

明石市学校給食管理システム導入業務委託仕様書

第1 業務目的及び概要

1. 目的

近年の自然災害や天候不順、新型コロナウイルス感染症の影響により、食材価格が高騰する等、不安定な状況が常態化しており、給食会計の安定運営が難しい状況が生じている。

このため、現行ソフトに代わって、献立作成はもとより、食材価格管理や食材発注管理、統計分析等を兼ね備える総合的な給食管理システムを新たに導入することで、学校給食の安定運営を図るとともに、学校給食課、学校給食会がそれぞれの立場で業務の効率化・正確性の向上を図り、安全安心な学校給食の提供を行うことを目的とする。

2. 本市における学校給食事業の概要

(1) 小学校

小学校28校では、単独調理方式(自校方式)により学校給食(パンまたは米飯・牛乳・副食)の提供を行っている。献立は2献立制の統一献立、年間給食実施回数は188回を想定。

(2) 中学校

中学校は平成30年度より13校全校で学校給食(パンまたは米飯・牛乳・副食)の提供を開始。共同調理場方式により、市内2か所(東部学校給食センター及び西部学校給食センター)の給食センターで副食を調理し各校へ配送・提供を行っている。献立は2献立制の統一献立、年間給食実施回数は182回を想定。

3. 調達範囲

事業者は、本仕様書に示す機能等を備えた給食管理システムが正常に稼働するために必要な物品等の全てを納入するものとする。

これらの設計/開発/調整/テスト/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、本仕様書に特記なき限り全て本調達に含み、事業者の負担と責任において実施及び納入するものとする。

第2 前提要件

1. スケジュール

(1) 契約履行期間

契約締結日の翌日～令和4年3月31日

(2) システム納入期限

令和4年1月31日

(3) システム稼働予定時期

令和4年3月1日

2. システム使用場所

明石市の行政系ネットワークに属する次の場所において使用できるようにすること。

No.	施設名	システム使用予定端末数	
		小学校給食	中学校給食
1	学校給食課（東部学校給食センター内）	5	7
2	西部学校給食センター	—	2

3. 対象事業の概要

本事業は下記の各業務で構成されている。これらの業務をシステム化の対象範囲とする。

(1) 献立作成業務

主な対象業務は以下の通り。

- ア 食品および料理管理
- イ 献立の作成および栄養価計算
- ウ 献立表の出力
- エ 集計書類および報告書の出力
- オ 調理用資料作成

(2) 食数管理業務

主な対象業務は以下の通り。

- ア 予定と実施の食数管理
- イ 主食／牛乳／副食の各欠食数管理

(3) 食材価格の見積り・入札および発注業務

主な対象業務は以下の通り。

- ア 見積書作成、入札管理
- イ 発注、検収、受払管理及び、発注書、検収表受払簿の出力
- ウ 食材別在庫管理

(4) 納品及び支払い業務

- ア 納品管理
- イ 支払額（請求額）管理
- ウ 業者別支払明細書等の出力

4. 業務内容

事業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) システム設計

「小学校給食」と「中学校給食」はそれぞれ分離したシステムとして構築すること。

(3) システム開発

(4) ハードウェア機器の調達

上記機器にはサーバ本体及びシステム稼働に必要なすべての機器を含む。なおシステム用端末については1台（小学校給食用ノート型パソコン／5年間の機器保守付き）のみを調達対象とし、その他は当市の既存業務用パソコン（OS：Microsoft Windows10）を使用する。

(5) システム構築導入

機器搬入・設置、ソフトウェアインストール・設定、ネットワーク設定など

(※機器を稼働させるために必要な庁内ネットワークへの接続設定を含む。ただし接続作業に使用するLANケーブル及びハブは本市が準備する。)

(6) 調整及びテスト

テスト(単体・組合せ・総合)を実施し、システムの正常稼働を保証すること。

(7) 運用テスト支援

本市が実施する運用テスト(業務上必要な機能・性能等を備えているかの確認)において、事業者は助言及び必要な支援を行うこと。

(8) データセットアップ

事業者は、本市が指定する必要情報(食品・料理・献立・食材納入業者・学校・給食センターなど)を確実に効率的にシステムへ設定するため、契約締結後に本市と十分に協議のうえセットアップ作業を行うこと。

(9) マニュアル作成及び操作研修

事業者は、システム利用者向けマニュアルを作成すること。なお、バージョンアップにより機能の変更等があった場合は、内容を更新し提供すること。

また、事業者は操作研修を少なくとも2回以上開催すること。研修については本市と協議のうえ時期及び内容を決定し、必要な準備を行うこと。

(10) 打合せ会議の開催

事業者は、本市との打合せ会議を定期的で開催し、各業務に関する打合せ及び進捗状況等の報告、課題等について協議を行うこと。また、会議において必要な資料及び会議にかかる議事録については事業者が作成し提出すること。

第3 システム要件

1. 基本要件

(1) システム概要

システムは、視認性の高い画面構成及び処理機能表示を備え、直感的な操作が行えるものであること。また複数ユーザからの円滑な同時アクセス、システムバージョンアップ・端末への容易なシステム導入及び将来的な利用環境の拡充(他の市庁舎、各学校など)にも対応が可能となるよう構築されたシステムとし、県内近隣を主として多数自治体への導入・現時点においても安定稼働している実績を有すること。

システムを格納するサーバは、東部学校給食センター内の指定位置に設置すること。

なお運用に必要なソフトウェアやサーバCALライセンス等についても調達範囲に含めるものとする。

(2) システム動作環境

動作環境については、以下の仕様を満たすこと。

- ① システム運用に支障のない十分なスペックを有する機器で構成すること。
- 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。
- ③ 停電等の障害発生時にも、データ喪失を防ぎシステム復旧が可能となる対策が講じられていること。
- ④ 本システムは土日祝日も利用可能とし、バックアップ処理等を考慮のうえ最大限の時間帯において利用できること。

- ⑤ 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) その他

- ① システムエントリーの際、IDやパスワードなどの方法でユーザ認証を行い、セキュリティを確保できること。
- ② ユーザの追加・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。
- ③ 誤操作時にも重要なデータが消去されないよう必要な措置を講じること。
- ④ データベース全体及び個々のテーブル等の自動／手動バックアップ（コピー含む）機能、またバックアップデータの復元機能を有すること。また自動バックアップは、予め指定した時間に自動で日次バックアップ処理が行われること。
- ⑤ データベース全体及び個々のテーブル等については、簡易な操作によりその全項目を汎用的なフォーマット（Excel ファイル形式）で出力できること。
- ⑥ 帳票の文言修正等軽微な変更については、ユーザ自ら修正・改良できる機能を有することが望ましい。
- ⑦ システム用端末については、可能な限り情報セキュリティ上の配慮を行うこと。
- ⑧ 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。
- ⑨ 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、プログラム修正を容易に行うことができること。

2. 機能要件

(1) 献立作成

- ・カレンダー形式により、1か月の献立内容の確認ができること。
- ・カレンダー画面では簡易なマウス操作（ドラッグ&ドロップ）により、コピー、移動、入れ替えなどの作業ができること。また、1日単位での料理入替／料理コピー／料理移動／料理削除などができること。
- ・日ごとの献立コピー・期間を指定しての献立一括コピーなど過去の献立を容易に取り込めること。
- ・アレルギー、単価、栄養価などの表示選択ができること。
- ・材料や分量、料理名など、料理の一時的な変更ができること（料理カードでの変更は不要）
- ・献立登録で入力した料理内容を、そのまま料理マスタに登録できること。また、献立登録画面で変更した内容を、料理マスタに反映できること。
- ・基準となる年齢区分の献立を作成すると、比率により年齢区分の食材分量を自動的計算表示できること。
- ・1日あたりの合計栄養価に関しては、目標値と充足率も確認できること。また献立摂取値と摂取基準値（登録済み摂取基準値を選択）を年齢区分別にレーダーチャートで

表示でき、確認しながら献立作成ができること。

- ・全調理場において、共通の献立を管理できること。調理場ごとに献立が異なる場合はそれぞれの献立が登録できること。
- ・献立作成画面内で料理の上下移動、料理内の使用食品の上下移動ができること。その順番は、関連する各種帳票に反映すること。
- ・一覧表示した月間献立の栄養価や概算価格などの平均値表示ができること。
- ・栄養価チャート、PFC バランス、食品構成表、月予定価格の登録状況と月平均予定価格などを画面上で確認しながら献立作成できること。
- ・献立作成作業中に画面遷移する形で、食品データ／献立データ（料理名を含む）の編集作業が可能であること。
- ・アレルギー物質を含む食品にはマークをつけるなどし、容易に確認できること。

(2) 料理データ

- ・料理データは随時登録でき、目的に応じた検索区分（調理、材料、季節、料理等）別に分類登録ができること。
- ・各端末から共通の料理を管理できること。
- ・複数ユーザによる同時編集作業ができること。
- ・可食量について、小学生量（複数段階）及び中学生量で登録できること。
- ・個数付けの食品については可食量の他に個数も表示されること。
- ・登録済み料理データの使用食品／分量などを変更し別料理として登録するなど、料理データの効率的な登録ができること。
- ・料理ごとに「配缶する容器（例：和え物食缶）」「配食器具（例：お玉）」「喫食時の使用食器（例：平皿）」「コメント」「指示内容」を登録できること。また、あらかじめ登録した文言を選択する形での入力もできること。
- ・料理内の食品ごとに「切り方」「下処理1」「下処理2」「衛生のポイント」を登録できること。また、あらかじめ登録した文言を選択する形での入力もできること。
- ・登録する食品は検索画面を表示して選択できること
- ・使用食品の変更が簡単にできること
- ・使用食品の一括置換えができること
- ・料理ごとに（作り方/メモ/コメント/作業工程など）の登録ができ、調理指示書などへの出力ができること
- ・料理の使用履歴を確認でき、また検索時には献立名と最終使用日が表示されること
- ・検索方法は（直接入力/検索ウィンドウでの絞り込み表示）から選択できること
- ・多様な検索項目（料理名/調理区分/季節区分/食品など）で検索ができること
- ・栄養価表示画面等で栄養バランスを確認しながら料理内容を登録できること
- ・1つの料理に対して原価計算ができること
- ・既に登録された料理マスタを複写して新しい料理の登録ができること
- ・料理検索時に、揚げ物や炒め物など調理方法による分類から検索ができること
- ・料理名称は使用用途に分けて複数登録ができること。また帳票出力時には、どの登録名称で出力するか選択できること。

(3) 食品データ

- ・栄養成分の計算値は、文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報の「日本食品標準成分表」に対応したものであること。またその改訂等が生じた場合の設定変更等については、システム保守業務の範囲内とすること。
- ・食品名変更、成分値修正（廃棄率など）ができること
- ・食品名は同一食品に対し複数登録ができること（最低3種類）
- ・食品を随時追加登録／修正／削除できること。
- ・食品を検索する際、多様な項目（名称、食品番号、食品分類、指定した期間など）で抽出・検索ができること
- ・必要に応じて登録済み食品の検索表示/非表示の設定ができること
- ・赤/黄/緑/その他の食品群の設定、6群の設定ができること
- ・28品目のアレルゲンのデータが登録されており、随時追加登録もできること
- ・一覧画面での食品データへのアレルゲン情報登録（コンタミネーション含む）ができること
- ・既に登録済みの食品情報を複写し、新規追加登録作業に活用できること
- ・食品ごとに単位当りのグラム数を設定でき、料理・献立の作成の際に使用できること
- ・食品ごとに使用単位での年齢区分別換算分量の設定ができること
- ・食品ごとに発注用食品区分、見積物資形態、発注方法（まとめ発注/通常発注）、発注単位、発注計算方法（まるめ桁数/端数処理）、納品日（当日～3日前）、検食分量、破損割増などの設定ができること
- ・見積、入札、発注業務に利用可能な発注分類（入札分類）ごとの登録ができること
- ・学期契約や年間契約、納入時間指定等の食品情報登録ができること
- ・見積書や発注書に印刷する規格情報（産地、銘柄等）を登録できること
- ・食品について構成される食材と配合比率の登録ができること
- ・食品ごとに発注処理の対象外とする設定ができること
- ・食品／発注単位／発注グループごとに単価登録できること
- ・主食について、複数の加工賃（支払先は別々の業者）の登録ができること
- ・一覧画面に登録食品を表示できること。また印刷用名称や見積情報／発注情報など主要項目の編集ができること
- ・一覧画面での絞り込み検索（検索区分、名称など）ができること
- ・一覧画面から、食品データへのジャンプができ、参照のほか編集・登録できること
- ・登録済み食品データを部分的に変更し別食品として登録するなど、食品データの効率的な登録ができること
- ・アレルギーマスタの項目にはマークが設定できること。また、アレルギー帳票を出力した際に、設定したマークが印字できること
- ・複数のアレルギーを組み合わせたアレルギーパターンを登録できること
- ・食品ごとに産地が登録できること
- ・食品コードに大規格・小規格の食品を登録し、大規格の食品に小規格を紐づけることにより、発注時には小規格が適応できる端数は自動的に小規格になるよう

に事前設定できること

- ・在庫の設定ができること
- ・自校調理校及び給食センターそれぞれの残量管理ができること
- ・献立は g 数量での登録、発注は箱や個などの単位での発注ができるように事前設定を行えること
- ・発注数量の端数処理(四捨五入・切り捨て・切り上げ)と表示する小数桁数を設定できること
- ・食品の価格を登録できること。また予定価格や過去の価格履歴を保存できること

(4) 栄養管理

- ・最新の「日本人の食事摂取基準」に対応していること
- ・最新の文部科学省「学校給食実施基準」に対応し、学齢ごとに基準値設定できること
- ・PFCバランスを利用し、たんぱく質・脂質・炭水化物量の設定ができること
- ・献立画面に学齢ごとの栄養摂取値と基準値を表示し、チャートでの比較ができること
- ・最新の栄養週報様式に対応した週報作成ができること

(5) 学校データ

- ・管理対象とする学校の登録ができること。また追加登録が随時できること。
- ・学年／クラスごとに児童・生徒と教職員の人数を登録し、随時追加登録ができること。
- ・クラス名称の登録ができること
- ・学校及び給食センターの区別で登録できること（学校ごとに共同調理場の指定ができること）
- ・年度途中でもクラス数の変更ができること
- ・年度更新（1学年繰上げ）ができること
- ・学校／学年／クラス等の単位で学校行事を任意に設定できること
- ・基本物資（米飯／パン／牛乳）納品業者の登録ができること
- ・通常献立、特別食、アレルギー対応食等の複数の献立分類を作成できること
- ・統一献立のほか、学校ごとに「献立内容を変更できる個別献立」を選択できること
- ・一括発注のほか、学校ごとに「納入業者を変更できる個別発注」を選択できること

(6) 食数管理

- ・登録する学期始めの人数を基礎情報（基本食数）に使用すること
- ・学年／クラス／児童・生徒／担任ごとに「主食」「牛乳」「副食」に分けて、基本食数の登録管理ができること。また基本食数の他に、牛乳欠食・米飯欠食・パン欠食・副食欠食の各食数を管理でき、発注にはこれらの欠食数が反映されること。
- ・学校別に予備数が登録できること
- ・曜日別の講師の来校に対応し、基本食数への曜日別追加食数設定ができること
- ・食数集計画面において、表示する学校を選択し日々の実施食数を一覧画面の表形式で確認できること
- ・クラス数の変更登録が随時可能であること
- ・毎月の食数は基本食数が自動反映され、予定食数と実施食数の管理ができること。また、実施食数の運用は、予定食数のみを編集してその食数データを実施食数として使

用する方法と、予定食数からの増減・欠食登録を行い、その結果を実施食数に反映される方法のどちらでも運用できること

- ・給食実施月の食数情報は、日別の「学年ークラス」単位、児童・生徒／担任の区分ごとに履歴管理できること
- ・各システム端末から日別・クラス別等の食数情報を確認できること
- ・日ごと単位の欠食や、範囲を指定しての欠食情報登録ができること
- ・食数の変更内容が発注に反映されること

(7) 見積処理

- ・食品ごとに見積もり処理の（要/不要）の選択ができ、見積依頼の際の情報（見積形態、産地、成分表添付、アレルギー情報添付、サンプル、食品メモ）を設定できること
- ・入札価格が最安値業者の自動選択と、選定理由の登録ができること。また必要に応じ、最低価格以外の業者を落札者とするができること
- ・業者決定後の決定単価／規格／産地情報を食品マスタに反映させるかどうかを選択できること
- ・見積形態（年/半期/学期/月/半月）を選択し、詳細な見積対象期間が設定できること
- ・食品ごとに見積もり単位設定ができること
- ・見積もりを依頼する業者を複数選択し、業者ごとに見積依頼書を出力できること
- ・見積は予定食数から算出できること
- ・入札がない食品は、入札値の登録を行わずに発注へ進めること
- ・見積数量は任意に変更できること

(8) 発注処理

- ・納入業者を随時登録でき、業者ごとに休日の登録ができること
- ・食材納入日時を登録し管理できること
- ・食品の発注グループごとに登録発注業者を表示できること
- ・納品日時、業者、規格、メーカー、発注数量、発注単位、産地が編集できること
- ・発注編集画面にて、追加発注・分割発注ができること
- ・一度発注集計を行った後に対象期間の食数の変更があった場合、再集計を行えること
- ・発注画面に産地を表示できること
- ・食品ごとに、発注分量のまとめ方（まとめ発注/通常発注[献立名ごと]）を選択できること
- ・まとめ発注食品は、指定期間の合計使用量から残量を差し引きして発注できること
- ・通常発注食品については、日ごと発注分量を自動計算表示できること
- ・納品された食材の産地が登録できること
- ・学校及び給食センター別で発注できること。
- ・同一食材について複数業者への発注ができること

(9) 納品及び支払い

- ・自校調理校、給食センターについて、それぞれ「納入日」「使用日」「使用月」ごとに業者単位で納入数量が表示されること。また必要に応じて任意で変更ができること
- ・検収及び受払い画面では、発注量や発注時の単価の他に、実際に納品された納品数量

- や納品単価、請求金額の確認と編集もできること
- ・「使用月日」に基づき納入数量を支払金額に反映すること
- ・消費税率は任意で変更できること
- ・支払金額は、消費税や梱包代などを任意で修正できること
- ・業者別に支払金額が確認、修正できること
- ・検収画面にて、食材の検品結果の登録が行えること
- ・受払画面にて、毎月の業者ごとの食材費の管理ができること
- ・受払画面では、「納品日」「使用日」「業者」ごとに画面の切り替えができること

(10) 帳票出力

システムから出力する帳票の種類や要件は下表のとおりとする。なお、以下の点に配慮すること。

- ・Excel ファイル形式で出力できること
- ・印刷前に印刷イメージが確認できること

帳票名	要件	小学校用	中学校用
調理作業手順書	<p>献立ごとの使用食缶・食器等、また使用する食品ごとの可食量・調理作業工程が出力されること。</p> <p>【出力項目】 調理場、献立グループ、日付（西暦表記もしくは西暦／和暦の併記）、曜日、献立名、総食数、使用容器（食缶）、使用食器、生徒配膳器具、食品名、可食量、総使用量、下処理・準備、作業工程、衛生ポイント</p>	○	○
児童／生徒用献立表	<p>以下の仕様のとおりに出力可能であること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・B4 横サイズ ・片面に1日分を記載 ・「献立欄」に8行分、「材料欄」に40行分の記載スペース ・「献立欄」の1行目は空白行 ・牛乳は「献立欄」「材料欄」それぞれ最下段に表示 <p>【出力項目】 献立グループ、日付（西暦表記もしくは西暦／和暦の併記）、曜日、献立名、食品名、一人当たりの可食量</p>	○	○
予定献立表	<p>以下の仕様のとおりに出力可能であること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・A4 横サイズ ・3日～5日まで1枚で表示 <p>【出力項目】 調理場、献立グループ、日付（西暦表記もしくは西暦／和暦の併記）、曜日、献立名、食品名、使用量、備考欄（産地、メーカー表記用）</p>	○	○

栄養日報	<p>日ごとの食品単位での使用量、可食量、金額、栄養価等の内訳が出力されること。</p> <p>【出力項目】 調理場、献立グループ、日付（西暦表記もしくは西暦／和暦の併記）、曜日、献立名、食品名、エネルギー(kcal)、炭水化物(g)、タンパク質(g)、脂質(g)、食塩(g)、カルシウム(mg)、マグネシウム(mg)、鉄(mg)、亜鉛(mg)、ビタミンA(μgRAE)・B1(mg)・B2(mg)・C(mg)、繊維(g)、価格、食品の単価（¥1,000 /kg、¥60/本など）、使用量(g)、可食量(g)</p>	○	○
栄養月報	<p>各日の献立ごとのエネルギー・栄養価が表示された月別帳票が出力されること。</p> <p>【出力項目】 調理場、献立グループ、日付（西暦表記もしくは西暦／和暦の併記）、曜日、献立名、エネルギー(kcal)、炭水化物(g)、タンパク質(g)、脂質(g)、食塩(g)、カルシウム(mg)、マグネシウム(mg)、鉄(mg)、亜鉛(mg)、ビタミンA(μgRAE)・B1(mg)・B2(mg)・C(mg)、繊維(g)、価格、1日分の基準値、月間平均値、充足率、PFC比率（脂肪・タンパク質・糖質）</p>	○	○
見積り依頼書 (価格提示依頼書)	別紙帳票サンプル①のとおり	○ ①-1	○ ①-2~4
開札結果表 (価格提示結果表)	別紙帳票サンプル②のとおり	○ ②-1	○ ②-2~4
開札結果通知表 (価格提示結果通知表)	別紙帳票サンプル③のとおり	○ ③-1	○ ③-2~5
発注書	別紙帳票サンプル④のとおり	○ ④-1	○ ④-2
検収簿	別紙帳票サンプル⑤のとおり	○ ⑤-1	○ ⑤-2
主食管理表（パン）	別紙帳票サンプル⑥のとおり	○ ⑥-1~2	○ ⑥-3
主食管理表（米飯）	別紙帳票サンプル⑦のとおり	○ ⑦-1~2	○ ⑦-3
牛乳個数表	別紙帳票サンプル⑧のとおり	○ ⑧-1	○ ⑧-2
残量報告表	別紙帳票サンプル⑨のとおり	○ ⑨-1	○ ⑨-2

残量算出基礎表	別紙帳票サンプル⑩のとおり	○ ⑩-1	○ ⑩-2
調味料発注書	別紙帳票サンプル⑪のとおり	○ ⑪-1	○ ⑪-2
給食人数表	別紙帳票サンプル⑫のとおり	○ ⑫-1	○ ⑫-2
発注食数（人数）表	別紙帳票サンプル⑬のとおり	○ ⑬-1	○ ⑬-2
支払・請求明細表 (業者別支払明細・支出明細)	別紙帳票サンプル⑭のとおり	○ ⑭-1～5	○ ⑭-6～15
その他各種帳票	以下に記載した各種帳票の出力が可能であること。 【出力帳票】 ・各マスター一覧表 ・食数一覧表（学校／学年／クラス／日／給食センターごと等） ・アレルギー管理対象者むけ家庭配布（確認）用帳票 ・献立表（3つの食品群別） ・検食簿 ・週報（最新の栄養週報様式に対応したもの）	○	○

第4 セキュリティ要件

1. 認証取得

事業者は、組織としてプライバシーマーク又は ISO27001 認証を取得していること。

2. セキュリティ対策

事業者は、設計・開発工程においてリスク分析を行い、分析結果に基づくセキュリティ対策を実施すること。本市が想定する最低限の情報セキュリティ対策要件は以下のとおり。

- ・ ユーザID／パスワードにより認証を行うこと。
- ・ 処理内容のログを取得し、最低1年分を保存すること。

第5 事業管理要件

1. 管理体制

- ・ 事業者は、業務管理責任者を定めること。また、設計・開発／テスト／データセットアップ及び研修等の各業務において、必要な資格・能力及び同等の業務経験を有する責任者を配置すること。また、原則として契約期間内における業務責任者及び責任者については同一人とする。なお責任者の兼任は可とする。
- ・ 事業者は、業務の履行にあたり事業計画を策定すること。
- ・ 事業者は、契約締結後速やかに事業計画の提出及び各責任者を本市へ通知すること。

2. セキュリティ管理

- ・ 事業者は、本業務において本市が提供した情報及び知り得た情報を許可なく第三者に開示又は漏洩しないこと。

- ・ 事業者は、セキュリティに関する事故及び障害等の予防に必要な措置を講じること。
- ・ 事業者は、セキュリティに関する事故及び障害等が発生した場合には、速やかに本市へ報告し、対応策について協議すること。
- ・ 事業者は、本業務における内部の情報セキュリティ管理を行う責任者を配置すること。責任者は、必要な能力及び過去に同等の業務経験を有すること。事業者は、契約締結後速やかに、セキュリティ管理責任者を本市へ通知すること。

第6 提出書類

1. 納入成果物

(1) 納入成果物及び納入期限

本業務における納入成果物は以下のとおり。納品先は本市の指定する場所とする。

項番	成果物	納入期限
1	事業計画書、開発体制図	契約締結後速やかに
2	進捗報告書	会議／協議時
3	要件定義書	定義終了時
4	設計書	設計終了時
5	データベース設計書	設計終了時
6	データセットアップ計画書	実施前
7	データセットアップ結果報告書	実施後
8	テスト計画書	テスト前
9	テスト結果報告書	テスト後
10	研修計画書	実施前
11	利用者向けマニュアル	利用者側テスト前
12	打合せ会議 議事録	各会議後速やかに

※ 上表のほか、本市の要請により資料提出を求められることがある。

(2) 納品形態及び部数

紙媒体及び電子媒体により各1部を提供すること（別途部数を追加する場合もあり）。A4サイズを基本とし、A4を超えるページは、折り込む等してA4に調整して納入すること。ページ数の多い資料は、A4ファイルに綴じて納入すること。ただし、項番11は、システム上で確認できるマニュアルに代えることも可とする。

第7 保守要件

1. 保守業務

事業者は、令和3年度末までは本契約の一部としてシステム保守業務を行い、令和4年度以降については別途締結する契約に基づきシステム保守業務を請負うこと。保守業務の概要については、次項のとおり。

2. 業務概要

(1) 保守対応時間（緊急時を除く）

土日祝日を除く午前8時55分～午後5時40分

※ 本市から障害の連絡を行った当日又は翌日の作業を原則とすること。

(2) 業務内容

【ソフトウェア保守】

システムで利用する基本ソフトウェアのバージョン情報を管理し、システムを適切な状態に保つため保守作業を実施すること。

全国一律の改正（学校給食法改正や制度／基準値の改正等）に対応するためのパッケージオプション提供及びその適用、システム設定値の変更、カスタマイズ修正については保守業務の範囲に含むものとする。

また、業務遂行上、システムを使うことにより効率的で正確な事務処理に支障をきたす場合のシステム改善・システム改修、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も保守業務の範囲内で対応すること。

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、本市と事業者双方協議のうえ保守業務の範囲内外を決定する。

【問い合わせ／障害対応】

本市からの問い合わせ（操作方法、処理手順に関する照会等）に対して、電話又は電子メールによる丁寧な支援を行うこと。またシステムに障害及び不具合が発生した場合、本市と協議のうえ概ね24時間以内に復旧できるよう現地出張を含む迅速な対応を行うこと。

【作業報告】

システムにかかる作業を実施した場合は、書面にて速やかに報告を行うこと。

【その他】

契約期間の終了／システム更新時等においては、システム内に蓄積された全てのデータを別途指定するファイル形式で必要回数抽出し、データ項目説明を付して提供すること。またシステム更新等にかかる協議について誠意をもって対応すること。

上記以外の業務についても、システム保守に必要であれば保守業務の範囲内で対応すること。

第8 その他

1. 準拠する法令及び規則等

事業者は、業務の実施にあたり、関係法令・条例等を遵守すること。

- ・ 明石市契約規則
- ・ 明石市個人情報保護条例
- ・ その他関係法令

2. 契約不適合責任等

- ・ 事業者は、納入したシステム等が契約内容に適合しない場合、検収後1年間は契約不適合責任を負うものとする。なお、検収後1年間経過以降に契約不適合が判明した場合についても、事業者は誠実に対応するものとする。
- ・ 事業者は、納入したシステム等に正常稼働を妨げる瑕疵が認められた場合、検収後1年間は無償で瑕疵を修正すること。また修正の際は、運用中の業務に影響を与えないこと。

3. 協議事項

本仕様書に記載のない事項又は疑義が生じた場合は、本市と事業者双方協議の上決定するものとする。

4. 機密の保持等

本業務において入手した情報等は、本市の承諾なしに無断で使用したり、第三者に漏らしたりしてはならない。

以 上