

苫小牧工業高等専門学校学寮給食及び学生食堂業務委託に関する公募要領

1. 事業名

苫小牧工業高等専門学校学寮給食及び学生食堂業務委託

2. 事業の趣旨

本校の学生寮は中学校を卒業後、初めて親元を離れて生活する 15 歳から 20 歳といった成長期である寮生が生活を営む場であり、また、学生食堂は昼食等を持参していない学生等が利用するための欠かすことのできない福利厚生施設となっている。

このことから、栄養バランスの取れた質の高い、かつ家庭的な食事を安全に寮生等に対し提供する必要がある、よって専門的知識及び技術を有する事業者による学寮給食及び学生食堂業務を委託するものである。

また、学生生活に必要な文具類のほか、食料品や各種サービスを適切な価格で学生に提供するため、売店業務を委託するものである。

3. 事業の内容

(1) 平成 24 年 4 月 1 日から平成 25 年 3 月 31 日までの期間における学寮給食業務及び学生食堂業務（売店業務含む）。

ただし受託事業者が希望し、本校が適当と認めた場合は、期間を 1 年毎延長することができるものとする。

なお最大延長期間は、平成 27 年 3 月 31 日までとする。

(2) 期間延長不可事項

- ①北海道内において、業務期間中に食中毒で営業停止処分を受けた場合
- ②再三にわたる本校担当者の指示に従わない場合
- ③利用者による評判が著しく悪い場合
- ④契約内容の見直しが必要となった場合
- ⑤その他委託先として相応しくない行為があった場合

4. 企画競争参加に必要な資格に関する事項

(1) 独立行政法人国立高等専門学校機構契約事務取扱規則（独立行政法人国立高等専門学校機構規則第 41 号）第 4 条及び第 5 条の規定に該当しない者であること。

(2) 国の競争参加資格（全省庁統一資格）において、平成 24 年度に北海道地域の「役務の提供等」の「A」「B」「C」並びに「D」等級に格付けされている者であること。

(3) 契約担当役から取引停止措置を受けている期間中の者でないこと。

(4) 過去 3 年以内において、1 回の調理で 400 食以上の提供実績があり、かつ年間 200 日以上給食等業務委託の実績を有していること。

(5) 北海道内において、過去 1 年以内に食中毒等で営業停止処分を受けていないこと。

5. 参加表明書の提出

本企画競争に参加を希望する者は、企画提案書の提出に先立ち平成24年2月29日（水）17時（必着）までに下記の本件問合せ先に参加表明書を持参、郵送、FAX、又はE-mailにより申し込みを行うこと。（別紙様式1）
企画提案書の提出に必要な書類は記6による。

6. 提出書類

- | | |
|------------------------------|----|
| (1) 平成24年度競争参加資格（全省庁統一資格）の写し | 1部 |
| (2) 企画提案書（別紙様式2参照） | 7部 |
| (3) 貴社のパンフレット（コピー可） | 7部 |
| (4) 4-（4）を証明する契約書等の写し | 1部 |
| (5) 4-（5）を証明する書類。 | 1部 |
- （代表取締役名等で証明すること。）

7. 提出期限

平成24年3月8日（木）17時までに、次の提出場所に郵送または持参することとし、FAX又は、Eメール等電信による提出は認めない。

8. 提出場所及び問い合わせ先

住 所： 〒059-1275 北海道苫小牧市字錦岡 443 番地
担 当： 苫小牧工業高等専門学校総務課施設管理係
TEL： 0144-67-2360
FAX： 0144-67-0814
MAIL： sisetu@office.tomakomai-ct.ac.jp

9. 審査方法等

提出された企画提案書について、「苫小牧工業高等専門学校学寮給食及び学生食堂並びに売店業務委託業者選定委員会（以下、「選定委員会」という）」委員が書類審査を実施する。

審査は、企画提案書の各項目について選定委員会委員が審査を行い、5段階（項目によっては3段階）評価のうえ、総合点が最も高い事業者を委託契約予定者として選定する。

なお、総合点が同点だった場合は、評価「5点」の最も多い事業者とし、それでも決定しない場合は、評価「1点」の最も少ない事業者とする。

また、それでも決まらない場合は、「くじ」にて決定するものとする。

10. 審査結果の通知

平成24年3月22日（木） すべての企画提案事業者に対し文書にて通知する。

1 1. 契約締結

審査の結果、契約予定者と企画提案書を基に契約条件を調整するものとする。
また、契約条件等が合致しない場合には契約締結を行わない場合がある。

1 2. スケジュール

- | | |
|---------------|---------------------|
| (1) 公募開始 | 平成24年2月20日(月) |
| (2) 企画提案書提出〆切 | 平成24年3月8日(木) 17時 |
| (3) 選定委員会 | 平成24年3月9日(金)～15日(木) |
| (4) 決定通知 | 平成24年3月22日(木) |
| (5) 契約締結 | 平成24年3月28日(水) |

1 3. その他

- (1) 事業実施にあたっては、契約書及び企画提案書等を遵守すること。
- (2) 企画提案書は日本語及び日本国通貨で記載するものとし、作成等に係る費用については、審査結果にかかわらず事業者の負担とする。
なお、提出された企画提案書については返却しないものとする。
- (3) 企画提案書に虚偽の記載があった場合は提案を無効とする。
また、契約締結後であっても虚偽が判明した場合は、契約を解除する。

(別紙様式1)

企画競争参加表明書

苫小牧工業高等専門学校学寮給食及び学生食堂並びに
売店業務委託に関する企画参加競争に参加します。

平成24年 月 日

独立行政法人国立高等専門学校機構
苫小牧工業高等専門学校
契約担当役 事務部長 板橋博 殿

住 所
商号又は名称
代 表 者 氏 名

印

(担当者)
担当部署
氏 名
電話番号
F A X
E-Mail

企画提案書様式

- 1 書 式 用紙の大きさはフロー及び図を除き、A4判縦とし、記載は横書きとすること
使用する文字の大きさは、10.5ポイント以上とする。(ただし、フロー
及び図に使用する際は、この限りではない。)
- 2 総ページ数 40ページ以内にまとめること(下部中央にページ番号を付すこと)
- 3 レイアウト 自由
- 4 表 紙 表紙には必ず下記の様式を使用し、次に目次(様式任意)を付すこと。

苫小牧工業高等専門学校
学寮給食及び学生食堂業務委託に係る企画提案書

平成24年〇月〇〇日

住所 〇 〇 〇 〇

商号又は名称 〇 〇 〇 〇

代表者氏名 〇 〇 〇 〇 ⑩

担当者氏名 〇 〇 〇 〇

電話番号 〇 〇 〇 〇

FAX番号 〇 〇 〇 〇

メール 〇 〇 〇 〇

【共通事項】

- ① 円滑で安全な食事を安定供給するために、どのような食材調達システムを構築しているか記載してください。
また、食の安全についての貴社の考えを記載してください。
- ② 食中毒等、事故が発生した場合における学生及び保護者への対応方法について、補償範囲と具体的な内容を含めて記載してください。（保険加入等）
- ③ 従業員の健康管理方法及び食堂等の衛生管理体制について記載してください。
- ④ 貴社が受託した際の業務実施体制について記載してください。
（管理組織図, 従業員名簿, 連絡体制等）
- ⑤ 貴社が過去3年間において請負った高専等の教育施設における給食業務実績一覧表を記載してください。
（各施設毎, 一度に提供する食事数も記載してください）
- ⑥ 本校からの改善要求があった場合における貴社の対応について記載してください。
- ⑦ 貴社の経営状態を把握しておきたいことから、直近3年における各会計年度の決算関係書類を添付してください。
（決算報告書の写でも結構です）
- ⑧ 貴社が委託事業者となった場合の学寮給食業務委託費について記載して下さい。
- ⑨ 貴社のアピールについて記載してください。

【学寮給食業務に関する事項】

- ① 教育機関における学寮給食業務についての貴社の考えを記載してください。
- ② 献立を決める時の基準を記載してください。
また、「給食業務実施細目」に沿って、7月と1月の献立表を作成してください。
（エネルギー・タンパク質・脂質・カルシウム・塩分を献立表に表示してください）
（男子寮生と女子寮生は別棟で食事をとっており、栄養摂取基準も異なることから、それぞれに対するメニューを作成してください。
なおメニューについては同一でも構いませんが、男性と女性とは好む「おかず」が異なる傾向にあることから、できるだけ男子寮生と女子寮生で1品程度異なる「おかず」を提供していただけることを希望します）
- ③ 「アレルギー等、常に食事制限のある寮生」
「発熱等、突発的な病気を発症した寮生」

この2例に対する食事の提供について、どのような対応が可能か記載してください。

- ④ 給食費の徴収方法・管理体制について示してください。
- ⑤ 喫食率を向上させるために、どのような工夫ができるか示してください。
- ⑥ 寮生からの要望等への対応方法について示してください。

【学生食堂及び売店業務業務に関する事項】

- ① 教育機関における学生食堂について貴社の考えを記載してください。
- ② 50人の利用者に昼食をスムーズに提供するため、どのような工夫ができるか示してください。
- ③ 委託者が提示したメニュー以外にも提供可能であれば、内容(量、食材)を示してください。
- ④ 実施細目の条件を考慮して7月の日替わり定食の献立(300円、350円両を、主食、主菜、副菜、汁に分けて記載してください。
- ⑤ 利用者数を増やすためにどのような工夫ができるか具体的な方法を示してください。
- ⑥ 教育機関における売店業務についての貴社の考えを記載してください。
- ⑦ 利用者(学生及び教職員)からの要望等への対応方法について示してください。