

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並びに売店業務委託

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ため、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。

併せて、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27年4月1日から平成30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並びに売店業務。

ただし、次に掲げる(2)業務委託不可事項に該当した場合は、契約を解除する。

(2) 業務委託不可事項

- 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27年度に北海道地域の「役務の提供等」の「A」「B」「C」又は「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27年1月30日（金）17時（必着）までに下記の本件問合せ先に企画競争参加表明書を持参、郵送、FAX、又はE-mailにより申し込みを行うこと。（別紙様式1）

## 6. 企画提案書の提出

- |                              |    |
|------------------------------|----|
| (1) 平成27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27年2月5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。

## 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  
電 話： 0144-67-8206  
FAX： 0144-67-0814  
E-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27年2月23日（月） すべての企画提案事業者に対し文書にて通知する。

## 11. 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27年1月26日(月)       |
| (2) 参加表明書提出締切 | 平成27年1月30日(金)       |
| (3) 企画提案書提出締切 | 平成27年2月5日(木) 17時    |
| (4) 選定委員会     | 平成27年2月9日(月)～13日(金) |
| (5) 決定通知      | 平成27年2月23日(月)       |
| (6) 契約締結      | 平成27年2月27日(金)       |

## 1 3. その他

- (1) 事業実施にあたっては、契約書、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等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競争に参加します。

平成 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 佐藤道之 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A4判縦又は横とし、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並びに売店業務委託に係る企画提案書

平成27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 印

## 【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。  
併せて「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。その際、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。また、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(310円, 360円両方)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。

学寮給食及び学生食堂並びに売店業務企画提案審査表

平成 年 月 日

選定委員

印

評価は5点・4点・3点・2点・1点の5段階評価として記入願います。

No.	区分	項目	評価基準	評価点			
				A業者	B業者	C業者	D業者
1		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。	5 食の安全に配慮した安定供給のシステムが十分に構築されている。				
			4 食の安全に配慮した安定供給のシステムは概ね構築されている。				
			3 食の安全に配慮した安定供給のシステムは最低限構築されている。				
			2 食の安全に配慮した安定供給のシステムは一部構築されていない。				
			1 食の安全に配慮した安定供給のシステムの構築がなされていない。(業務不履行の可能性有)				
2		② 食中毒、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。	5 対応方法が迅速・確実である。				
			4 対応方法は概ね良好である。				
			3 最低限の対応方法は有している。				
			2 対応方法の一部に不備が見受けられる。				
			1 対応方法が不十分である。				
3		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。	5 健康管理方法及び衛生管理体制が十分に確立されている。				
			4 健康管理方法及び衛生管理体制は概ね確立されている。				
			3 健康管理方法及び衛生管理体制は最低限確立されている。				
			2 健康管理方法及び衛生管理体制のどちらかができていない。				
			1 健康管理方法及び衛生管理体制が確立されていない。				
4	共通	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 運営組織は、十分に機能できる組織である。				
			4 運営組織は、概ね機能できる組織である。				
			3 運営組織は、最低限機能できる組織である。				
			2 運営組織の一部に不備が見受けられる。				
			1 機能できる運営組織とは言い難い。				
5	事項	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)	5 高専における実績を有している。(北海道内)				
			4 高専における実績を有している。(北海道外)				
			3 教育機関における実績を有している。(北海道内)				
			2 教育機関における実績を有している。(北海道外)				
			1 教育機関での実績なし				
6		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の仕方について記載してください。	5 対応の体制が十分に確立されている。				
			4 対応の体制が概ね確立されている。				
			3 対応の体制が最低限確立されている。				
			2 対応の体制に不備が見受けられる。				
			1 対応の体制が確立されていない。				
7		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)	5 健全な経営状態が確立されていると判断される。				
			4				
			3 健全な経営状態が確立されているとは言い難い。				
			2				
			1 その他。(資料不備等)				



No.	区分	項目	評価基準	評価点				
				A業者	B業者	C業者	D業者	
8		⑧ 会社のアピールについて記載してください。	5	会社のアピールとNo7までの結果をふまえ、選定委員の判断で採点ください。 (1点の場合は下記に理由を記入のこと。) 理由				
			4					
			3					
			2					
			1					
9		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。	5	高専における学寮給食業務についてよく理解している。				
			4					
			3					
			2					
			1					
10		② 学寮給食の献立を決める時の基準を記入してください。 また、実施細目に記載の条件を考慮して7月と1月の献立表を作成してください。	5	基準を十分に理解し、成長期の学生に対する献立となっている。				
			4					
			3					
			2					
			1					
11		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。	5	特別食に関する対応が充実している。				
			4					
			3					
			2					
			1					
12		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	給食費の徴収・管理体制が十分に構築されている。				
			4					
			3					
			2					
			1					
13		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。	5	喫食率を向上させる工夫が充実している。				
			4					
			3					
			2					
			1					
14		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。	5	対応の体制が十分に確立されている。				
			4					
			3					
			2					
			1					
15		① 教育機関における学生食堂業務についての貴社の考えを記載してください	5	高専における学生食堂業務についてよく理解している。				
			4					
			3					
			2					
			1					

No.	区分	項目	評価基準	評価点			
				A業者	B業者	C業者	D業者
16	学生食堂及び売店業務	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。	5 昼食をスムーズに提供する工夫が充実している。				
			4 昼食をスムーズに提供する工夫は概ね良好である。				
			3 昼食をスムーズに提供する工夫は普通である。				
			2 昼食をスムーズに提供する工夫が十分とは言えない。				
			1 昼食をスムーズに提供する工夫がない。				
17	学生食堂及び売店業務	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。	5 提案されたメニューが特に優れている。				
			4 提案されたメニューが優れている。				
			3 提案されたメニューについて特に問題がない。				
			2 提案されたメニューについて十分とは言えない。				
			1 提示したメニュー以外の提供ができない。				
18	学生食堂及び売店業務	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(310円、360円両方)を、主食、主菜、副菜、汁に分けて記載してください。	5 バランスやボリュームに対し、よく配慮されている。				
			4 バランスやボリュームに対し、配慮されている。				
			3 バランスやボリュームに対する配慮は普通である。				
			2 バランスやボリュームに対し、配慮が足りない。				
			1 バランスやボリュームに対し、配慮がされていない。				
19	学生食堂及び売店業務	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。	5 利用者を増やす工夫が充実している。				
			4 利用者を増やす工夫は概ね良好である。				
			3 利用者を増やす工夫は普通である。				
			2 利用者を増やす工夫が十分とは言えない。				
			1 利用者を増やす提供する工夫がない。				
20	学生食堂及び売店業務	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	5 高専における売店業務についてよく理解している。				
			4 高専における売店業務について概ね理解している。				
			3 教育機関における売店業務について概ね理解している。				
			2 教育機関における売店業務についてあまり理解できていない。				
			1 教育機関における売店業務について理解できていない。				
21	学生食堂及び売店業務	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。	5 利用者からの要望に対応するシステムが十分に構築されている。				
			4 利用者からの要望に対応するシステムは概ね構築されている。				
			3 利用者からの要望に対応するシステムは最低限構築されている。				
			2 利用者からの要望に対応するシステムは一部構築されていない。				
			1 利用者からの要望に対応するシステムの構築がなされていない。				
合 計 (満点105点)							