

# 仕様書

## 1. 事業名

八戸工業高等専門学校学寮給食業務委託 一式

## 2. 委託期間

平成24年4月1日から平成27年3月31日までとする。

## 3. 委託場所

八戸工業高等専門学校北辰寮

## 4. 業務委託内容

別紙「八戸工業高等専門学校学生寮給食業務実施細目」による。

## 5. 給食対象人数

寮生約480名（予定）

## 6. 業者の決定

別に定めた審査基準及び公募要領等に基づき八戸工業高等専門学校学寮給食業務事業者選定委員会において行う。

## 7. 提出すべき書類

以下にあげる書類を、平成24年2月28日までに提出すること。

- ①企画提案書
- ②会社パンフレット・概要（経歴、事業内容及び規模等がわかるもの）
- ③直近3年の各会計年度における決算関係書類（決算報告書の写）
- ④業務計画書
- ⑤参考見積書
- ⑥過去3年間における食中毒等の事故発生に対する証明書
- ⑦登記簿謄本、納税証明書
- ⑧資格審査結果通知書（写）
- ⑨学校給食受託実績（寮生数、食事提供方法）
- ⑩食堂運営に関わるマニュアル関連（食品衛生、アレルギー、事故対応）

## 8. 企画提案書の記載事項

a 教育機関における学寮給食業務事業についての基本的な考え方

b 献立作成の考え方（添付「献立表」）

- ・献立を決めるとき、何を基準にしますか。
- ・実施細目に記載の条件を考慮して、6月と2月の献立表を作成してください。
- ・下記の献立を実際に調理した写真を添付し、1食あたりの原材料計算表、と摂取エネルギー計算表を提出してください。

（指定する献立1）

[朝食]：鮭の塩焼き、ひじきと切干大根の金平、味のり、ご飯、漬物、味噌汁  
牛乳

[昼食]：味噌かつ丼、大根の梅肉和え、漬物、味噌汁

[夕食]：（選択メニューA）チーズハンバーグ

（選択メニューB）鯖の一口竜田揚げ

(共通メニュー) ベジタブルソテー、スパゲティサラダ、ご飯、漬物  
スープ

(指定する献立2)

[朝食]: (共通メニュー) オムレットとサラダ、ほうれん草のベーコンソテー  
味噌汁、牛乳

(選択メニューA) ご飯、漬物、ふりかけ

(選択メニューB) パン、ジャム、マーガリン

[昼食]: ソース焼きそば、かぼちゃコロケ、ご飯、漬物、スープ

[夕食]: (選択メニューA) ビーフカレー

(選択メニューB) クリームシチュー

(共通メニュー) イカリングフライ、コールスローサラダ、ご飯、漬物、スープ、フルーツヨーグルト

- ・作成した献立表をもとに、朝食、昼食、夕食を各1例作成した写真を添付し、1食あたりの原材料計算表、と摂取エネルギー計算表を提出してください。

c 特別料理の考え方

- ・季節や季節行事にどのような料理を提供できますか。献立を3つ作成してそのうち1食の写真を添付してください。
- ・風邪等病気、アレルギー体質の寮生に、症状に応じた食事を提供できますか。また、どのようなものが提供できますか。各々1例ずつ献立を作成し写真を添付してください。

d 衛生管理体制と考え方

e 従業員に対する教育の考え方

f 食材調達の方法

- ・食材を仕入れる場合、仕入れ先及び仕入れシステムはどうなっていますか。貴社に委託されたと仮定して具体的に示してください。
- ・主食の米の等級、産地と割合等を具体的にあげてください。
- ・安全な食材の調達方法について、配慮していることを具体的に記入してください。(牛肉「BSE」、鶏肉「鳥インフルエンザ」等について)

g 東日本大震災のような大規模災害が発生した場合の、給食態勢への対応策を具体的に記入してください。(災害発生時の食材の調達及び運搬方法、調理人員の確保等)

h 不測の事態が生じた場合の対応方法

- ・人為的なもの(調理ミス・誤配膳によるアレルギー反応や異物混入等の発生への対応方法)
- ・施設・設備的なもの(災害等が発生した場合の対応方法)
- ・事故によるもの(食中毒の場合の対応方法)

i 事故等があった際の寮生及び保護者への対応について、補償範囲とその具体的な内容を含めてあげてください。

j 本校からの改善要求への改善方法について

- ・学生の意見を聞く体制をどのように整備し、日々の献立や業務改善に反映させていくかを具体的に説明してください。
- ・学生から「ボリュームが少ない」と指摘があった場合どのように原因を究明し改善を行うかを具体的に説明してください。

- ・学生から「料理がおいしくない」と指摘があった場合どのように原因を究明改善を行うかを具体的に説明してください。
- ・保護者から「納入した食材費に比べて、食事内容が不十分だ」と指摘があった場合どのように原因を究明し改善を行うか具体的に説明してください。
- ・保護者から「提供する食事のバランスが悪い」と指摘があった場合どのように原因を究明し改善を行うか具体的に説明してください。
- ・寮務委員会より「当初の提案内容と異なる」との指摘があった場合どのように原因を究明し改善するかを具体的に説明してください。

k 会社のアピール

## 9. その他

この仕様書に定めのない事項については、独立行政法人国立高等専門学校機構が定めた契約事務取扱規則によるほか、担当者の指示によるものとする。

## 10. 提出すべき書類の提出場所及び本件についての問い合わせ先

住 所：〒039-1192 青森県八戸市大字田面木字上野平16-1

担 当：八戸工業高等専門学校総務課 調達・施設係

電 話：0 1 7 8 - 2 7 - 7 3 3 7

F A X：0 1 7 8 - 2 7 - 4 0 9 2

E-mail: chotatu-o@hachinohe-ct.ac.jp