

## 鶴岡工業高等専門学校学寮給食業務及び学校食堂業務委託仕様書

鶴岡工業高等専門学校（以下「委託者」という。）の学寮給食業務及び学校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し、学寮給食業務及び学校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6年4月1日から令和9年3月31日とする。

#### 2. 禁止事項

受託者は、学寮給食業務及び学校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。

#### 4. 施設等の無償貸与

委託者は、学寮給食業務及び学校食堂業務が寮生、学生並びに教職員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。ただし、軽微な費用はこの限りではない。

#### 6. 受託者の負担経費

受託者は、学寮給食業務及び学校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) 食事材料費

##### (3) 光熱水費及び通信費

##### (4) 保健衛生費及び被服費

##### (5) その他、業務に直接必要な経費（委託者が用意する施設等では不足するもの。）

なお、光熱水費は、毎月委託者の指示する額を委託者の指定する方法により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50g程度ずつ清潔なビニール袋等の容器に密閉し、マイナス20℃以下で2週間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、企画提案書提出時に雇用保険証の写しを提出すること。なお、変更がある場合には、事前に交代者の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等と連携の上、作業従事者（以下「従業員」という。）の労務管理及び給食業務の管理指導を充分に行うと共に、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関する保健衛生上の管理を怠らないよう注意すること。

## (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、身元確実な者を採用し、健康診断、検便を行い、健康な者を採用しなければならない。

## (4) 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、感染症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を就業させないこと。

(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（O-157 検査を含む。）を最低月1回受けさせ、その証明書を委託者に提示すること。

(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) 従業員に対し、感染症防止に必要な措置を必ず取らせること。

(4) 食器類は、使用の都度、洗浄及び殺菌を行うこと。

(5) 厨房及び食堂内は清潔を保ち、施設、器具及び容器等の衛生保持に留意すること。また、厨房内に関係者以外の立入を厳重に禁止するものとする。

(6) 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、衛生的に管理すること。

(7) 残飯、残菜その他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。

(8) 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、従業員の感染症への感染、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、感染症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延な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。

## 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（消毒等の感染症防止に必

要な措置を含む)を行うとともに、防火、防犯、その他災害に留意し、施錠を行うものとする。

### 1 3. その他

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. 鶴岡工業高等専門学校学寮(鶴鳴寮)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るため、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、山形県鶴岡市井岡字沢田104番地 鶴岡工業高等専門学校「学寮(鶴鳴寮)」とする。
3. 1日3食(朝食、昼食、夕食)提供し、対象者数は430名程度である。
4. 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。
5. 受託者は、利用者への栄養指導(集団指導、個別指導)ができること。
6. 業務内容の詳細については、別に定める「学寮給食業務実施細目」のとおりとする。

## III 学校食堂業務に関する事項

1. 学校食堂は、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を提供すること。
2. 履行場所は、山形県鶴岡市井岡字沢田104番地 鶴岡工業高等専門学校「厚生会館1階 学校食堂」とする。
3. 昼食のみ提供し、対象者数は100名程度である。
4. 提供する食事は、委託者の提案で種類を拡充できるものとする。
5. 業務内容の詳細については、別に定める「学校食堂業務実施細目」のとおりとする。