

平成28年1月27日
小山工業高等専門学校

小山工業高等専門学校学寮給食業務、一般食堂業務及び売店業務委託 に関する公募

1. 企画競争に付する事項

(1) 事業名

小山工業高等専門学校学寮給食業務、一般食堂業務及び売店業務委託

(2) 事業の趣旨

本校学寮給食は、学生に栄養バランスの取れた質の高い、安全な食事及びサービスを安定的に提供するため、また、昼食等を持参しない学生及び教職員が利用する一般食堂は、学生及び教職員に栄養バランスの取れた質の高い、安全な食事を提供するため、専門的知識及び技術を有する業者に学寮給食業務及び一般食堂業務を委託する。

売店業務は、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。

(3) 事業の内容

本校学寮の給食業務（朝・昼・夕の3食）

一般食堂業務（昼食）及び売店業務

平成28年4月1日から平成29年3月31日まで

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

2. 企画競争に参加する者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28年度の関東・甲信越地域の「役務の提供等」の「A」、「B」、「C」及び「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) 1回の食事（朝食、昼食、夕食）がそれぞれについて100食以上の実績があること。またはこれと同等以上の実績があると認められる者であること。

(5) 飲食店の営業許可を受けていること。

3. 業務内容等説明会の開催日時及び開催場所等

(1) 開催日時：平成28年2月8日（月）15時00分

(2) 開催場所：小山工業高等専門学校 専攻科棟4階多目的ホール

4. 参加表明書の提出方法等

(1) 参加表明書の提出方法

提出期限までに、企画競争参加表明書を持参、送付又はFAXにより提出すること。

(2) 参加表明書の提出期限

提出期限：平成28年2月12日（金）17時00分必着

提出先：下記に示す場所

5. 企画提案書等の提出方法等

(1) 企画提案書の提出方法

提出期限までに、企画提案書は紙媒体12部と電子媒体（E-mailも可）を送付又は持参すること。

(2) 企画提案書の提出期限等

提出期限：平成28年2月16日（火）17時00分必着

提出先：下記に示す場所

6. 選定方法等

別に定めた審査基準及び公募要領等に基づき、小山工業高等専門学校学寮給食、一般食堂及び売店業務委託業者選定委員会において行う。

7. その他

本件に関するその他必要事項については、公募要領等によるものとする。

本件問合せ先等

住 所：〒323-0806

栃木県小山市大字中久喜771番地

担 当： 小山工業高等専門学校総務課用度係

電 話： 0285-20-2130

F A X： 0285-20-2881

E-mail： youdo@oyama-ct.ac.jp

小山工業高等専門学校学寮給食業務、一般食堂業務及び売店業務委託公募要領

1. 事業名

小山工業高等専門学校学寮給食業務、一般食堂業務及び売店業務委託

2. 事業の趣旨

本校学寮給食は、学生に栄養バランスの取れた質の高い、安全な食事及びサービスを安定的に提供する必要があるため、また、昼食等を持参しない学生及び教職員が利用する一般食堂は、学生及び教職員に栄養バランスの取れた質の高い、安全な食事を提供するため、専門的知識及び技術を有する業者に学寮給食業務及び一般食堂業務を委託する。

売店業務は、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。

3. 事業の内容及び期間

(1) 学寮給食、一般食堂及び売店業務をすべて一括して、業務を委託する。

①学寮給食業務：1日3食（閉寮期間を除く約274日）、1食あたり約140名

②一般食堂業務：小山高専カレンダーによる開校日（約173日）の昼食

③売店業務：小山高専カレンダーによる開校日（約173日）

(2) 事業期間 平成28年4月1日から平成29年3月31日まで

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

4. 企画競争に参加する者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28年度に関東・甲信越地域の「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) 1回の食事（朝食、昼食、夕食）がそれぞれについて100食以上の実績があること。またはこれと同等以上の実績があると認められる者であること。

(5) 飲食店の営業許可を受けていること。

5. 業務内容等説明会の開催

(1) 開催日時：平成28年2月8日（月）15時～

(2) 開催場所：小山工業高等専門学校 専攻科棟4階多目的ホール

6. 参加表明書の提出

(1) 本企画競争に参加を希望する者は、下記の7.(1)へ企画競争参加表明書を持参、送付、又はFAXにより提出すること。（別紙記載例1参照）

(2) 提出期限

平成28年2月12日（金）17時00分【必着】

7. 企画提案書の提出方法等

(1) 企画提案書の提出場所及び問い合わせ先

〒323-0806 栃木県小山市大字中久喜771番地

独立行政法人国立高等専門学校機構 小山工業高等専門学校 総務課用度係

TEL: 0285-20-2130 FAX: 0285-20-2881

E-mail: youdo@oyama-ct.ac.jp

(2) 企画提案書の提出方法

- ① 提出方法は、紙媒体を12部（着脱可能なクリップ等で1部ずつまとめること）と電子媒体（ファイル形式はWord形式、Excel形式又はPDF形式とし、ファイル名は事業者名とすること）を送付又は持参すること。

●送付の場合

- ・簡易書留、宅配便等で送付すること。
- ・提案書類は、紙媒体及び下記②で示す電子データ形式で提出すること。
- ・募集締切後、受領通知を事務連絡先に送付する。

●持参の場合

- ・受付時間は、平日8時30分から17時00分（12時15分から13時00分を除く）とする。
- ・提案書類は、紙媒体及び下記②で示す電子データ形式で提出すること。
- ・募集締切後、受領通知を事務連絡先に送付する。

②電子データについて

- ・電子データを送付又は持参する場合は、CD-R等にて提出すること。（フロッピーは不可）
- ・ファイルの形式は、Word形式、Excel形式又はPDF形式とし、データ最大容量は5MBまでとする。

③その他

- ・企画提案書を提出する際には、組織の代表者名で、本件に対する応募の意思を明確に示す書面を提出すること。
- ・企画提案書に関する事務連絡先（照会先）を明記すること。
- ・企画提案書は、本要領、仕様書、実施細目及び審査基準を熟覧のうえ提案しなければならない。この場合において、当該要領等に疑義がある場合は、前記7.（1）に掲げる者に説明を求めることができる。
- ・提案者は、企画提案書の記載事項を訂正する場合は、当該訂正部分について、押印をしておかなければならない。

(3) 提出書類

①企画提案書 12部

- ・用紙の大きさは、フロー及び図を除きA4縦判、横書きとする。
- ・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文字は、この限りではない。）
- ・企画提案書表紙には必ず所定の表紙（別紙様式1参照）を使用し、次に目次（様式任意）を付すこと。目次の次に別紙企画書提案内容について、別紙様式2～様式7にて作成し、全体をまとめて1部とすること。

- ・右下下段に企画提案書の通しのページ数を付すこと。(表紙、目次はページ数に含まないものとする。) フロー及び図についても、これに準じてページ数を付すこと。

②その他添付書類

- ・平成28年度の一般競争(指名競争)参加資格の資格審査結果通知書(全省庁統一資格)の写し 1部
- ・飲食店営業許可書等の写し 1部
- ・別紙記載例2-1及び2-2による誓約書 1部
- ・食堂業務受託実績(契約書写し) 1部
- ・参考見積書 1部

(4) 企画提案書の無効

企画提案書で次の各号の一に該当するものは、これを無効とする。

- ①公告及び本要領に示した参加資格のない者の提出したもの
- ②件名のないもの
- ③下記7.(5)の提出期限までに企画提案書が本校に到着しなかったもの
- ④虚偽の内容が記載されている提案書
- ⑤その他提案に関する条件に違反したもの

(5) 企画提案書の提出期限等

提出期限：平成28年2月16日(火) 17時00分【必着】

提出先：上記7.(1)に示す場所

(6) その他

- ①本要領等に対する質問がある場合は、書面(様式は任意)又はE-mailにより提出すること。
- ②企画提案書に使用する言語及び通貨は、日本語及び日本国通貨に限る。
- ③企画提案書等の作成費用については、選定結果にかかわらず企画提案者の負担とする。
- ④提出された企画提案書等については、返却しない。
- ⑤企画提案書は、本手続き以外に提案者に無断で使用しない。ただし、提案者の公正性、透明性及び客観性を確保するため必要があるときは、公表することがある。
- ⑥企画提案書の作成のために本校より受領した資料等は、本校の了解なく公表又は他の目的のために使用することはできない。

8. 選定方法等

(1) 選定方法

①書類(プレゼンテーションを含む)選考

選定委員会において、提出された企画提案書の書類及びプレゼンテーションでの選考を実施し、実技選考対象者を選出する。

②実技選考

選定委員会において、実技選考対象者による献立試食を実施する。

(2) 審査基準

別途定めた審査基準のとおり。

(3) 選定結果の通知

選定終了後、5日以内に全ての提案者に選定結果を通知する。

9. 契約締結

選定の結果、契約予定者と企画提案書を基に契約条件を調整し、契約内容について協議が整った後に契約を締結する。

なお、契約金額については、企画提案書等の内容を勘案して決定するものとするので、企画提案者の提示する金額と必ずしも一致するものではない。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。

10. スケジュール

- ①公募開始 : 平成28年1月27日(水)
- ②業務内容等説明会 : 平成28年2月 8日(月) 15時～
- ③参加表明書受付 : 平成28年2月12日(金) 17時00分【必着】
- ④企画提案書締切 : 平成28年2月16日(火) 17時00分【必着】
- ⑤プレゼンテーション : 平成28年2月18日(木) 15時～
- ⑥選定委員会 : 平成28年2月18日(木)
(書類(プレゼンテーションを含む)選考)
- ⑥実技選考 : 平成28年2月26日(金)
- ⑦選定委員会(業者選定) : 平成28年2月26日(金)
- ⑧契約締結 : 平成28年2月下旬～3月上旬予定
- ⑨契約期間 : 平成28年4月1日から平成29年3月31日まで

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

11. 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業務のため使用する学寮食堂、一般食堂及び売店の建物施設使用料及び物品使用料は、次のとおりとする。
 - ・学寮食堂の建物施設使用料及び物品使用料は、無償とする。
 - ・一般食堂及び売店の建物施設使用料は、無償とし、物品使用料は、有償とする。

企画競争参加表明書

小山工業高等専門学校学寮給食業務、一般食堂業務及び売店業務委託に関する企画競争に参加します。

平成28年 月 日

小山工業高等専門学校
契約担当役 事務部長

飯野明正 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

1)

公募要領 4. (1) 及び (3) に該当しない者であることを誓約した書類 (参考例)

平成 年 月 日

誓 約 書

小山工業高等専門学校
契約担当役 事務部長 飯野明正 殿

住 所
申請者 商号又は名称
代表者氏名 印

申請者は、平成 28 年 1 月 27 日付けで公募のあった「小山工業高等専門学校学寮給食業務、一般食堂業務及び売店業務委託 一式」の企画公募に参加するものに必要な下記の資格を有していることを誓約します。

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第 4 条の規定に該当しない者であること。
2. 独立行政法人国立高等専門学校機構契約事務取扱規則第 5 条に規定される次の各号のいずれかに該当し、かつ、該当すると認められた後 3 年を経過していない者（その者を代理人、支配人その他の使用人として使用する者についても同様とする。）でないこと。
 - (1) 契約の履行に当たり故意に工事若しくは製造を粗雑にし、又は物件の品質若しくは数量に関して不正の行為をしたとき。
 - (2) 公正な競争の執行を妨げたとき又は公正な価格を害し、若しくは不正な利益を得るために連合したとき。
 - (3) 落札者が契約を結ぶこと又は契約者が契約を履行することを妨げたとき。
 - (4) 監督又は検査の実施に当たり職員の職務の執行を妨げたとき。
 - (5) 正当な理由がなくて契約を履行しなかったとき。
 - (6) この項（この号を除く。）の規定により、一般競争に参加できないこととされている者を、契約の締結又は契約の履行に当たり、代理人、支配人その他の使用人として使用したとき。
 - (7) 契約担当役から取引停止の措置を受けている期間中の者でないこと。
 - (8) 契約担当役が下記に定める暴力団員等に関係する者でないこと。
 - ① 役員等に、暴力団員又は暴力団関係者（以下「暴力団員等」という。）がいる法人等
 - ② 暴力団員等がその経営又は運営に実質的に関与している法人等
 - ③ 役員等又は使用人が、暴力団の威力若しくは暴力団員等又は暴力団員等が経営若しくは運営に実質的に関与している法人等を利用するなどしている法人等
 - ④ 役員等又は使用人が、暴力団若しくは暴力団員等又は暴力団員等が経営若しくは運営に実質的に関与している法人等に対して資金等を供給し、又は便宜を供与するなど暴力団の維持運営に協力し、又は関与している法人等
 - ⑤ 役員等又は使用人が、暴力団又は暴力団員等と社会的に避難されるべき関係を有している法人等
 - ⑥ 役員等又は使用人が、前各号のいずれかに該当する法人等であることを知りながら、これを利用するなどをしている法人等

2)

平成 年 月 日

誓 約 書

小山工業高等専門学校 殿

住 所 ○○県○○市○○○
会 社 名 ○○○○株式会社
代 表 者 名 代表取締役 ○○○○ 印

弊社は、「小山工業高等専門学校学寮給食業務、一般食堂業務及び売店業務委託」について、弊社と貴校が委託契約を締結した場合、独立行政法人国立高等専門学校機構契約事務取扱規則に従い、公募要領、仕様書及び実施細目等を熟知の上、責任をもって委託業務を履行することを誓約します。

(別紙様式1)

整理番号	
------	--

※整理番号は担当係で記入する。

小山工業高等専門学校学寮給食業務、一般食堂業務及び売店業務委託
受託事業者選定企画提案書

平成28年 月 日

住 所
商号又は名称
代表者氏名

代表者印又は社印

担当者氏名
電話番号
F A X
E-mail

企画書提案内容

【書類審査（プレゼンテーションを含む）】

1. 会社概要及び受託請負実績について

- (1) 本社、支店の設置場所、会社全体の業務内容、組織体制、会社総従業員数、正社員数について記載し、別添としてパンフレット等と提出してください。
- (2) 直近3年の各会計年度における流動資産、固定資産、その他資産、流動負債、固定負債、資本及び売上高、計上利益、当期純利益の推移を記載し、別添として決算関係書類を提出してください。
- (3) 過去5年間に、1回の食事（朝食、昼食、夕食）がそれぞれについて100食以上の実績等を記載してください。（受託機関、契約期間、食数を明記してください。）
- (4) 過去3年間に食品衛生法の営業禁停止が有れば、事業部門、発生年月日、内容、対処方法について詳細に記載してください。

2. 業務実施体制について

- (1) 今回の業務委託に係る実施体制図（調理関係業務だけでなく、給食費の徴収業務等も含む）を体制内の人数、役割分担、作業従事者の管理体制、報告体制（本社、営業所なども含め）を併せて記載してください。
- (2) 作業従事者の資格・経験内容、雇用計画、従事者の休暇等における代替者確保体制等について記載してください。
- (3) 従業員に対する教育の考え方を記載してください。
- (4) 改善要求への対応方法について記載してください。

3. 衛生管理・危機管理について

- (1) 事業者としての衛生管理対策や考え方、指導・検査体制、従事者の健康管理対策等について記載してください。
- (2) 調理事故・異物混入等発生時の対処体制、生産物賠償責任保険（PL保険）等の損害賠償制度の加入状況について記載してください。
- (3) 大地震等の事故発生時の対応（マニュアル等）について記載してください。

4. 学寮給食業務について

- (1) 教育機関における学生寮給食業務についての基本的な考え方
- (2) 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12月の献立表を作成してください。
- (3) 特別料理の考え方
 - ・ 季節や季節行事等にどのような料理を提供できますか。例を5つ挙げてください
 - ・ 風邪等病気、食事制限のある寮生、アレルギー体質の寮生には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。例を5つ挙げてください。
 - ・ 学校行事、学寮行事及び課外教育活動等のための弁当又は特別食（会食）を提供できますか。また、どのような内容か献立例を3つ挙げてください。

・宗教等による理由により留学生に対し特別食が必要な場合がありますが、どの程度対応できますか。

(4) 食材調達方法

- ・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挙げてください。

5. 一般食堂業務に関する内容

(1) 教育機関における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ください。また、日替定食の1週間分の献立を作成してください。

(3) 食材調達方法

- ・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挙げてください。

※上記の項目の中で、学寮給食と同様の場合は「学寮給食と同様」と記載してください。

6. 売店業務に関する内容

(1) 教育機関における売店についての基本的な考え方

(2) 販売可能な食品、日用品等、具体的な品名及び金額を一覧表にして作成してください。

(3) 販売価格の基本的な考え方

7. プレゼンテーション

(1) 細目を満たしたうえで、本校にアピールできる点について

(2) プレゼンテーションにおいては、書類審査で提出された資料等の他、実施可能である学生サービスの内容（一般食堂における豊富なメニュー、価格設定、特別メニュー等のサービス）などのアピールを、スライド等を利用して実施してください。

また、同時に質疑応答も行います。

【実技審査】

8. 試食審査

(1) 学寮給食については、上記4. (2) の献立から、本校が指定した朝・昼・夕それぞれのメニューを2食分、一般食堂については、上記5. (2) の日替定食から、本校が指定したメニュー2食分を審査します。

なお、食材や調理法は業務を委託された場合に継続的に提供可能なものとし、本審査に限り特別なものを用いないこと。

会社概要及び受託請負実績について

* 企画書提案内容の1.(1)

本社、支店の設置場所、会社全体の業務内容、組織体制、会社総従業員数、正社員数について記載し、別添としてパンフレット等の書類を提出してください。

【 】

会社概要及び受託請負実績について

* 企画書提案内容の 1. (2)

直近 3 年の各会計年度における流動資産、固定資産、その他資産、流動負債、固定負債、資本及び売上高、計上利益、当期純利益の推移を記載し、別添として決算関係書類を添付してください。

【 】

会社概要及び受託請負実績について

* 企画書提案内容の 1. (3)

過去5年間に、1回の食事（朝食、昼食、夕食）がそれぞれについて100食以上の実績等を記載してください。（受託機関、契約期間、食数を明記してください。）

【 】

会社概要及び受託請負実績について

* 企画書提案内容の 1. (4)

過去3年間に食品衛生法の営業禁停止が有れば、事業部門、発生年月日、内容、対処方法について詳細に記載してください。(営業禁停止がない場合は、「無し」と記載してください。)

【 】

業務実施体制について

* 企画書提案内容の2.(1)

今回の業務委託に係る実施体制図(調理関係業務だけでなく、給食費の徴収業務等も含む)を体制内の人数、役割分担、作業従事者の管理体制、報告体制(本社、営業所なども含め)を併せて記載してください。

【 】

業務実施体制について

* 企画書提案内容の 2. (2)

作業従事者の資格・経験内容、雇用計画、従事者の休暇等における代替者確保体制等について記載してください。

【 〃 】

業務実施体制について

* 企画書提案内容の 2. (3)

従業員に対する教育の考え方を記載してください。

【 】

業務実施体制について

* 企画書提案内容の 2. (4)

改善要求への対応方法について記載してください。

【 】

衛生管理・危機管理について

* 企画書提案内容の3.(1)

事業者としての衛生管理対策や考え方、指導・検査体制、従事者の健康管理対策等について記載してください。

【 】

衛生管理・危機管理について

* 企画書提案内容の3.(2)

調理事故・異物混入等発生時の対処体制、生産物賠償責任保険(PL保険)等の損害賠償制度の加入状況について記載してください。

【 】

衛生管理・危機管理について

* 企画書提案内容の3.(3)

大地震等の事故発生時の対応（マニュアル等）について記載してください。

【 】

学寮給食業務について

* 企画書提案内容の4.(1)～(4)に記載されている各項目に分けて明瞭に記載すること。(各項目は、企画書提案内容と同じ順番で記載すること。)

例) 4.(1) 教育機関における学生寮給食業務についての基本的な考え方

本社は、○○○……▲▲▲……と考えている。

4.(2) 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12月の献立表を作成してください。

△△△……■ ■ ■……

【 】

一般食堂業務に関する内容

* 企画書提案内容の5.(1)～(3)に記載されている各項目に分けて明瞭に記載すること。(各項目は、企画書提案内容と同じ順番で記載すること。)

【 】

売店業務に関する内容

* 企画書提案内容の6.(1)～(3)に記載されている各項目に分けて明瞭に記載すること。(各項目は、企画書提案内容と同じ順番で記載すること。)

【 】

小山工業高等専門学校学寮給食業務、一般食堂業務及び売店業務委託にかかる審査基準

1. 業務受託事業者の選定方法

提案された企画提案書について、書類選考(プレゼンテーションを含む)及び実技選考の2段階による選考を行い、書類選考及び実技選考時の各評価事項の合計得点が高い企画提案者から順に業務受託事業者候補として選定する。

2. 審査方法

(1) 書類審査(プレゼンテーションを含む)と実技審査の併用

学寮給食、一般食堂及び売店業務に関する企画競争において、その審査方法の透明性、公平性、競争性及び効率性を確保するため、企画提案書の書類(プレゼンテーションを含む)審査を行った後、企画提案書に基づく実際の献立試食による実技審査を行う。

(2) 各審査員の構成

書類選考においては、学寮給食、一般食堂及び売店業務委託事業者選定委員会(以下、「選定委員会」という。)委員により構成された審査員が審査を行う。実技選考においては、選定委員会委員のほか、当該業務の提供を受ける学生の意見を広く反映するために、寮生から合計6名を学生代表として審査員に加え献立試食を行う。

(3) 書類(プレゼンテーションを含む)選考における実技審査対象者の選定

実技審査を効率的に実施する観点から、書類(プレゼンテーションを含む)審査の審査結果に基づき得点上位の企画提案者を選出し、実技審査対象者とする。

(4) 審査における追加資料の提出

審査期間中に、企画提案者に対し企画提案書の詳細について追加資料の提出を求めることがある。

(5) 集計時の最高点と最低点評価者の除外

書類審査(プレゼンテーションを含む)及び実技審査の各審査において、各評価者の点数を集計した際、最高点と最低点の評価については除外する。

同点になる者がある場合は、評価「1」の多いものを下位とし、さらに同点の場合は評価「5」の多いものを上位とする。

3. 評価方法

(1) 書類審査(プレゼンテーションを含む)における評価方法

企画提案書の事項に基づき5段階評価とし、各審査員が評価した結果を集計した点数を当該企画提案者の得点とする。

この際、各審査員は自らの判断で評価を行い、選定委員会ではその集計結果を確認することで互いが協議することがないようにし、審査の公平性を確保する。

なお、評価基準は以下のとおり。

ただし、プレゼンテーション審査においては、2倍の得点とする。

5：大変優れている

4：優れている

3：普通

2：やや劣っている

1：劣っている

資料の提出が評価の観点である場合は、5と1で評価する。

(2) 実技審査における評価方法

プレゼンテーション及び企画提案書において示された献立表の中から選択したメニューの試食を審査対象とする。

学寮給食については、企画提案の献立から、本校が指定した朝・昼・夕それぞれのメニューを2食分、一般食堂については、日替定食から、本校が指定したメニュー2食分とする。

実技審査会場では本校で使用している皿を使用する等、配膳された献立の提供者が特定できないようにし、配膳時にも審査員は別室で待機する。なお、審査時に企画提案者は退出し、別室で待機すること。

一連の実技審査準備作業から審査終了まで適正に実技審査が行われたかを確認するため、選定委員の中から1名は実技審査に立ち会う。従って、その選定委員は実技審査を行わない。

実技審査は5段階評価とし、審査員が各々評価した結果を集計した点数を当該企画提案者の得点とする。

なお、評価基準は以下のとおり。

ただし、実技審査においては、2倍の得点とする。

5：大変優れている

4：優れている

3：普通

2：やや劣っている

1：劣っている

(3) 実技審査における留意事項

実技審査で提供される学寮給食・一般食堂日替定食メニューについて献立成分表(様式自由)を18部作製し、実技審査前日までに本校総務課用度係に提出すること。

準備時間は2時間とする。調理は概ね自社で行い、再加熱、盛り付けは本校施設を利用する。別途必要な器具(鍋、カセットコンロ等)は企画提案者で準備する。

実技審査にかかる全ての費用は企画提案者の負担とする。

(4) 最終選定方法

書類(プレゼンテーションを含む)審査及び実技審査で獲得した点数の合計得点が最も高かった企画提案者を業務委託事業者として選定する。なお、同点となった場合は、実技審査の集計結果において獲得した点数の合計点の高い方を上位とする。

さらに、同点の場合は、評価「1」の多いほうを下位とする。それでも同点の場合は、評価「5」の多い方を上位とする。

4. 評価内容

(1) 書類選考に係る評価内容(各項目5点満点、プレゼンテーションにおいては各項目10点満点: 集計した合計点を165満点で換算する。)

①. 会社概要及び実績について(10点)

ア. 会社が安定的、健全な経営がされているか。

イ. 給食業務の実績は豊富であるか。

②. 業務実施体制について(20点)

ア. 委託される業務全体に関しての実施、管理及び報告体制は十分であるか。

イ. 作業従事者の人数・質ともに確保できるような体制であるか

ウ. 従業員に対する教育の考え方は妥当か。

エ. 改善要求等に対し、積極的な改善対応姿勢や、柔軟に対応できる体制であるか。

③. 衛生管理・危機管理について(15点)

ア. 委託される業務全体について衛生管理、安全管理体制が整っているか。

イ. 事故発生に対応する体制が整っているか。

ウ. 大規模災害時の対応策が具体的に示されているか。

④. 学寮給食業務に係る評価内容について(45点)

ア. 教育機関における学生寮給食業務についての基本的な考え方は妥当か。

イ. 献立作成の考え方について(添付「献立表」)

・ 献立を決めるときの基準は妥当か。

・ 実施細目に記載の条件を考慮して作成された6月と12月の献立表について、栄養・種類等が偏ったものになっていないか。また、同じ献立を繰り返さない工夫がされているか。

ウ. 特別料理の考え方について

・ 季節や季節行事等に特別料理の提供が可能か。

・ 風邪等病気、食事制限のある寮生、アレルギー体質の寮生には症状に応じた食事が

提供可能か。

- ・学校行事、学寮行事及び課外教育活動等のための弁当又は特別食(会食)が提供可能か。
- ・宗教等による理由により留学生に対し特別食が必要な場合、どの程度対応可能か。

エ. 食材調達方法について

- ・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妥当か。
- ・主食の米の等級、産地と割合等は妥当か。

⑤. 一般食堂業務に係る評価内容について(20点)

ア. 教育機関における食堂についての基本的な考え方は妥当か。

イ. 業務を受託した場合に提供するメニュー及びその料金表は妥当か。

また、日替定食の1週間分の献立は妥当か。

ウ. 食材調達方法について

- ・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妥当か。
- ・主食の米の等級、産地と割合等は妥当か。

⑥. 売店業務に係る評価内容について(15点)

ア. 教育機関における売店についての基本的な考え方は妥当か。

イ. 販売可能な食品、日用品等、具体的な品名及び金額を一覧表は妥当か。

ウ. 販売価格の基本的な考え方は妥当か。

⑦. プレゼンテーション(40点)

ア. 細目を満たしたうえで、アピール点は魅力的か。

イ. 学生へのサービスが充実しているか。

- ・価格設定については妥当か。
- ・豊富なメニュー(品揃え)は妥当か。
- ・特別食等のサービスは妥当か。

(2) 実技選考に係る評価内容(各項目10点満点:集計した合計点を80点満点で換算する。)

①. 献立試食(80点)

ア. 時間内に準備されたか。

イ. 献立と合致した栄養献立表が提出されているか。

ウ. 食事の内容が献立表と合致しているか。

エ. 主食、主菜、副菜、汁等の量のバランスが取れているか。

オ. 主食、主菜、副菜、汁等の味のバランスが取れているか。

カ. 献立の盛り付けは食欲をそそるものとなっているか。

キ. 食感は適当か。

ク. 設定価格とのバランスが取れているか。

仕 様 書

1. 契 約 名

小山工業高等専門学校学寮給食業務、一般食堂業務及び売店業務委託 一式

2. 委 託 期 間

平成28年4月1日～平成29年3月31日までとする。

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

3. 業 務 委 託 内 容

別紙「小山工業高等専門学校学寮給食業務委託実施細目」及び「小山工業高等専門学校一般食堂及び売店業務実施細目」のとおり

4. 委 託 場 所

栃木県小山市大字中久喜771

小山工業高等専門学校学寮、一般食堂及び売店

5. 対 象 者

学 生 数 1,067 名 (平成27年12月31日現在)

寮 生 数 約 140 名 (見込)

一般食堂利用者 平均1ヶ月当たり 約 1,350 食

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、小山工業高等専門学校学寮給食業務、一般食堂及び売店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、ヒアリング審査及び実技審査により行う。

7. 禁 止 事 項

受託者は、一切の商取引を、自らの名義において行うものとし、委託者の名義を使用してはならない。

8. そ の 他

(1) 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会計規則及び公募要領等に基づくほか、担当者の指示によるものとする。

(2) 業務のため使用する学寮食堂、一般食堂及び売店の建物施設使用料及び物品使用料は、次のとおりとする。

①学寮食堂の建物施設使用料及び物品使用料は、無償とする。

②一般食堂及び売店の建物施設使用料は、無償とし、物品使用料は、有償とする。

小山工業高等専門学校
学寮給食業務委託実施細目

小山工業高等専門学校

小山工業高等専門学校学寮給食業務委託実施細目

(趣旨)

本細目は、学寮給食業務を行うに当たり、小山工業高等専門学校学寮給食業務委託契約書並びに食品衛生法、学校保健安全法等関連法令等に基づき、その目的を果たすべく、委託者と受託者の役割分担を明確にし、給食業務が円滑に実施・運営されるよう、以下に示しこれを遵守するものとする。

(業務の分担)

1. 委託者が分担する業務

- 1) 本業務の遂行に必要な基本的設備の設置及び整備に関すること
- 2) 欠食数の受託者への通知に関すること
- 3) 給食業務に係る衛生管理状況の検査等確認に関すること
- 4) 検食に関すること
- 5) その他本業務に関して必要な指示事項

2. 受託者が分担する業務

- 1) 厨房及び調理に伴う設備、機器等の洗浄、消毒、保管及び防疫に関すること
- 2) 食材の保清、保管及び食品衛生に関すること
- 3) 献立表の作成とこれに基づく食品材料の厳選、風味等創意工夫された調理及び配膳に関すること
- 4) 保存食の適切な管理に関すること
- 5) 従事者の管理に関すること
- 6) 委託者が必要として求める書類の整理・保管及び提出に関すること
- 7) 給食費の徴収（口座引き落とし）及び欠食による返金業務に関すること
- 8) その他本業務に関して必要な業務

(経費の分担)

給食業務に係る経費負担区分は次のとおりとする。以下以外の経費については委託者、受託者で協議の上定めるものとする。

3. 委託者における分担経費

- 1) 施設等(別紙)の設置、改修及び修理の費用
ただし、設備等の軽微な修繕等に対する費用を除く。
- 2) 食器の購入経費
- 3) 調理器具等(保温ジャー、保温食缶、包丁、まな板、鍋等)の新調及び補充経費
- 4) その他委託者が認めた経費

4. 受託者における分担経費

給食提供に係る材料費の他、次の項目に係る経費を分担すること。

- 1) 受託者の従業員に係る人件費
- 2) 電気、ガス、水道の光熱水費
- 3) 食器洗剤、ホイル、ラップ、等の厨房消耗品費
- 4) 食堂手洗い用洗剤及び消毒薬

- 5) 受託者の従業員の被服費及び洗濯代などの保健衛生費
- 6) 食中毒保険料及び従業員の検便代、医薬品などの保健衛生費
- 7) 通信費（電話代）などの現場経費
- 8) 事務用品費などの現場経費
- 9) 寮生の食教育上必要と認めた経費（カラーコピー印刷・用紙代他）
- 10) 害虫駆除経費
- 11) 残飯、残菜及び塵芥処理費
- 12) グリストラップ清掃費

（給食・給食期間）

- 5. 給食は、1日3食（朝食・昼食・夕食）とし、受託者の作成した献立表により実施するものとする。
- 6. 給食日及び給食時間は、下記のとおりとする。ただし、委託者の都合により受託者と協議して変更することができる。
 - 1) 給食日は、原則として次の休業日を除く毎日とする。

区 分	期 間
春季休業日	学寮の新年度開寮前日まで
夏季休業日	学寮の夏季休業による閉寮日翌日～開寮日前日まで
冬季休業日	学寮の冬季休業による閉寮日翌日～開寮日前日まで
学年末休業日	学寮の学年末休業による閉寮日翌日～開寮日前日まで

- 2) 給食時間は、原則として下記のとおりとする。

区 分	時 間（平 日）	時 間（休 日）
朝 食	7：40～8：30	8：00～9：00
昼 食	12：00～13：00	12：00～13：00
夕 食	17：15～19：45	17：00～19：30

（献 立）

- 7. 献立表は、日本食品標準成分表により作成するものとし、1日当たりの食事の栄養所要量は、下記のとおりとする。

栄 養 所 要 量	
エネルギー	2,750キロカロリー
タンパク質	80グラム
カルシウム	0.8グラム
ビタミンA	2,000IU
ビタミンB1	1.2ミリグラム
ビタミンB2	1.3ミリグラム
ビタミンE	10ミリグラム
ビタミンC	90ミリグラム

米の品質は、民間流通米とする。

米飯及び味噌汁については、寮生の喫食量を自由とする。

8. 受託者は、「栄養士」・「調理師」有資格者（社員である者）を常駐させるものとし、15～20才の成長期の寮生に対して、バランスのとれた栄養を摂取するため1日30食品を基準として、冷凍食品に偏らない献立表を作成すること。
9. 受託者は、毎日の献立表を2週間単位で作成の上、実施4日前までに委託者に提出し、その承認を得て実施するものとする。
10. 受託者は、前項の献立内容を変更しようとする場合は、実施3日前までに委託者に協議して、その指示を受けなければならない。
11. 受託者は、寮生の要望に速やかに対応するため、委託者が隔週で開く食事委員会に、現場責任者及び栄養士有資格者を出席させるものとする。

（給食費）

12. 給食費1人1日当たりの基準額は、次のとおりとする。なお、給食費の徴収は口座引き落としとする。引き落とし手数料は受託者が負担すること。

区 分 / 金 額	区 分 / 金 額	区 分 / 金 額	
朝 食 320円	昼 食 400円	夕 食 570円	合 計 1,290円

（欠食）

13. 委託者は、欠食数（欠食届）を、実施2日前までに受託者に通知する。
14. 受託者は、欠食のあった場合は、それぞれの料金の60%以上を寮生に返還するものとし、その割合は委託者と協議の上決定する。
15. 受託者は、寮生の欠食届を受理した月毎に集計・照合・保管し、翌月にその合計額を返還するものとする。振込手数料は受託者の負担とする。

※受託者は、欠食金を返還した場合は、その返還者氏名及び金額を明示した書類を委託者に翌月20日までに提出する。

（検食）

16. 受託者は、調理の都度、検食用として各1食分を委託者に提供しなければならない。
17. 検食者は、宿日直教員等、副校長(寮務主事)又は寮務主事補とするが、委託者の指示により、それ以外の者を検食者に加える場合があるので、受託者は、この検食に対応しなければならない。

（外国人留学生食）

18. 留学生食は、基本的には一般寮生の献立と同等であるが、宗教上等の理由等で一般寮生の食事によりがたい場合にかぎり、委託者と協議すること。

(行事及び病人食等)

19. 学校行事、学寮行事及び課外教育活動等のため弁当又は特別食（会食）を必要とする場合は、委託者の申し出により弁当又は特別な寮行事食を作らなければならない。
20. 風邪等の病気の寮生、食事制限のある寮生については、委託者の申し出により、受託者は代替食（主にお粥等）を作ること。

(衛生・安全管理)

21. 受託者は、給食業務が寮生の生活指導の一環であることを認識し、従業員にその趣旨を徹底させるとともに、寮生へのサービスの向上に絶えず努力しなければならない。
22. 受託者は、現場責任者を置き、給食業務に従事する者の労務管理等に万全を期すとともに、給食業務に必要な施設等の保全、給食材料の仕入れ・保管、調理・配膳等、保健衛生の管理を怠らないようにし、学寮の運営に支障をきたさないよう、次の事項については特に留意すること。

1) 従業員の安全管理及び健康管理

- ① 従業員の安全管理及び健康管理は、受託者の責任において行うものとする。
- ② 従業員が感染症の場合はもとより、下痢症者、化膿症者及びその疑いのある者、又は、委託者から特に指示を受けた者については、これを就業させないこと。
- ③ 従業員に対し、年1回の健康診断のほか、保健所等において検便を1ヶ月に1回受検させ、その証明書を委託者に提出すること。ただし、感染症が発生しやすい時期である6月から10月までの検便については、保健所等の指示に従うこと。

2) 食堂等の衛生管理

- ① 受託者は、給食業務の実施にあたり、食品衛生法（昭和22年法律第233号）その他の関係法令等を遵守するものとする。
- ② 従業員の服装は、調理専用の清潔なものを使用し、利用者に不快感を与えることのないよう留意すること。
- ③ 残飯・残菜その他の汚物については、受託者の責任のもとに処理し、構内に放置しないこと。

23. 委託者が不相当と認めた従業員は、ただちに受託者の責任において善処しなければならない。

(報告)

24. 受託者は、以下の給食関係帳票類を作成整理し委託者に提出するものとする。

1) 毎月提出（翌月20日まで）

- ① 業務完了報告書（様式1）
- ② 欠食報告書（様式2）
- ③ 収支計算書（様式3）
- ④ 喫食状況報告書（様式4）

2) 年度提出（当該年度の終了後1ヶ月以内に）

事業年度の損益計算書

3) 上記1)、2)の他、従業員に対して実施した研修等についての報告書

25. 受託者は、給食業務に必要な施設において、従業員により不測の事故が生じた場合は受託者の責任のもとに処置し、速やかに委託者に報告しなければならない。

26. 受託者は、従業員の採用にあたっては、身元確実なものとし、身体検査、検便等を行い、異常のないことを確認したうえで、採用しなければならない。

なお、採用者名簿は、委託者に届け出るものとする。

27. 受託者は、給食業務実施管理者（現場責任者等を管理する者）、現場責任者及び従業員等に変更のあった場合は、速やかに、委託者に届けなければならない。

28. 受託者は、防火・防犯その他災害防止等に留意し、毎日業務終了時において設備及び備品を整理し、電気・ガス・水道・火気その他異常のないことを確認のうえ、戸締まりの点検を行い、業務終了の旨を委託者に報告しなければならない。

(その他)

29. 受託者は、給食業務において不測の事態が生じた場合、速やかに委託者と協議して、寮生の給食に支障のないように、適切な措置を講じなければならない。

30. 受託者は、電気・ガス・水道の使用にあたっては、常に節約に努めるものとする。

31. 委託者は、工事等に伴う計画された停電・断水等については、事前に受託者に通知するものとする。また、委託者が異常気象や感染症の蔓延防止等のためやむを得ず臨時休校する場合はすみやかに受託者に通知するものとする。

32. この実施細目に定めのない事項、又はこの実施細目の内容に疑義が生じた場合は、その都度、委託者・受託者協議のうえ定めるものとする。

業務完了報告書

小山工業高等専門学校長 殿

受託者

現場責任者

印

期 間 自 平成 年 月 日
至 平成 年 月 日

月 日数	月	備 考
給食業務を実施すべき日数	日	
給食業務を実施した日数	日	
給食業務を実施しなかった日数	日	
朝 食	食	
昼 食	食	
夕 食	食	
特別食	食	

報告事項

- 上記のとおり異常なく給食を提供しました。
- 以下の事項について報告します。

欠食報告書

小山工業高等専門学校長 殿

受託者

現場責任者

印

平成 年 月分

◎ 収 入

・ 給食費 円

内訳 朝食 人 × 320円

昼食 人 × 400円

夕食 人 × 570円

合計 円

◎ 支 出

日			月			火			水			木			金			土				
日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日		
	昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日	昼 食	日
	夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日	夕 食	日
日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日		
	昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日	昼 食	日
	夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日	夕 食	日
日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日		
	昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日	昼 食	日
	夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日	夕 食	日
日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日		
	昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日	昼 食	日
	夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日	夕 食	日
日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日	日	朝 食	日		
	昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日		昼 食	日	昼 食	日
	夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日		夕 食	日	夕 食	日

・ 欠食返還金額

朝食 人 × 円

昼食 人 × 円

夕食 人 × 円

合計 円

※ 報告時に、欠食者氏名及び金額を明示した書類を添付すること。

収 支 計 算 書 (平成 年 月分)

小山工業高等専門学校長 殿

受託者
現場責任者

印

収 入		支 出		備 考
科 目	金 額	科 目	金 額	
前月繰越金	円	食材料費	円	
給食費		光熱水費		
委託費		人件費		
その他		雑費		
		欠食還付金		
		翌月繰越金		
合計		合計		

別紙

1. 施設

施設名	面積	内 容	
1) 厨房	109.805 m ²		
2) 食品庫	14.600		
3) 事務室	4.480		
4) 休憩室	21.980	居室	14.560 m ²
		ロッカー室	4.760
		浴室	1.575
		脱衣室	1.085
5) 便所	1.680		
6) 廊下等	10.235	廊下	3.300
		下処理室	4.655
		玄関入口	2.280
合計	162.780		

2. 備品

No	名 称	規 格	数量	備 考
1	プレハブ冷凍庫	W2000*D1650*H2400	1	
2	プレハブ冷蔵庫	W2000*D2400*H2400	1	
3	庫内ラック	エレクター SMS760 × S1590 4段	1	
4	庫内ラック	エレクター SAS910 × S1590 4段	4	
5	庫内ラック	エレクター SAS1220 × S1590 4段	2	
6	食品庫内ラック	エレクター SLS1070 × S1900 4段	1	
7	食品庫内ラック	エレクター SLS1220 × S1900 4段	2	
8	テーブル	日本調理機 HT-157	1	
9	ラック	エレクター SMS1220 × S1900 4段	1	
10	2層シンク	中西 NS2-157T	1	
11	2層シンク	中西 NS-159W	1	
12	テーブル	日本調理機 HT-157	2	
13	ガス回転釜	日本調理機 DGKA-30C	2	
14	アイスメーカー	日本調理機 IM-55M	1	
15	テーブル	日本調理機 HT-159W	1	
16	移動台	日本調理機 HM-76	4	
17	パンラック	エレクター SLS1520 × S1900 4段	1	
18	テーブル	日本調理機 HT-67B	2	
19	ガスレンジ	日本調理機 GRN-1575-B	1	
20	フライヤー	日本調理機 SF-18W	1	
21	テーブルキャビネット	日本調理機 HTC-186B	2	

No	名 称	規 格	数 量	備 考
22	移動台	日本調理機 HM-159	1	
23	ローレンジ	日本調理機 GTN-0671-SB	1	
24	コールドテーブル	日本調理機 N-SUC-E1261CH	1	
25	麺ユニット	日本調理機 NKM-217	1	
26	カレーユニット	2200 × 750 × 800	1	
27	コールドフードショーケース	1200 × 750 × 1700	1	
28	コールドフードショーケース	1800 × 750 × 1700	1	
29	ホットフードショーケース	1800 × 750 × 1700	1	
30	移動台	日本調理機 HM-156	1	
31	移動台	日本調理機 HM-66	1	
32	食器洗浄機	日本調理機 DWU15-6MFG23N00	1	
33	移動水切台	1200 × 600 × 850	1	
34	万能カート	エレクトラ BKB 460 × 907 × 1070	1	
35	サービステーブル	3000 × 1900 × 800	1	
36	食器置台	日本調理機 HM-126	2	
37	トレーディスプレイ	日本調理機 NO-36T	1	
38	給茶冷水器	ホシザキ AT-250HWA 卓上型	1	
39	保管庫(書庫)	ライオン No.362N	1	
40	掃除用具ロッカー	ライオン No.400N	1	
41	食器消毒保管庫	日本調理機 ISC-W40A-E	1	
42	電子保温ジャー	タイガー JFM-7300	2	
43	電子保温ジャー	タイガー JFM-7300	1	
44	洗米機	電動式 15Kg	1	
45	スープウォーマー	NL-16 280W	2	
46	水切台		1	
47	ピーラー(根菜類皮むき機)	日本調理機 PL-42N	1	
48	合成調理機	日本調理機 KSC-18	1	
49	コンベクションオーブン	日本調理機 COG-141	1	
50	炊飯器	リンナイ 50号 5升炊き	4	
51	殺菌庫	日調 DS-114A (包丁・まな板)	1	
52	殺虫機	小泉産業 KEV060B	1	
53	ゆで麺器	日本調理機 KSK-212G	1	
54	ラック		1	
55	回転椅子	チトセ 850-NA	1	
56	事務用回転椅子	コクヨ CR-2	1	
57	ロッカー	ライオン No.73-N(3人用)	1	
58	ロッカー	ライオン No.73-N(2人用)	1	
59	卓子	オリバー ZT-167 40タイプ	1	

No	名 称	規 格	数 量	備 考
60	シャワーシンク	日本調理機 NS-2114	1	
61	移動台	日本調理機 DTM-96	1	

小山工業高等専門学校
一般食堂及び売店業務実施細目

小山工業高等専門学校

小山工業高等専門学校一般食堂及び売店業務実施細目

小山工業高等専門学校（以下「委託者」という。）一般食堂及び売店（以下「食堂等」という。）業務に関する実施細目は次のとおりとする。

（趣旨）

1. 委託者が設置する食堂等が学生及び教職員の福利厚生の一環として、安全、良質かつ低廉な飲食品及び購買品の提供のため、食堂等の営業を業者（以下「受託者」という。）に行わせるものである。受託者は、教育機関における販売業務であることを十分認識し、その品位と秩序を乱すことのないよう努力するものとする。

（営業日及び営業品目等）

2. 営業日等は次のとおりとする。

・一般食堂

委託者の定める年間行事予定の開校日 11時30分から13時30分まで

・売店

委託者の定める年間行事予定の開校日 8時30分から16時00分まで

ただし、委託者・受託者協議のうえ、これを変更することができるものとする。

また、変更したときは、その旨を1週間前までに一般食堂棟の入口に掲示するとともに、委託者へ1部提出するものとする。

3. 営業品目及び価格

・一般食堂

①主食、主菜、副菜、汁物等で構成する日替定食を、1食基準額400円（税込み）で昼食2種類以上提供すること。また、上記日替定食に加え工夫を凝らした創作料理等も学生が利用しやすい価格で随時提供すること。

②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。また、季節により温かいまたは冷たいメニューを工夫して提供すること。

③1週間のメニュー表（アレルギー特定原材料の使用表示を含む。）を前週の木曜日までに一般食堂棟の入口他学生の目に触れやすい場所に掲示すること。

・売店

①食品（弁当・おにぎり・パン・菓子・飲料水等）、文房具、日用品、体育着、体育館シューズ、白衣等の学校教材、その他、委託者の要望する品目とする。なお、教育上好ましくない雑誌、酒類、たばこ等は一切販売しないこと。

また、委託者から販売を中止して欲しい品目を申し入れた場合は、ただちに販売を中止すること。

②コインコピーサービスを提供すること。

③価格については市価と同等またはそれ以下で販売すること。

その他、営業品目及び価格は委託者・受託者双方協議のうえ決定する。また、決定後やむを得ない事由により変更しようとする場合は、実施1週間前までに申し出て、その指示を受けるものとする。

(衛生・安全管理)

4. 受託者は、食堂等業務の実施にあたり、食品衛生法（昭和22年法律第233号）その他の関係法令等を遵守するものとする。
5. 食堂等業務上、行政官庁等の許認可を必要とする事項は受託者が行い、事前に委託者の承認を得るものとする。
6. 受託者は、従業員の衛生及び健康管理に留意し、毎年1回以上の健康診断のほか、保健所等において1か月に1回以上の検便を受けさせ（一般食堂に勤務する従業員に限る。）、その結果を委託者に報告するものとする。なお、感染症の罹患者はもとより、下痢症状者及び化膿性症状者並びにその疑いのある者を就業させないものとする。
7. 受託者は、一般食堂従業員の細菌検査に関し、「細菌検査成績通知書（写）」を委託者に提出するものとする。
8. 受託者は、労働基準法及び衛生諸法規を遵守し、所轄保健所による一般食堂立入検査に遺漏のないよう注意を払い、検査結果を委託者に提出するものとする。
9. 受託者は、食堂等内及び食堂等周辺の清掃、整頓を行い、常に清潔な食堂等環境の保持に努めるとともに、調理材料等は防虫・防鼠等の措置を講じ、衛生的に貯蔵保管するものとする。
10. 受託者は、残飯・残菜・紙くずその他の汚物については、責任をもって処理し、構内に放置しないものとする。
11. 受託者は、厨房等のフード及び網戸の清掃、害虫駆除を定期的実施するものとする。

(名義の使用等)

12. 食堂等業務の商取引は、一切受託者自らの名義で行い、委託者の名義を使用しないものとする。

(施設等の管理)

13. 受託者は、設備等を厳重に管理し、食堂等業務を第三者に譲渡もしくは貸与するなど目的以外に供じてはならないものとする。
14. 受託者は、本校内の入退出、鍵の授受、物品運搬及び駐車場等について、委託者の指示に従うものとする。
15. 受託者は、防災・防犯その他の災害防止に留意し、毎日業務終了後、施設内の点検を行い、電気・水道・ガス・火気その他に異常のないことを確認した後、警備員に報告のうえ退出するものとする。
16. 受託者は、厨房内に委託者の許可する者を除き、本校担当係員及び従業員以外を立ち入らせないものとする。

(業務従事者の管理)

17. 受託者は、その使用する者との雇用関係から生ずる一切の責に任ずるものとする。
18. 受託者は、食堂等に勤務する従業員の採用にあたっては、身元確実な者の採用を心がけ、健康上異常のないことを確認したうえで採用するものとする。
19. 受託者は、従業員の住所・氏名・生年月日等を記載した「従業員名簿」を委託者に提出するものとする。

(経費の負担)

20. 受託者は、設備等の軽微な修繕等に対する費用を負担するものとする。
21. 受託者は、貸与施設に係る食堂等業務に要した光熱水料（電気・水道・ガス）は、委託者の請求により、委託者の総務課へ納付するものとする。
22. 受託者は、前項 10 及び 11 の実施に係る経費を負担するものとする。
23. 受託者は、食堂等業務により食中毒等の疾病を起こした場合は、被害者に対してその責任を負うものとし、完治に至るまでの療養費を負担するものとする。

(その他)

24. 受託者は、毎月の「一般食堂売上業績表」、「売店売上業績表」を作成し、当該月の翌月 20 日までに委託者に提出するものとする。
25. 受託者は、電気・ガス・水道の使用にあたっては、常に節約に努めるものとする。
26. 受託者は、従業員が校内で知り得た情報をみだりに外部等に漏洩しないよう特段の配慮をするものとする。
27. 受託者は、給食の改善に資するため、学生及び教職員の意見または希望を聴取し、献立及び調理等にその意見等が反映できるよう配慮するものとする。
28. 委託者が、事務上、給食材料検査及び調理検査の必要を認めるときは、立入検査を行うことができるものとする。また、受託者は、これに協力するものとする。
29. 委託者は、工事等に伴う計画された停電・断水等については、事前に受託者に通知するものとする。また、委託者が異常気象や感染症の蔓延防止等のためやむを得ず臨時休校する場合はすみやかに受託者に通知するものとする。
30. 受託者は、前項に起因する損害の賠償、その他一切の請求を委託者に行わないものとする。
31. 契約書に定める事項を変更する必要があると認めるときは、その都度、委託者・受託者双方協議のうえ変更することができるものとする。

一般食堂貸付物品一覧

	貸付物品名	規 格	数量	備 考
1	調理台	1800*750*800	1	
2	調理台	1500*750*800	1	
3	ウォーマー	日本調理器 ST-186IE	1	
4	ゆで麺機	900*650*800	1	
5	冷凍冷蔵庫	大和冷機工業 4531S2	1	
6	ガス炊飯器	コメットカウ CRA-150K9A	1	
7	ガスフライヤー	マルゼン MGF-18WH	1	
8	ガスレンジ	GRN-1575-LPG	1	
9	ガス回転釜	日本調理器 DGK-45CS	1	
10	包丁・まないた殺菌庫	日本調理器 KT-103	1	
11	流し台(シャワーシンク)	残飯受け 2440W*995D*900H	1	
12	コールドキャビネット	福島工業 MSS-30GWSR5	1	
13	ホットキャビネット	ニチワ電気 HS-1200SAC	1	
14	コンベクションオーブン	マルゼン MCO-8SHB	1	
15	券売機	KB155NN-2	1	
16	食器洗浄機	日本調理器 ND-8TG	1	
17	移動台	日本調理器 NM-76	1	
18	移動台	日本調理器 NM-76	1	
19	移動台	日本調理器 NM-76	1	
20	移動台	日本調理器 NM-76	1	
21	移動台	日本調理器 NM-76	1	
22	作業台	日本調理器 DT-97	1	
23	作業台	日本調理器 DT-97	1	
24	2槽シンク	日本調理器 DS2-157B	1	
25	2槽シンク	日本調理器 DS2-157B	1	
26	野菜切機用シンク	日本調理器 DS1-175PT	1	
27	洗米機	日本調理器 RM-302A	1	
28	麺ユニット	日本調理器 SUR-G1261S	1	
29	台下戸棚	日本調理器 HTC116	1	
30	台下戸棚	日本調理器 HTC116	1	
31	台下戸棚	日本調理器 HTC-166	1	
32	電子ジャーカート	日本調理器 NM-66TJ	1	
33	電子ジャー	タイガー JHA-540A	1	
34	スープ用保温ジャーカート	日本調理器 NM-66TS	1	
35	スープ用保温ジャー	日本調理器 NL-16P	1	
36	ソイルドテーブル	日本調理器 ND1-207B	1	
37	クリーンテーブル	日本調理器 DT-127B	1	
38	食器消毒保管庫(両面式)	日本調理器 ISC-W30J-E	1	
39	器具消毒保管庫	日本調理器 ISCK-12F-E	1	
40	検食用冷凍庫	日本調理器 SCR-T117B	1	
41	ピーラーシンク	日本調理器 DS1-175P	1	
42	冷凍冷蔵庫	日本調理器 URD-41PM1	1	
43	ラックシェルフ(ドライ仕様)	日本調理器 NTR-94T	1	
44	移動台(ドライ仕様)	日本調理器 DTM-157	1	
	合 計		44	

業務委託契約書（案）

件名 小山工業高等専門学校学寮給食業務委託、一般食堂業務委託
及び売店業務委託 一式

委託者 独立行政法人国立高等専門学校機構小山工業高等専門学校契約担当役事務部長 飯野 明正 と受託者 との間において、上記の業務（以下「業務」という。）について上記の業務委託費で次の条項によって業務委託契約を締結し、信義に従って誠実にこれを履行するものとする。

第1条 受託者は、別冊仕様書に基づき業務を履行するものとする。

第2条 契約期間は、平成28年4月1日から平成29年3月31日までとする。

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

第3条 受託者は、学寮給食に関しては給食費として、委託者の承認する金額を毎月寮生から徴収することができる。

第4条 業務に要した電気料、水道料、電話料及びガス料等は、受託者の負担とする。

第5条 委託者は、業務に必要な施設、設備及び備品（以下「施設等」という。）として、別冊仕様書のものを貸し付けし、受託者に使用させるものとする。

2 受託者は、学寮食堂、一般食堂及び売店の建物施設使用料及び物品使用料は、次のとおりとする。

①学寮食堂の建物施設使用料及び物品使用料は、無償とする。

②一般食堂及び売店の建物施設使用料は、無償とし、物品使用料は、有償し使用料は別途定めるものとする。

第6条 受託者は、善良なる管理者としての注意を払って施設等を使用しなければならない。

2 施設等の維持保全のため必要とする経費は委託者の負担とする。ただし、軽微な費用はこの限りでない。

第7条 受託者は、その責に帰すべき事由により施設等を滅失又は毀損した場合は、その損害を賠償しなければならない。

第8条 受託者は、施設等を業務以外に使用又は第三者に貸与してはならない。

2 受託者は、自己の負担において、施設等の修繕又は模様替等をしようとするときは、委託者の承認を得なければならない。

第9条 受託者は、本契約による学寮給食業務、一般食堂業務、売店業務、を第三者に実施させてはならない。

第10条 受託者は、その責に帰すべき事由により喫食した者に対して食中毒又は伝染病等の被害を与えた時は、被害者に対しその損害を賠償するものとする。

第11条 受託者は、地震災害等に備え、非常食を確保しておかななければならない。

第12条 委託者は、受託者が本契約に定める義務を履行しなかったとき又は、正当な理由なく本校の指示に従わなかったときは、本契約を解除することができる。

第13条 委託者又は受託者が、自己の都合により、この契約を解除しようとするときは、3ヶ月前までに相手方に申し出、その同意を得なければならない。

第14条 受託者は、契約期間が満了したとき又は13条の規定により本契約が解除されたときは施設等を原状に回復して返還しなければならない。ただし、委託者の承認を得た場合はこの限りでない。

第15条 契約保証金は免除とする。

第16条 受託者は委託者が定めた個人情報取扱業務契約遵守事項を遵守すること。

第 17 条 この契約についての必要な細目は、独立行政法人国立高等専門学校機構契約事務取扱規則によるものとする。

第 18 条 この契約において紛争が生じ、双方の協議により解決しないときの訴えの管轄は、小山島工業高等専門学校所在地を管轄区域とする宇都宮地方裁判所栃木支部とする。

第 19 条 この契約に定めのない事項について、これを定める必要がある場合は、委託者と受託者とが協議して定めるものとする。

上記契約の成立を証するため、委託者及び受託者は次に記名し印を押すものとする。
この契約書は 2 通作成し、双方で各 1 通を所持するものとする。

平成 28 年 月 日

委託者 栃木県小山市大字中久喜 7 7 1 番地
独立行政法人国立高等専門学校機構
小山工業高等専門学校
契約担当役事務部長 飯野 明正

受託者