 第二調理場	同左
			牧の原学校給食センター	同左
			印旛学校給食センター	同左
			中央学校給食センター 第一調理場	仮称) 新高花学校給食センター

3-4. 基本要件

(1) パッケージシステム

システムは、安定稼働、信頼性及び費用対効果を目的として、地方公共団体で導入実績を有し、かつ、安定稼働の実績を有するパッケージシステムとし、発注者の要求事項に適合させること。

(2) 同時に複数端末からシステムを利用する場合でも、良好な処理速度を確保すること。

システムは、土日祝日も利用可能とすること。利用可能時間帯については、バックアップ処理等を考慮した上で、最大限利用ができるようにすること。

(3) システムの本番環境に加え、試験的処理のためのテスト環境を構築すること。なおテスト環境のデータベースについては、可能な限り最新の本番環境データベースによる上書き更新が可能であること。

3-5. 拡張性要件

(1) OSを含むシステム関連ソフトウェアのバージョンアップ及びシステム用端末の更新にも容易に対応できること。

(2) 文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報告『日本食品標準成分表』が改訂又は文部科学省告示学校給食摂取基準その他の関連法令等が改正された場合に、プログラム修正を容易に行うことができるつくりであること。

(3) ユーザーの追加・変更・削除や利用権限設定が行えること。また、人事異動時などにおける設定変更が容易に行えること。

4. 事業管理要件

4-1. 管理体制

- (1) 受注者は、業務委託の実施に当り事業計画を策定すること。
- (2) 受注者は、業務委託の管理責任者を定めること。また、設計・開発業務、試験業務、データセットアップ業務、機器調達業務及び研修業務の各業務において、必要な能力及び過去に同等の業務経験を有する責任者を配置すること。各責任者は、原則として、納入まで同一人とする。責任者の兼任は、可とする。
- (3) 受注者は、契約締結後速やかに事業計画書を提出し、各責任者を発注者へ通知すること。

4-2. セキュリティ要件

障害が発生した場合は、業務への支障を最小限にとどめ、速やかに業務を再開できるよう緊急時の保守体制を備えていること。対応時間は、原則として8時から16時45分とするが繁忙期の時間外対応等について発注者と協議し、緊急時の連絡先を用意しておくものとする。

障害発生時には、障害原因の特定及び暫定対応等を行い、復旧時間の見通しを示すこと。また、障害原因を分析し、経緯、作業実施内容、再発防止策等を報告書として発注者に提出すること。

機能強化及び機能変更を行う場合、その内容を各学校給食センター及び担当課へ通知すること。

- (1) システム利用時は、ユーザー認証を行う仕組みとすること。
- (2) バックアップ及び復元の機能を整備すること。システムのバックアップについては、停電等の障害発生時に復旧できるように必要に応じて別媒体等に取得するとともに、毎日定期的にスケジュールして自動バックアップを行うこと。
- (3) 誤操作を行った場合に重要なデータが消去されてしまうことのないよう、必要な措置を講じること。
- (4) システムに障害が起きた場合も業務が継続できるよう、障害対策を考慮したシステム構成とすること。

5. 成果物の納品

(1) 納入成果物

業務委託の業務における納入成果物は、以下のとおりとする。受注者は、仕様書に示す稼働期間中は、納入成果物の複製を保管すること。なお、発注者の要請により資料の提出を求められることがある。

事業計画書は契約締結後、その他の成果品については、スケジュールの調整に従い、必要となるものを順次収めること。

【納入する成果品】

- ①事業計画書
- ②各責任者届
- ③進捗報告書
- ④カスタマイズ設計書、報告書
- ⑤データ移行設計書、報告書
- ⑥機能要件一覧表
- ⑦テスト結果報告書
- ⑧利用者向けマニュアル（カスタマイズを含む）

(2) 納品形態及び部数

紙媒体により各 4 部提供すること。A 4 サイズを基本とし、ページ数の多い資料は、A 4 ファイル等に綴じて納入すること。

6. 保守要件

6-1. 保守要件

受注者は、システムの稼働開始時に、別途、発注者が業務委託契約を行う予定のシステム保守点検業務を請負うこと。業務の概要は、次項のとおり予定する。

6-2. 保守の概要

(1) 保守対応時間

原則として月曜日から金曜日の 8 時から 16 時 45 分まで

（12月29日から1月3日まで及び祝日を除く。）

障害の連絡を行った当日又は翌日の作業開始を原則とすること。

6-3 業務内容

(1) ソフトウェア保守

システムの稼働に必要なバージョンアップ、データベースの整理等を実施すること。ただし、システムの大規模な改修を必要とする制度改正等があった場合は、発注者と受注者双方協議の上保守の範囲内外を決定する。

(2) 機器及びサーバ保守

不具合の発生時に迅速な対応を行い、必要に応じて修理を行うこと。

(3) 障害、問い合わせ対応

障害等の発生時に、現地出張を基本として、迅速な対応を行うこと。システム利用者からの操作方法、処理等に関する質問に対して、電話又は電子メールによる支援を行うこと。

(4) 報告

作業毎に書面にて報告を行うこと。

(5) その他

上記以外の業務であって、システム保守に必要な業務は、保守の範囲内で行うこと。

7. その他

システムをインストール後、接続・調整を行い、動作確認後に引渡すこと。

システム導入前後に4日以上の上作研修を各センター（3センター）で実施すること。

操作説明書は日本語で提供すること。

納入場所及び検査場所は発注者指定の場所とする。

仕様書に記載のない事項又は疑義が生じた場合は、発注者と受注者双方協議の上決定するものとする。

別紙1 各業務仕様書〈機能要件一覧〉

<p>献立作成</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・カレンダーから日付を指定し献立作成画面に遷移すること。 ・月間カレンダーに前月と翌月の日付が表示され、献立が表示できること。 ・月間カレンダー画面は最大1年分を一画面で表示できること。 ・献立の料理数は最大10個登録でき、献立カレンダー画面ですべて表示できること。 ・カレンダーには構成される料理をすべて表示し確認できること。また、マウスの簡単操作により、日単位で献立のコピー、削除、入れ替え、移動などの編集が行えること。 ・通常食以外にアレルギー対応の献立等複数の献立を別々に作成できること。 ・通常食の献立原案をもとにアレルギー対応食の献立を作成でき、献立内容の変更に柔軟に対応できること。 ・献立に料理を追加する時は料理マスタからの取り込みか、直接入力ができ、直接入力した料理はマスタに登録できること。また、小学校中学年を基本に低学年・高学年・中学校に自動展開できるようにすること。 ・特定食品・料理の倍率計算は回避でき、かつ、その設定は手動で変更ができること。 ・献立の食品変更・追加は食品マスタから取り込むこと。また、変更した結果をワンクリックで料理マスタへ反映させる機能を有すること。その際に同名の料理マスタが存在する場合は上書き、別名で保存が選択できること。 ・献立に使用される食品において切り方、下処理、作り方の3項目が登録でき、料理マスタへ保存することで次回も利用できること。 ・献立作成時に栄養価構成量及び基準栄養価・基準構成量・充足率が表示できること。 ・献立作成時に栄養価レーダーチャート、PFCバランスのグラフが確認できること。 ・カレンダー画面に戻ることなく、献立編集画面上で、移動したい日付に簡単に移動ができること。 ・過去献立の参照、複写ができること。 ・月間献立の栄養価の平均値表示ができること。 ・同時に複数栄養士で操作ができること。 ・管理対象施設（学校、学校給食センター）、給食実施日を指定して、文部科学省が定めた「学校給食栄養報告（週報）」の様式に対応した週報を出力できること。
<p>献立作成印刷</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・実施献立表（栄養価および食品構成）、献立表（栄養価）、調理指示書、配布用献立表（小学校・中学校）、検食簿、週間予定献立表、栄養報告書（週報）がExcel出力できること。 ・実施献立表（栄養価）には、栄養価の月平均および基準値、たんぱく質エネルギー比、脂質エネルギー比、食塩相当量が表示されること。 ・印刷は日付の範囲指定ができ、栄養価については小学校中学年、低学年、高学年、中学校の指定ができること。 ・配布用献立表の料理名・食品名は3群、6群、漢字、ひらがな表記を必要に応じて選択できること。また、料理ごとに使用食品がわかるよう、行別に横一並びで表示されること。栄養価表示については、エネルギー、たんぱく質エネルギー比、脂質エネルギー比、食塩相当量が表示されること。 ・週間予定献立表には料理ごと、食品ごとに調理量単位による一人分量、総使用量が表示されること。 ・検食簿は、日ごとに、検食責任者・検食者名欄があり、料理ごとに、異物混入/異味異臭/温度/盛付・色彩・形態/分量/味付けなどの項目が表示されること。 ・各帳票が献立ブロック別にExcel出力・印刷できること。
<p>食数設定</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・日別、月別で学校・学年・クラス・人員区分別に食数が入力できること。 ・土日祝日など、給食の提供がない日はあらかじめ設定でき、自動的に食数は反映さ

食数設定	<p>れない仕様であること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・非常勤職員等の食数が日毎に入力できること。 ・欠食情報登録は、クラス/学年/学校別で日毎に入力または変更ができること。
食数設定印刷	<ul style="list-style-type: none"> ・すべての印刷物が、Excel出力できること。 ・日別、月別、学校別食数一覧がExcel出力できること。 ・印刷は日付の範囲指定ができること。 ・オープンデータ出力機能を有すること。
調理指示書作成	<ul style="list-style-type: none"> ・献立及び食数、発注データより調理指示書が作成・Excel出力できる機能があること。 ・献立で登録された切り方、下処理、作り方が表示されること。 ・料理名/食品名/規格/一人分量（小学校中学年、中学校）/発注量/総使用量/発注先業者名/下処理/作り方が表示されること。 ・献立指示に適した食品名で調理指示書が作成できること。
アレルギー表作成	<ul style="list-style-type: none"> ・献立及び食数よりアレルギー表が作成・Excel出力できる機能を有すること。 ・献立名・アレルゲン・除去方法が1頁で確認できるアレルギー献立表が作成・Excel出力できる機能を有すること。 ・基本食から展開し食品・料理変更を行ったアレルギー除去献立において、実施献立表、指示書の印刷ができること。また、食数の登録をすることで、基本食献立の発注書に合算か分けて出力できること。
見積 ・ 入札	<ul style="list-style-type: none"> ・食品ごとに入札用グループ（一般物資、肉、野菜）別の登録ができること。 ・業者ごとに複数の入札用グループが登録できること。 ・献立から、契約形態区分（年度契約・学期契約・月契約）、入札グループ別（一般物資、肉、野菜）で該当食品の抽出ができること。また、各抽出単位より任意の期間を日単位で指定できること。仕様書は、発注区分ごとに使用する食品について、メーカー、規格、単価、単位等の情報を反映し、業者別に契約期間がわかるように出力できること。発注期間に抽出した食品について、契約形態区分、入札グループ別で選択でき、一枚で印刷出来ること。 ・見積作成画面では見積量の端数調整（切上・切捨・四捨五入）ができる機能を有すること。 ・入札・落札価格入力画面では業者からの入札・落札価格を入力できる機能を有すること。 ・最低価格を自動判定して落札者とする機能を有すること。ただし、必要に応じて最低価格以外の業者を任意に選択して落札者とするができること。 ・入札期間が月に複数回実施される場合に、入札期間を任意で選択できること。 ・落札業者が決定したあと、食品の規格は変更できること。 ・業者決定後の規格、メーカー、産地等が発注情報に自動的に反映され、発注書、検収簿に表示されること。 ・年度契約、学期契約の入札食品については、入力価格が年度末、学期末まで引き継がれること。 <p>【応札業者・価格・規格の取り込み機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・見積依頼書の納入単価・メーカー産地情報に入力したExcelデータを、業者別で自動取り込みできるようにすること。また見積開札記録一覧表に出力できること。
見積印刷	<ul style="list-style-type: none"> ・見積依頼書、仕様書、見積開札記録一覧表を作成し、Excel出力できること。 ・見積依頼書には単価、メーカー、業者名の業者記入欄があること。 ・見積開札記録一覧表は、各業者からの入札金額、メーカー・産地等の情報が業者別に一覧で食品別に比較でき、項目は、食品名/規格/予定使用量/単位が表示され、Excel出力できること。 ・見積依頼書、仕様書、見積開札記録一覧表は、契約形態区分（年契約・学期契約・月契約）、入札用グループ別（一般物資、肉、野菜）に区分けして印刷できること。

発注・納品	<ul style="list-style-type: none"> ・発注集計の履歴画面があり、表示期間、調理場で絞り込みができること。 ・発注量の計算は献立及び食数設定で入力された数量を元に算出する機能があること。 ・納品日変更、該当期間での同一食品の発注量合計、端数調整（切上・切捨・四捨五入）ができる機能を有すること。 ・同一食品を複数業者へ発注できる機能を有すること。 ・月別・業者別に支出金額を集計し、業者別購入明細表が印刷できること。 ・調味料等については期間を指定して発注分量を自動的にまとめて、月ごとに一覧でExcel出力できること。項目は、食品名/規格/仕入先/使用日/使用期間/使用量（単位）/注引量が発注日ごとにまとめて出力できること。 （発注用一括物資使用予定表） ・献立日に同一食品が複数存在する場合、発注量を合算するか個別にするか選択できる機能を有すること。 ・発注数量、発注業者、納品日時は任意で変更できること。 ・発注書は献立ブロックごとに発注量を分けて出力するか合算して出力するか選択できること。
発注印刷	<ul style="list-style-type: none"> ・発注書を作成・Excel出力できる機能を有すること。 ・発注書には料理ごとの釜数を考慮した表示ができること。 ・発注書に適した食品名称でExcel印刷ができること。 ・発注書には発注する商品の納品日/使用日/納入時間/食品名/規格/加工形態/メーカー・産地/納品口/発注量/発注単位/単価/合計金額が表示されること。 ・メーカー・産地の情報は落札業者の決定時に登録した内容を反映すること。 ・発注明細チェックリスト（食品順・使用日順）が出力できること。
納品印刷	<ul style="list-style-type: none"> ・検収簿を作成・Excel出力できる機能を有すること。 ・使用食材の産地集計が、市内・県内・国内・輸入ごとに集計できること。 ・検収簿は、食品名規格/加工形態/発注量（単位）/納入業者/メーカー・産地/使用日が表示できること。また、期限表示/品温/鮮度/包装/異物/品質/検収者/納品時間/保存食の記入欄があること。 ・納品日ごとに印刷できること。
食品マスタ	<ul style="list-style-type: none"> ・食品マスタの登録件数は無制限とする。但し導入機器仕様のHDD容量中、データベース使用可能領域をデータ容量上限とする。 ・構成項目は食品名、栄養価、小学校用名、発注書用名、指示書用名、構成名、3色分類、6群分類、契約期間、入札用グループ、単価、業者、納品日、納品時間、調理単位を最低限とする。 ・単価、業者については最新の入札結果を反映するが過去の入札結果（単価、業者）の履歴も保持し一目で確認できること。 ・終売商品を非表示にする機能、食品新規登録・変更・複写する機能を有し、最新日本食品標準成分表（八訂）に準拠した食品情報を設定できる機能を有すること。加工食品の名称、構成内容が登録できること。また献立表に反映されること。 ・食品マスタでは、食品名以外に4つ以上名称が登録でき、その名称での検索できること。また、印刷時に、名称が選択できること。 ・食品マスタでは、可食部100gあたりの栄養価換算ができること。 ・既存の食品マスタをコピーして、新たな食品を登録でき、その際にコピー元である食品の分解登録も引用されること。また、配布用献立に印刷指定できること。 ・食品ごとに、単位当たりのグラム数を設定でき、料理・献立作成時に使用できること。 ・食品の端数処理は、切り捨て、切り上げ、四捨五入が選択でき、表示最小桁数の設定ができること。 ・変更したい食品を指定してすべての料理、献立に置き換えできること（置換）。 ・食品ごとに発注単位を登録でき、発注処理時に自動計算されること。

食品 マスタ	<ul style="list-style-type: none"> ・契約形態区分（年度契約・学期契約・月契約）、発注区分（在庫・日々）、入札用グループ別（一般物資、肉、野菜）、個付け区分別に管理できること。
料理 マスタ	<ul style="list-style-type: none"> ・料理マスタの登録件数は無制限とする。但し導入機器仕様のHDD容量中、データベース使用可能領域をデータ容量上限とする。 ・構成項目は料理名、小学校用名、発注書用名、指示書用名、一人分量、切り方・下処理、作り方、栄養価を最低限とする。 ・料理の作り方・下処理を登録・編集でき、指示書へ出力できること。 ・料理マスタ新規登録・削除・変更・複写できる機能を有すること。 ・料理検索時に、除外するアレルギー物質が選択でき、検索結果に表示しない機能を有すること。 ・料理マスタ登録画面で調理法での分類登録ができること。 ・個づけの食品は個数の指定ができること。 ・料理ごとに学齢区分別比率の設定ができること。 ・目的に応じた検索区分で検索ができること。
業者 マスタ	<ul style="list-style-type: none"> ・業者マスタの登録件数は無制限最低100件登録できること。但し導入機器仕様のHDD容量中、データベース使用可能領域をデータ容量上限とする。 ・構成項目は業者名、郵便番号、住所、TEL/FAX、入札用グループを最低限とする。 ・業者ごとに納入する学校が登録できること。
学校 マスタ	<ul style="list-style-type: none"> ・学校数は無制限に登録でき、学年・クラス・基準の児童生徒数・教職員数、特別支援学級の児童生徒数・職員数・学級数の登録、変更、削除、印刷ができる機能を有すること。 ・学校情報は、年度単位で管理でき、翌年度の学校情報を事前に登録できること
基準 栄養量 マスタ	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校（低学年・中学年・高学年）、中学校毎に基準栄養・構成量を登録できる機能を有すること。
給食実 施カレ ンダー	<ul style="list-style-type: none"> ・年間を通して土日祝日・長期休みなどの休日を設定できる機能を有すること。

〈帳票名一覧〉

- | | |
|-----------------------|----------------|
| ① 実施献立表（栄養価） | ⑫ 日別食品使用量表 |
| ② 献立表（栄養価） | ⑬ 実施献立表（食品構成） |
| ③ 調理指示書 | ⑭ 業者別購入明細表 |
| ④ 発注書 | ⑮ 発注用一括物資使用予定表 |
| ⑤ 検収簿 | ⑯ 食数予定表 |
| ⑥-1 見積依頼書 | |
| ⑥-2 見積開札記録一覧表 | |
| ⑦ 仕様書（契約書） | |
| ⑧-1 配布献立表（小学校）（小・中学校） | |
| ⑧-2 配布献立表（中学校） | |
| ⑨ 検食簿 | |
| ⑩ 週間予定献立表 | |
| ⑪-1 発注明細チェックリスト（食品） | |
| ⑪-2 発注明細チェックリスト（使用日） | |

印西市役所		工事番号			提出年月日			
市長	副市長	企画財政部長	部長	課長	所長	主任		担当者
令和4年度 第9款 第6項 第3目 第12節								
業務委託名	印西市給食管理システム導入業務委託							
委託場所	印西市中央学校給食センターほか3施設							
履行期間	契約日の翌日 ～ 令和5年10月31日まで							
設計総額								
業務説明	現行の給食管理システムから新たに給食管理システム導入に当たり必要となるシステム構築、データ移行、帳票・機能カスタマイズ、設定作業、操作研修等一式							

本 工 事 内 訳 書

費目・工種・施工名称など	規格	数量	単位	単価	金額	備考
給食管理システム端末設定業務						
1. ソフトウェア本体		1	式			
2. ライセンス		14	式			
3. データセットアップ（データ移行） （料理・食品及び食品に付随するマスタ）		4	施設分			
対象：内田洋行社製システムにより出力された料理・ 食品データを対象とする。（CSV形式）						
4. 帳票・機能カスタマイズ		1	式			第1号様式 参照
5. 要件定義費用		1	式			
6. インストール・設定費用		1	式			
7. 操作研修費用（3施設）		12	回			
小 計						
消費税						
合 計						

第1号

費目・工種・施工名称など	規格	数量	単位	単価	金額	備考
【帳票カスタマイズ】内訳書						
1. 実施献立表（栄養価）		1	式			
2. 献立表（栄養価）		1	式			
3. 調理指示書		1	式			
4. 発注書		1	式			
5. 検収簿		1	式			
6. 見積書・見積開札記録一覧表		1	式			
7. 仕様書（契約書）		1	式			
8. 家庭配布用献立表（小学校・中学校）		1	式			
9. 検食簿		1	式			
10. 週間予定献立表		1	式			
11. 発注明細チェックリスト（食品・使用日）		1	式			
12. 日別食品使用量		1	式			
13. 実施献立表（食品構成）		1	式			
14. 業者別購入明細表		1	式			
15. 発注用一括物資使用予定		1	式			
16. 食数予定表		1	式			
【機能カスタマイズ】内訳書						
17. 応札業者・価格・規格の取込機能		1	式			