

都城工業高等専門学校学寮給食業務及び学生食堂業務委託仕様書

都城工業高等専門学校（以下「委託者」という。）の学寮給食業務及び学生食堂業務を受託する者（以下「受託者」という。）は、食堂運営業務に経験と相当の実績を有する者で、かつ、学寮給食業務及び学生食堂業務の適切な運営を期することができる者であること。

I 共通事項

1. 契約期間

契約期間は令和2年4月1日から令和3年3月31日とする。但し、業務内容が良好な場合は、1年毎に延長できるものとし、最長令和7年3月31日までとする

2. 禁止行為

受託者は、学寮給食業務及び学生食堂業務を行うための一切の商取引を、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たり冠用したりしてはならない。また、受託者は委託者の信用を損なうことをしてはならない。再委託も禁止する。

3. 食材の安全確保と安定供給

受託者は、食材の安全確保と安定供給に努めること。（様式2）

4. 施設等の貸与

委託者は、学寮給食業務及び学生食堂業務は寮生、学生及び教職員への福利厚生を目的とすることから、業務に必要な施設等の財産貸付料を免除する。

5. 委託者の負担経費

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。

6. 受託者の負担経費

受託者は、学寮給食業務及び学生食堂業務に伴う次の経費を負担するものとする。

- ① 人件費
- ② 食材料費
- ③ 光熱水料及び通信費
- ④ 消耗品費（洗剤、手袋、事務用品等）
- ⑤ 残飯・残菜等処理経費
- ⑥ 保健衛生費（健康診断料・検便料等）、被服費及び洗濯代
- ⑦ 定期清掃経費（グリストラップ、害虫駆除、床ワックス含む）
- ⑧ その他、業務に直接必要な経費（本校が用意する施設等では不足するもの。）

なお、光熱水料は、毎月委託者の指示する日までに委託者の指定するところに納付するものとする。

7. 食材の衛生管理

受託者は、施設、設備の保全及び従業員の管理並びに材料の仕入れ、保管、調理、残飯処理等業務全般について、食品衛生法その他関係法令等を遵守し、十分な衛生管理を行うこと。

また、受託者は、調理済み食品を食品ごとに 50 グラム程度ずつ清潔なビニール袋等の容器に密封し、マイナス 20℃以下で 2 週間以上冷凍保存しなければならない。

8. 作業従事者の管理

(1) 自社社員の配置

受託者は、自社の現場責任者及び栄養士（給食関係事務を処理できる者）を必ず配置すること。これらの身分を証するために、健康保険証の写し又は雇用保険証の写しを提出すること。

(2) 作業従事者管理体制

受託者は、現場責任者、栄養士及び自社の管理栄養士との連携の上、作業従事者（以下、「従業員」）の労務管理及び給食業務の監視指導を充分に行うとともに、本校職員と連絡を密にし、施設等の保全、材料の仕入れ保管、調理、配膳、残飯処理、その他の給食業務に対する保健衛生の管理を怠らないように注意すること。

(3) 作業従事者の採用

受託者は、従業員の採用にあたっては、身元確実な者の採用を心掛け、健康診断、検便等を行い、健康な者を採用しなければならない。

(4) 作業従事者名簿

受託者は、毎年度 4 月中に従業員の氏名、役職、年齢、連絡先等を記載した名簿を委託者に提出しなければならない。また、変更があった場合は速やかに届け出なければならない。（様式 3-1、様式 3-2）

(5) 従業員の健康管理

(ア) 受託者は、従業員の健康管理に留意し、伝染病の場合はもとより下痢症状者、化のう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は就業させないこと。

(イ) 受託者は、従業員に対し年 1 回以上の健康診断を行うほか、保健所等において検便（0-157 検査を含む。）を最低月 1 回受けさせ、その結果を毎月上旬に委託者に提出すること。

(ウ) 施設等の使用に起因して従業員に不測の事故が生じた場合は、受託者の責任のもとにおいて処理し、速やかに委託者に報告しなければならない。

9. 厨房・食堂の安全管理

受託者は、施設等の利用において常に安全に配慮し、事故が発生しないように注意すること。

10. 厨房・食堂の衛生管理

受託者は、次のことについては特に注意すること。

- (1) 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。
- (2) 従業員に対し、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。
- (3) 食器類は、使用の都度、洗浄及び殺菌を行うこと。
- (4) 厨房及び食堂内は清潔を保ち、床面、天井、壁面、器具及び容器の表面等は月1回以上定期的に清掃を行い、衛生的な環境を保持すること。また、害虫駆除及び床面ワックスは年2回以上実施すること。

また、厨房内に関係者以外の立入は厳重に禁止するものとする。

- (5) 換気設備（網戸、換気扇）は、毎月1回以上水拭き清掃を行うこと。
- (6) 冷蔵庫、冷凍庫、食器戸棚、調理機器等は毎月1回以上、消毒液や温湯で清掃し、衛生的な環境を維持すること。
- (7) 給食材料及び調理食品はネズミ、昆虫、塵埃等による汚染を防ぎ、衛生的に保管すること。
- (8) 残飯、残菜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こと。
- (9) その他法令等に定める衛生管理に関する事項を遵守すること。

11. 事故発生時の対応

事故対応が確立されていること。（食中毒、事故、地震等の災害が発生した場合の対処マニュアル等及び補償内容を提示すること。）

受託者は、喫食に対して食中毒、伝染病又は、死亡等の被害を与えた時は、直ちに必要な措置を講ずると共に、委託者にその措置等を遅滞無く報告するものとする。また、被害者に対してその損害を賠償するものとする。

代行保証人を立て契約を締結すること。（様式5）

なお、本校と契約締結後1か月以内に受託者と代行保証人間で締結した契約書の写しを提出すること。

12. 業務終了後の清掃及び防犯措置

受託者は、毎日の業務終了後に厨房及び食堂フロアの清掃を行うとともに、防火、防犯、その他災害等に留意し、施錠を行うものとする。

13. 業務完了の報告

受託者は四半期毎に、当該期間経過後速やかに業務別の業務完了報告書を提出しなければならない。(様式4-1、様式4-3)

また、毎月業務別の原価計算書及び損益計算書(様式4-2、様式4-4)を作成し翌月末日までに、委託者へ提出するものとする。

14. サービス向上

(1) 委託者は、学寮給食の円滑な実施、給食の改善・向上等を図るため、必要に応じ給食懇談会を開催し、受託者に申し入れができるものとする。受託者は、申し入れに対し改善に努めなければならない。

(2) 受託者は、学寮給食業務を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、サービスの向上に努めなければならない。

(3) 受託者は、受託者の従業員に対し、定期的に衛生面及び技術面の教育、訓練を実施し、業務の向上を図ること。

(4) 受託者は、保健所等が実施する衛生管理等の講習会に参加し、業務に反映させること。

15. 栄養指導

受託者は、利用者への栄養指導（集団指導、個別指導）ができる。

16. その他

(1) 受託者は、寮生が負担する給食費を軽減するため、節電・節水等並びに業務の効率化、合理化の措置を講ずること。

(2) 受託者は、給食業務上不測の事態が生じた場合は、利用者の給食に支障のないように応急措置を講ずるとともに、遅滞なく委託者に報告しその指示に従うこと。

(3) この仕様書により難い特別な事情が生じた場合は、委託者・受託者間で協議し、定めるものとする。

II 学寮給食業務に関する事項

1. 委託者の学生寮は中学校を卒業して初めて親元を離れて生活する場であり、成長期の学生に対して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提供すること。

2. 履行場所は、宮崎県都城市吉尾町473番地の1 都城工業高等専門学校「学生寮（高千穂寮）」とする。

3. 使用できる施設、設備、消耗品は、別途参照。(資料1-1、資料1-2、資料2-1、

資料2-2、参照)

4. 1日3食（朝食、昼食、夕食）提供し、対象者数は300名（予定）とする。
5. 過去5年間に300名以上の寮生を有する大学・高専等の学寮給食業務を12ヶ月以上継続して行った実績を有すること。(様式6-1、様式6-2)
6. 献立は、基準エネルギー及び栄養素を十分考慮したものを提供すること。
7. 業務内容の詳細については、別に定める「学寮給食業務委託実施細目」のとおりとする。

Ⅲ 学生食堂業務に関する事項

1. 学生食堂は、昼食等を持参していない学生や教職員が利用するため、栄養のバランスの取れた質の高い安全な食事の提供をすること。
2. 履行場所は、宮崎県都城市吉尾町473番地の1 都城工業高等専門学校「福利厚生施設 楽信館1階 学生食堂」とする。
3. 使用できる施設、設備、消耗品は、別途参照。(資料1-1、資料1-3、資料3-1、資料3-2

参照)

4. 昼食のみ提供し、対象者数は50名（予定）とする。(資料5参照)
5. 過去5年間に学生食堂業務を12ヶ月以上継続して行った実績を有すること。(様式6-1)
6. 受託者の提案で営業日及び営業時間を拡充できるものとする。
7. 提供する食事は、受託者の提案で種類を拡充できるものとする。
8. 業務内容の詳細については、別に定める「学生食堂業務委託実施細目」のとおりとする。