

仕様書

1. 業務名

仙台高等専門学校学寮給食業務委託

2. 業務期間

平成26年4月1日から平成27年3月31日とする。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. 業務場所

仙台高等専門学校名取キャンパス(宮城県名取市愛島塩手字野田山48番地)

仙台高等専門学校広瀬キャンパス(宮城県仙台市青葉区愛子中央4丁目16番1号)

4. 業務内容

別紙「仙台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

名取キャンパス寮生169名(予定)

広瀬キャンパス寮生124名(予定)

6. 業者の決定

別に定めた公募要領等及び審査基準に基づき仙台高等専門学校学寮給食業務事業者選定委員会において、契約予定者(評価点数)を決定する。また、契約金額については、その者に見積書を提出させ、その金額と本校の予定価格を比較して決定する。なお、その額が本校の予定価格を上回る場合は、次順位者に見積書を提出させる。

7. 提出すべき書類

- (1) 企画提案書(様式の定めはありませんが【公募要領 8. の(1)～(13)】の内容を盛り込むこと。)
- (2) 事業計画書(別紙様式1)
- (3) 会社パンフレット又は概要(経歴、事業内容及び規模等がわかるもの)
- (4) 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・税務申告書・勘定科目明細書の写)
- (5) 参考見積書(給食業務受託費の1年分の見積り額)
- (6) 過去3年間ににおける食中毒等の事故発生に対する証明書
- (7) 学校給食受託実績書(委託相手方・寮生数、受託期間等のわかる書面)
- (8) 食堂運営に関わるマニュアル関連(食品衛生管理マニュアルなど)
- (9) 食中毒等の事故発生時における対応策マニュアル
- (10) 緊急時(例:ライフライン寸断等)における給食提供方法
- (11) 国の一般競争参加資格審査結果通知書(全省庁統一資格)写し

8. 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。

9. 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

電話：022-391-5524

FAX：022-391-6145

E-mail：keiyaku@sendai-nct.ac.jp

事項	名取キャンパス	広瀬キャンパス
1 給食日(予定)	<p>次の期間を除く毎日3食(朝・昼・夕)とする。</p> <p>春季 平成26年4月1日～平成26年4月3日 夏季 平成26年7月28日～平成26年9月6日 冬季 平成26年12月24日～平成27年1月3日 学年末 平成27年3月3日～平成27年3月31日 開寮日の4月4日、9月7日及び1月4日は夕食のみとし、閉寮日の7月27日、12月23日及び3月2日は朝食・昼食までとする。</p>	<p>1日3食(朝・昼・夕)の提供とする。ただし、日曜日及び祝日の昼食は提供しないものとする。</p> <p>春季 平成26年4月1日～平成26年4月3日 夏季 平成26年7月27日～平成26年9月6日 冬季 平成26年12月20日～平成27年1月3日 学年末 平成27年3月3日～平成27年3月31日 閉寮日の4月4日、9月7日及び1月4日は夕食のみとし、閉寮日の7月27日、12月20日及び3月1日は朝食のみとする。</p>
2 給食時間 朝食 昼食 夕食	<p>7時30分～8時30分 12時00分～13時20分 17時30分～19時30分</p>	
3 給食数及び配膳方法等	<p>給食数は原則として在寮学生数分とする。ただし、次の各号の一に該当する場合は、欠食として取扱ひ、在寮学生数より減ずる。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 学校休業日(土曜・日曜・祝日)の期間で給食を摂らない場合。 二 学校行事による期間内で給食を摂らない場合。 三 帰省、学校行事、長期インターンシップ、課外活動、病気療養または停電などの理由により欠食する場合で特に寮務主事が認める場合。 <p>朝・昼・夕食を原則各5品以上用意する。 使用する食材は安全性及び品質等に配慮し、米は日本国産米に限る。 温食の主食・副食は、共に保温等を行い配膳する。保温に際しては、既存の設備備品を使用して行うものとする。ただし、受託者の配膳作業等の都合による保温用機器等の持ち込みを妨げない。 食堂内はセルフサービス方式とする。 食事の盛り付けは受託者が行うものとする。但し、バイキング方式による場合は皿等への盛りつけは寮生自身が行う。 食後の食器類の返却は、寮生が行うものとする。</p>	
4 給食費	<p>1日1人当たり1,030円 175円(うち、消費税額12.96円) 225円(うち、消費税額16.66円) 290円(うち、消費税額21.48円) 日額340円(人件費、光熱水費、衛生管理費、消耗雑費)</p> <p>物価、人件費の変動が甚だしいときは、受託者は委託者の承認を受けてその金額を変更することができる。</p> <p>上記の消費税額は、消費税法第28条第1項及び第29条並びに地方税法第72条の82及び第72条の83の規定に基づき、代金に108分の8を乗じて得た額である。</p>	<p>1日1人当たり1,050円 175円(うち、消費税額12.96円) 245円(うち、消費税額18.14円) 310円(うち、消費税額22.96円) 日額320円(人件費、光熱水費、衛生管理費、消耗雑費)</p>

事項	名取キャンパス 広瀬キャンパス
5 給食費の支払い	寮生と受託者間で給食費の自動支払い(引き落とし)契約を取り交わし行う。
6 給食費の返戻し等の取扱い	原則として返戻しない。 ただし、帰省、学校行事、長期インターンシップ、課外活動、病気療養または停電などの理由により欠食する場合で、その3日前までに欠食する旨を願い出た者については、給食費のうち食材料費については徴収しない。
7 欠食・退寮する場合の給食費	欠食を希望する日の3日前までに願い出がなかった場合は、願い出のあった翌日から起算して3日間は給食費を徴収出来る。 月半ばで退寮する場合は、その旨を3日前までに申し出ることとし、申し出がなかった場合は、申し出のあった翌日から起算し、3日間は給食費を徴収出来る。
8 検食 食数 検食の時間 宿日直命令簿	各食1食。但し、寮監が2名の場合は朝・夕食を各2食用意する。 給食時間の20分前までに用意する。 委託者は前月の10日までに受託者へ提出する。
9 献立表	1ヶ月単位で作成し、前月の10日までに提出すること。 委託者は、必要と認めるときは、委託者に栄養献立簿及び食品成分表の提出を求められることができる。
	食物アレルギーのある学生や外国人留学生への給食の提供は、委託者の指示による。 諸事情により献立内容を変更する必要があるが生じた場合は、事前に委託者に申し出て指示を受けるものとする。 献立表は、寮生一人一日当たりの栄養所要量が厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2010年版)」の「16歳～」の栄養摂取基準を下回らないものとする。ただし、調理に当たっては10%の安全率を見込むものとする。 献立及び調理等に寮生の希望を反映できるように委託者、受託者及び寮生による食事に関する会合を随時設けるものとする。 受託者は、委託者から学校行事、学寮行事又は課外活動等のための弁当や特別食の提供依頼を受けた場合は、給食費の範囲内で提供するものとする。また、必要に応じて、おかゆ等の病人食を提供するものとする。
10 報告書の提出	各四半期経過後10日以内に、当該期間の業務完了報告書を提出。毎月1ヶ月間の経費報告書を翌月の15日までに提出すること。
11 原価計算書の提出	委託者の要求があったときは、原価計算書を提出すること。
12 業務従事者	受託者は、給食業務に従事する者の身元保証、労務管理、健康管理及び衛生管理等について、学寮の運営に支障をきたさないように万全を期さなければならない。 受託者は、給食業務に従事する者について、次のことを行う。 一 現場責任者(火気取締責任者を兼ねる)を選定すること。 二 栄養士を選定すること。 受託者は、現場責任者及び業務従事者の氏名、年齢、住所等を記載した名簿を委託者に提出するものとし、変更のあった場合には速やかに届け出る。

事項	名取キャンパス	広瀬キャンパス
13	給食業務日誌	勤務態様、給食数等を記録し報告する。
14	業務従事者の安全管理及び健康管理	業務従事者の安全管理については、受託者の責任において行うものとする。 業務従事者が伝染病の罹患者の場合のもとより、下痢及び化膿症、又はその疑いがある者、その他、受託者が業務に支障をきたすと判断した者については、これを就業させてはならない。
15	衛生管理	法令に基づく従業員の健康診断、検便等を実施し、その結果を委託者に報告すること。 食堂内は清潔に保ち、施設(テーブル、椅子、配膳台等)、器具及び容器等の衛生保持に留意する。 業務従事者には、三角巾・マスク・制服・靴等調理専用の清潔なものを着用させ、利用者等に不快感をあたえたることのないよう留意する。 業務従事者に対しては、調理開始前、使用後及び汚物取扱後並びに配膳前の完全手洗を励行させるものとする。 食器類は、使用の都度洗浄及び殺菌を行うものとする。 食材及び調理食品は、防虫、防鼠及び塵埃による汚染防止等の措置を講じ、衛生的に保管するものとする。 調理後の食品は、衛生的に取扱い、調理後、給食するまでの時間の短縮に努めるものとする。 残滓等については、責任をもって処理し校内に放置しないものとする。 食品の保存期間等については、保健所等の指導により、原材料及び調理済食品を食品ごとに50g以上清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保管することとし、原材料は特に洗浄、消毒を行わず、購入した状態で保存するものとする。 委託者は必要に応じ随時給食品の量日、鮮度、安全性及び施設等の衛生状態に関して、必要な指示を行うことができる。 受託者は給食により利用者が食中毒等疾病を起こした場合、その責を負うものとし、完治に至るまでの療養費を負担する。 受託者は、防火防犯その他災害防止等に留意し、一日の業務終了後、異常の有無を委託者に報告するものとする。 受託者は、食材の仕入、商取引等にあたり、委託者の名義を使用してはならない。 委託者は、給食業務の実施内容等について、必要に応じて実地に調査し、改善の指示を行うことができる。 受託者は給食業務において、受託者が雇用する業務従事者に不測の事故が生じた場合は、受託者の責任のもとに処理し、委託者に速やかに報告するものとする。 従業員の寮内における行動は、委託者の諸規則に従うものとし、寮内で知り得た情報は外部に漏洩しないよう特段の注意をする。 受託者は、寮生の生活指導の一環として、給食業務を適正かつ円滑に実施するとともにサービスの向上に努めること。 受託者は、特異な事態の発生等により給食が不可能になる恐れのあるときは、ただちに委託者と協議し、給食が可能となるよう応急処置をとらなければならない。 受託者は、施設等を滅失又は毀損したときは、直ちに委託者に報告しなければならない。 この要項に定めのない事項については、委託者及び受託者が協議のうえ実施するものとする。
16	その他	