

# 仙台高等専門学校学生食堂業務委託事業仕様書

## 1. 事業名

仙台高等専門学校学生食堂業務委託事業

## 2. 委託期間

平成26年4月1日から平成27年3月31日までとする。

ただし、事業期間満了日から4か月以上前に受託者から契約更新の申し出があり、本校が業務内容を審査し、良好で適格であると判断された場合は1年延長するものとし、当初開始日から起算して最大3年間を限度として延長することができる。

## 3. 委託場所

宮城県名取市愛島塩手字野田山48番地

仙台高等専門学校名取キャンパス 学生食堂

宮城県仙台市青葉区愛子中央4丁目16番1号

仙台高等専門学校広瀬キャンパス 学生食堂

## 4. 業務委託内容

別紙「仙台高等専門学校学生食堂業務委託事業実施細目」のとおり

## 5. 学生数等

名取キャンパス	学 生 数	934名 (平成26年4月予定)
	寮 生 数	169名※ (平成26年4月予定)
	食堂利用者	平均一日当たり約100名 (平成24年度営業日数：234日)
広瀬キャンパス	学 生 数	658名 (平成26年4月予定)
	寮 生 数	124名※ (平成26年4月予定)
	食堂利用者	平均一日当たり約 80名 (平成24年度営業日数：184日)

※寮生数は学生数の内数である。

## 6. 業者の選定

別に定めた審査基準及び公募要領等に基づき、仙台高等専門学校学生食堂業務委託事業者選定委員会において、企画提案書の書面審査及びヒアリング審査により行う。

## 7. 提出すべき書類

以下にあげる書類を、平成26年1月23日(木)15時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分かるもの)
- (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) 参考見積書(本事業を受託する場合の委託費見積書(年額))

- (5) 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
  - (6) 登記簿謄本、納税証明書
  - (7) 資格審査結果通知書(写)
  - (8) 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)
- ※上記提出に先立ち、企画競争参加表明書を平成26年1月21日(火)15時までに提出すること。

#### 8. 企画提案書の記載事項

- (1) 教育機関における学生食堂についての基本的な考え方
- (2) 業務を受託した場合に提供する全てのメニュー及びその料金表を作成して下さい。日替り定食がある場合は1週間分の献立を示して下さい。  
また、その内容について参考例として2食分程度を、配膳トレーにのせた状態の写真で示して下さい。
- (3) 衛生管理体制と考え方
- (4) 従業員に対する教育の考え方
- (5) 食材調達の方法
  - ・食材を仕入れる場合、仕入れ先(産地)及び仕入れシステムはどうか
  - ・貴社に委託されたと仮定して具体的に示して下さい。
  - ・主食の米の等級、産地と割合等を具体的に挙げて下さい。
- (6) 不測の事態が生じた場合の対応方法
  - ・人為的なもの
  - ・施設、設備的なもの
  - ・事故によるもの(食中毒、火災、地震の場合)
  - ・対処マニュアル及び補償内容
- (7) 本校からの改善要求への改善方法
- (8) 貴社からのアピール

#### 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：〒989-3128 宮城県仙台市青葉区愛子中央4丁目16番1号

担当：仙台高等専門学校管理課契約係 伊藤智行

電話：022-391-5524

FAX：022-391-6145

E-mail：keiyaku@sendai-nct.ac.jp

## 仙台高等専門学校学生食堂業務委託事業実施細目

本細目は、学生食堂業務委託契約に基づきその目的を果たすため、委託者（以下「甲」という。）と受託者（以下「乙」という。）の役割分担を明確にすることにより、学生食堂業務を円滑に運営することを目的としており、甲乙間が協力してこれを遵守するものとする。

### 1. 営業日及び営業時間

原則として仙台高専カレンダーによる開校日（学生の休講日含む）

午前11時30分から午後1時30分まで

※甲又は乙の都合で営業日及び営業時間を変更しようとする場合は、最低2週間程度前までに甲、乙間で協議のうえ変更するものとする。

また、乙は、変更内容を適宜の方法により周知するものとする。

### 2. 献立等に関する事項

(1) 乙は、主食、主菜、副菜、汁物等で構成する2種類以上の日替定食を、1食420円（内税とし、消費税額は代金に108分の8を乗じて得た額とする）以下で提供すること。また、麺類（ラーメン、うどん、そば等）、丼物、カレーライス等を学生が利用しやすい価格で提供すること。

(2) 同じ構成の日替定食を繰り返すことがないよう配慮すること。

(3) 企画提案書の提案内容と業務の実態が乖離していないこと。

(4) 食堂の入口に、提供する献立を表示すること。

### 3. 名義の使用等

乙は、食堂の業務を行うための一切の商取引を、自らの名義で行うものとし、甲の名義を使用又は冠用してはならない。また、乙は、甲の信用を損なうことをしてはならない。

### 4. 施設・設備

(1) 甲は、食堂業務に必要な施設及び設備、備品（以下「施設等」という。）を別紙のとおり無償で乙に使用させるものとする。乙は、施設等を学生及び教職員の福利厚生のための食堂の用に使用するものとする。なお、備品等は、それぞれ指定された場所（別図）において使用するものとする。

(2) 施設等は、その使用目的の特殊性から関係法令及び行政指導に基づき、常に衛生的に保持すること。厨房内の調理機器及び器具類は、常に清潔に保持し、十分に洗浄及びメンテナンスを行い、円滑な操作が維持できるよう日常管理を行うこと。

(3) 乙は、厨房機器点検表を作成し、厨房内の施設等の管理及び衛生状況について毎日適正な点検を実施すること。点検の結果、不良と認められた場合は、迅速な改善措置を行い、適正な管理並びに環境保持に努めること。

(4) 設備等は、善良な管理者の注意義務をもって管理及び使用するものとし、他の者に転貸又は担保に供してはならない。また、修理及び改造、他に移転してはならないものとする。但し、甲の承認を得て行う場合は、この限りではない。なお、施設の破損、機器の故障等は、速やかに甲に報告し対応策を講じること。

(5) 甲、乙の分担経費については、下記のとおりとする。

①甲における分担経費

- ・施設等の設置、改修及び修理費・食器の購入費・調理器具等購入費
- ・その他甲が認めた経費

②乙における分担経費

- ・食材費・乙の従業員に係る人件費・電気、ガス、水道の使用料
- ・乙の従業員の被服費及び洗濯代・洗剤等の消耗品経費・残飯、残菜等処理経費・塵芥処理費・清掃用品費・通信費（電話代等）・事務用品費・保健衛生費（健康診断料、検便料等）・害虫駆除経費・グリストラップ及び配管清掃費

※上記以外の経費については、甲、乙間で協議のうえ定めるものとする。

## 5. 衛生管理

- (1) 乙の作業従事者は、健康管理に留意し、伝染病患者はもとより、下痢症、化膿症者及びその疑いのある者、また、甲から特に指示を受けた者は、調理に従事させないこと。この場合、速やかに甲に報告すること。
- (2) 厨房内の作業においては、常に被服は清潔に保ち、頭髮は、帽子及び三角巾等で完全に覆い、手指は、消毒等清浄に留意すること。
- (3) 作業従事者に対し、調理開始前、用便後、汚物取扱後及び配膳前の完全手洗いを励行させること。
- (4) 調理の盛り付けは、箸、スプーン、トング等を使用し、使い捨てマスク及び手袋を使用すること。
- (5) 冷蔵庫、冷凍庫、食品戸棚、調理機器等は、毎月1回以上、消毒液や温湯で清拭し衛生的に維持すること。
- (6) 厨房の大掃除を、夏季休業、冬季休業、春季休業時に行うこと。
- (7) 排水溝等は、常に清掃を行い、食物残渣の滞留、悪臭がないよう清潔な状態を保持すること。
- (8) 作業従事者以外の者を厨房に入れないこと。ただし、本校の教職員等で必要と認める場合を除くものとする。
- (9) 乙は、作業従事者について検便検査（O-157を含む。10月～3月にはノロウィルスの検査を含めること。）を月1回（5月～10月は、月2回）以上実施し、その結果を甲に報告し、保管すること。
- (10) 納入業者には、O-157及び必要に応じノロウィルスを含めた細菌検査報告書を随時提出させ保管すること。

(11) 手、指に傷あるいは絆創膏等で保護している場合は、全作業に使い捨て手袋を着用させること。

(12) その他衛生管理については、法令に定める事項及び関係官公庁の指示を遵守すること。

#### 6. 保存食

毎日の各献立（原材料及び調理済み食品）を、検査用として食品毎に清潔な容器に入れ密封して、72時間以上保存すること。

#### 7. 報告書類

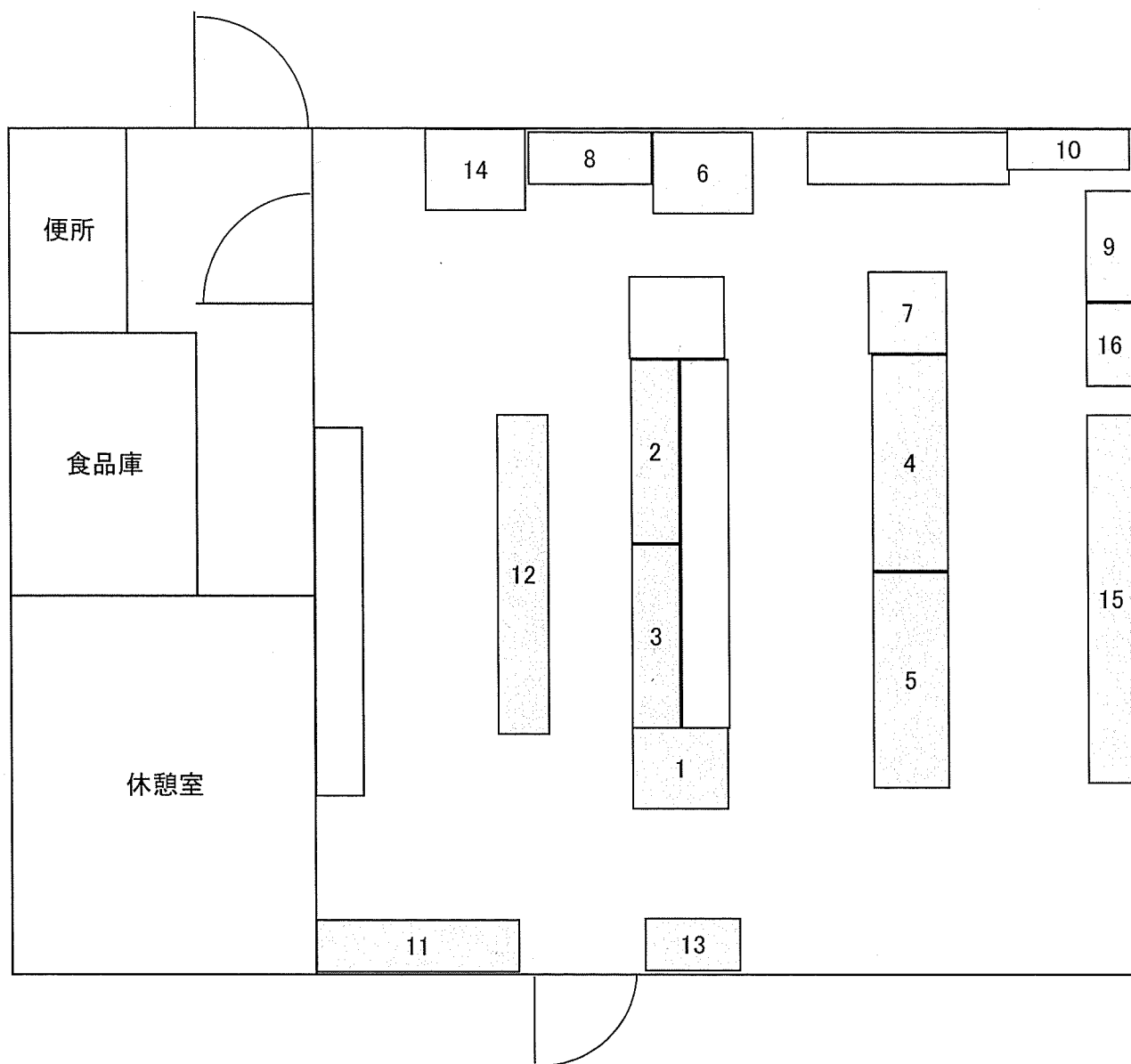
乙は、学生食堂業務に係る収支計算書について、当月分を翌月末日までに本校管理課へ提出するものとする。また、これらの裏付けとなる資料については報告書提出後3年間保存し、本校の求めに応じて提出するものとする。

#### 8. その他

この実施細目には定めのない事項及び変更を要する事態が生じた場合は、その都度、甲、乙が協議のうえ定めるものとする。

## 菟工会館(名取キャンパス)厨房貸付物品一覧

	品名	寸法			数量	備考
		幅	奥行	高さ		
1	パンラック	1220	610	1830	1	
2	サイドテーブル	1200	900	800	1	
3	〃	600	600	800	1	
4	ワークテーブル	1500	600	800	1	
5	〃	1650	600	800	2	
6	一槽水切タンク	1300	600	800	1	
7	二槽水切タンク	1200	750	800	1	
8	湯沸器				1	PH-24号A
9	冷蔵庫	1500	800	1890	1	HR-150J
10	チェストフリーザー	1065	602	880	1	
11	浸透槽	2100	1100	1000	1	
12	食器戸棚	1800	750	1800	1	両面扉
13	作業台	900	415	800	1	
14	ガス炊飯器				1	
15	麺台	152	75	81	1	
16	一槽水切タンク	120	75	81	1	
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
合計					17	点



萩工会館（名取）厨房内 物品配置図

## 厚生会館（広瀬）厨房貸付物品一覧

No.	品名	規格	数量	購入年月日	備考
1	調理台	1500*750	1	S49. 8. 30	
2	配膳台	戸棚付	1	S49. 8. 30	
3	水切台	900*600*800	1	S49. 8. 30	
4	水槽		1	S49. 8. 30	
5	置台		1	S49. 8. 30	
6	水槽（二槽シンク）	ステンレス 1200*600*800	1	S56. 9. 8	
7	作業台		1	S58. 2. 22	
8	パンラック	FPR180-75A	1	S61. 3. 27	富士厨房
9	陳列ケース	HF-5153	1	S61. 3. 28	入り口脇
10	回転椅子		1	S61. 3. 28	
11	水切台	900*600*800	1	S61. 3. 29	富士厨房
12	台		1	S61. 3. 30	
13	シャワーシンク	1800*1300*800	1	H 1. 3. 30	富士厨房
14	コールドテーブル	FRFT5275A	1	H 2. 3. 30	富士厨房
15	中華レンジ	1450*840*800	1	H 15. 11	フジマック
16	ガス自動炊飯器	CRA-150kg	1	H 4. 3. 4	中西製作所
17	ゆで麺機	MR-15F	1	H 4. 12. 7	中西製作所
18	寸胴レンジ	600*750*450	1	H 4. 12. 7	中西製作所
19	瞬間湯沸器	PH-24号A	1	H 5. 3. 31	中西製作所
20	温蔵庫	HC-2S	1	H 7. 3. 31	中西製作所
21	ステンレス棚	1200*250*600	1	H 7. 3. 31	中西製作所
22	配膳棚	1500*600*1600	1	H 7. 3. 31	中西製作所
23	ガスレンジ	NGR-126N	1	H 9. 3. 31	中西製作所
24	包丁まな板殺菌庫	NK-205D	1	H 9. 3. 31	中西製作所
25	そば釜	MGS-STL	1	H10. 3. 31	フジマック
26	ティーディスペンサー	ホシザキ PT-250H1WCB	1	H20. 3. 19	石原工業㈱
27	ガススープウォーマー	FGSU16A	1	H13. 3. 30	フジマック
28	ガスフライヤー	FGF18NA	1	H13. 3. 30	フジマック
29	食器消毒保管庫	FEDB10	1	H15. 2. 18	フジマック
30	冷凍冷蔵庫	FR1280FH	1	H15. 3. 7	フジマック
31	作業台		1		
32	作業台		1		
33	作業台		1		
34	1槽シンク		1		
35	2槽シンク		1		
36	調理台		1		
38	スチームコンベクションオープン	CSS2-K3 台付 ガス式	1	H19. 1. 11	日本調理器㈱
39	チェストフリーザー	SCR-R36V	1	H19. 1. 11	日本調理器㈱
40	ウォーマー置台	1800*600*550	1	H19. 1. 11	日本調理器㈱
41	電気卓上ウォーマー	(湯煎式) TEW-CY	1	H19. 1. 11	日本調理器㈱
42	テーブル（背立無）	NT-66 600*440*550	1	H19. 1. 11	日本調理器㈱
43	冷凍ストッカー	SCR-S63	1	H19. 1. 11	日本調理器㈱
44	カウンター前テーブル	1200*600*800	1	H19. 1. 11	日本調理器㈱
45	移動台	NM-64 600*450*800	1	H19. 1. 11	日本調理器㈱
46	フード	800*900*700	1	H19. 1. 11	日本調理器㈱

※ No. 37欠番。



厚生会館(広瀬キャンパス)厨房物品配置図

