

岐阜工業高等専門学校学寮給食業務及び校内食堂等の食事等提供
業務委託に関する公募要領

1. 事業名

岐阜工業高等専門学校学寮給食業務及び校内食堂等の食事等提供業務委託

2. 事業の趣旨

本校学寮食堂及び校内食堂等は、15歳から22歳の成長期の学生に対し、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、専門的知識及び技術を有する業者に学寮給食業務及び校内食堂業務を委託する。

また、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、売店等業務を委託する。

3. 事業の内容及び期間

(1) 内容

岐阜工業高等専門学校学寮給食業務

岐阜工業高等専門学校福利施設「伊吹」内で行う食堂、売店等業務
(詳細は別に定める仕様書及び実施細目のとおり)

(2) 期間

平成29年4月1日から平成30年3月31日まで

ただし、特別の瑕疵のない場合、契約期間終了4か月前までに申し出のない時は、1年間の契約を延長するものとし、平成34年3月31日まで延長できるものとする。

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「東海・北陸」地域の「役務の提供等」のA、B、Cまたは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の措置を受けている期間中の者でないこと。

(4) 契約担当役が次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
- (5) 1回の食事(朝食, 昼食, 夕食)がそれぞれについて300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. 企画提案書の提出方法等

- (1) 企画提案書の提出場所, 企画競争の内容を示す場所並びに問い合わせ先
〒501-0461 岐阜県本巣市上真桑2236-2
岐阜工業高等専門学校学生課寮務係
TEL: 058-320-1270
FAX: 058-329-1273
e-mail: ryoul@gifu-nct.ac.jp

(2) 企画提案書の提出方法

- ①提出方法は, 紙媒体と電子媒体(E-mailも可)を送付又は持参すること。

【送付】

- ・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】

- ・受付時間: 平日9時~17時(12時15分~13時を除く)
- ・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。

【E-mail】

- ・提案1課題につき送信1回で上記(1)のアドレス宛に送信する。
- ・送信メールの題名は, 事業名によること。
- ・添付ファイルは, わかりやすいよう事業者名等を付けて, 下記②で示す電子データ形式で提出すること。
- ・受信通知は, 送信者に対してメールにて返信する。

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供すること。
- ・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, 日本語及び日本国通貨単位で表記すること。

(3) 提出書類

①企画提案書7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, 12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。)
- ・企画書様式は, 別紙①を使用し, 企画書表紙の次に目次(様式任意)を付すこ

と。目次以降は、1～32の項目について提案をすること。

- ・記載事項の該当項目がない又は記載を希望しない場合は、その旨を明記すること。
- ・表紙、目次、各項目への提案及び絵、図面等、全体をまとめて1部とし、頁数を付して適宜製本すること。総頁数に制限はありません。

②企画提案書にかかる添付書類各7部（紙媒体のみ）

- ・会社パンフレット・概要（経歴、事業内容及び規模等が分かるもの）
- ・直近2年の各会計年度における決算関係書類（決算報告書の写し）
- ・過去3年間における給食業務受託実績（食事提供数、食事提供方法）から、主たる実績を記載した書面
- ・食堂経営に関わるマニュアル関連（食品衛生、アレルギー、事故対応）
- ・過去3年間における食中毒等の事故発生有無に対する証明書

③その他の添付書類各1部（紙媒体のみ）

- ・平成28年度有効の「資格審査結果通知書」（全省庁統一規格）の写し
- ・競争参加資格に関する誓約書（別紙記載例1-1）
- ・委託業務履行に関する誓約書（別紙記載例1-2）
- ・参考見積書（本事業を受託する場合の受託金額年間総額）

(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下記(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
- ③虚偽の内容が記載されている提案書
- ④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29年2月9日（木）14時（必着）

提出先：上記(1)に示す場所。

(6) その他

企画提案書等の作成費用については、選定結果に拘わらず企画提案者の負担とする。また、提出された企画提案書等については返却しない。

6. 事業説明会の開催日時及び開催場所

(1) 開催日時：平成29年1月16（月）13時15分～

(2) 開催場所：岐阜工業高等専門学校学寮食堂

※事業説明会に併せ、各食堂厨房内の見学（説明会参加者のうち各社2名まで）の機会を設けるので、見学を希望する参加者は帽子、マスク、白衣、内履き用長靴等の衛生用品を持参すること。

7. 選定方法等

(1) 選定方法

①書類選考

岐阜工業高等専門学校学寮給食業務委託業者選定委員会において、提出された企画提案書にて書類選考を行う。

②実技審査

岐阜工業高等専門学校学寮給食業務委託業者選定委員会において、書類選考で適合となった企画提案者に対する実技審査を実施する。

(2) 審査基準

別途定めた審査基準及び仕様書のとおり。

(3) 選定結果の通知

選定終了後、全ての提案者に選定結果を通知する。

(4) その他

実技審査に係る諸費用については、選定結果に拘わらず企画提案者の負担とする。

8. 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。

9. スケジュール

(1) 公募開始：平成29年1月12日（木）

(2) 事業説明会：平成29年1月16日（月）13時15分～

(3) 企画提案書締切：平成29年2月9日（木）14時（必着）

(4) 書類審査：平成29年2月9日（木）～

(5) 実技審査：平成29年2月22日（水）16時～

(6) 契約予定者の決定通知：平成29年2月24日（金）

(7) 契約締結：平成29年2月27日（月）以降

10. その他

(1) 事業実施にあたっては、契約書、仕様書、実施細目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、福利施設「伊吹」校内食堂及び売店等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福利施設「伊吹」校内食堂及び売店等の建物施設使用料及び物品使用料は、有償とする。

学寮給食業務委託仕様書

1. 件 名 岐阜工業高等専門学校学寮給食業務委託一式
2. 契約期間 平成29年4月1日から平成30年3月31日までとする。ただし、特別の瑕疵のない場合、契約期間終了4か月前までに申し出のない時は、1年間の契約を延長するものとし、平成34年3月31日まで延長できるものとする。
3. 履行場所 岐阜県本巣市上真桑2236-2
岐阜工業高等専門学校学寮食堂
4. 業務内容 別紙「岐阜工業高等専門学校学寮給食業務実施細目」のとおり。
5. 給食対象者 寮生見込み数300名（15才～22才）
6. その他 (1) 1回の食事（朝食・昼食・夕食）それぞれについて300食以上の実績があること。又は、同等以上の実績があると認められた者。
(2) 学寮給食業務委託者に決定した者は、校内食堂の運営も併せて行うことを条件とする。

岐阜工業高等専門学校学寮給食業務実施細目

本細目は、仕様書、学校保健法、その他関係法令の規定に基づき、寮生への食事提供が円滑に運営されるよう、委託者岐阜工業高等専門学校（以下「甲」という。）と受託者（以下「乙」という。）は役割分担を次のとおり定める。

1. 業務の分担に関する事項

(1) 甲が分担する業務

- ① 本業務の遂行に必要な基本的設備及び食器等の設置、整備に関すること。
- ② 年間行事に伴う食事の提供について乙への通知に関すること。
- ③ 食数の集計及び乙への通知に関すること。
- ④ 給食業務に関する衛生管理状況とそれに伴う検査等の確認に関すること。
- ⑤ 検食に関すること。
- ⑥ その他、本業務に関して必要な指示事項。

(2) 乙が分担する業務

- ① 寮生への給食提供に関すること。
- ② 厨房及び調理に伴う設備、機器、器具、食器類等の洗浄・消毒・保管及び防疫に関すること。
- ③ 食材の品質及び取り扱いの検査、洗浄、調理等の衛生及び防疫に関すること。
- ④ 献立表の作成とこれに基づく食材の購入、調理、盛り付け、配膳及び下膳に関すること。
- ⑤ 衛生管理を徹底するための検査等の記録に関すること。
- ⑥ 保存食の適切な管理に関すること。
- ⑦ 食堂ホール及びその周辺の清掃に関すること。
- ⑧ ネズミ・衛生害虫の駆除等に関すること。
- ⑨ 残飯・残菜等の処理に関すること。
- ⑩ 従事者の管理と衛生教育に関すること。
- ⑪ 甲が必要として求める書類の整備、保管及び提出に関すること。
- ⑫ 文部科学省が定める「学校環境衛生基準」、その他関係法令を遵守すること。
- ⑬ 月に1回以上寮食堂において管理栄養士による栄養管理及び衛生管理の徹底を図ること。
- ⑭ 給食費（給食材料費、諸雑費）の徴収に関すること。
- ⑮ その他、本業務に関して必要な事項。

2. 給食の提供に関する打合せ事項

- (1) 乙は、寮生と年に1度給食懇談会を開催するものとする。
- (2) 乙は、寮生に対し年に1度食育セミナーを開催するものとする。

3. 献立の作成に関する事項

- (1) 乙は、実務経験のある栄養士を配置し、献立表を作成させるものとする。

- (2) 乙は、献立表を1か月単位で作成し、当該月の2週間前までに甲に提出するものとする。
- (3) 給食は、1日3食（朝食、昼食、夕食）とし、献立表に従い実施するものとする。
- (4) 乙は、諸事情により献立を変更する必要がある場合は、実施日の3日前までに甲に申し出てその承認を受けなければならない。
- (5) 給食の種類は、次のとおりとする。

区 分	朝 食	昼 食	夕 食
平日（月～金曜日、祝日を除く）	1～2種類	3種類の選択 （定食・丼・麺）	2種類の選択 （定食・丼）
土・日・祝日 * 日曜日の昼食のみ原則パン食とする。	1種類	1種類 （定食）	2種類の選択 （定食・丼）

- (6) 乙は、献立の作成に際し、15才～22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させるため、1日30品目を目標に、六つの食品群をもれなく組み合わせること。
- (7) 乙は、献立の作成に際し、年1回以上の学寮給食懇談会を設け、寮生等の意見も聴取し、献立に反映させること。
- (8) 乙は、献立の作成に際し、喫食者の味覚、嗜好が考慮され食品の使い方が効果的で季節感を取り入れた変化に富んだ献立を作成すること。
- (9) 乙は、主食の米飯、パン、麺類等が毎食偏らない献立を作成すること。
- (10) 甲は、寮生が楽しく食事ができるよう、乙に特別献立を依頼することができる。
- (11) 乙は、献立の作成に当たり、1人1日当たりの給与栄養目標量は、「日本人の食事摂取基準（2015年版）」では、エネルギー必要量は性別・年齢・身体活動レベルによって1,650～3,150 kcalと幅があるため男性18～29歳・身体活動レベルふつうの2,650 kcalとし、過不足分は主食で調整する。なお、その他の基準栄養量は、最大値とする。

栄 養 素	基準栄養量	栄 養 素	基準栄養量	栄 養 素	基準栄養量
エネルギー	2,650 kcal	カルシウム	800 mg	ビタミンB ₂	1.7 mg
たんぱく質	60.0 g	鉄	10.5 mg	ビタミンC	100 mg
ナトリウム	7.0 g未満	ビタミンA	900 μg	食物繊維	20 g
カリウム	3,000 mg	ビタミンB ₁	1.5 mg		
脂肪エネルギー比		炭水化物エネルギー比		飽和脂肪酸エネルギー比	
20%以上～30%未満		50%以上～65%未満		7.0%未満	

4. 調理作業に関する事項

- (1) 乙は、実務経験を有する調理師を配置するものとする。
- (2) 乙は、調理責任者を配置し、HACCP（危機管理対策）を取り入れた調理作業を行うこと。
特に、二次汚染の防止のため、常に調理作業手順（作業工程や動作）や調理作業中の食品、機器、器具類の取り扱い（食品、器具類は直接床に置かない等）などに十分に注意すること。
また、温度管理や保存方法等、現状を把握し、安全な食事の提供に努めなければならない。
- (3) 乙は、食事時間に合わせて調理作業を進め、盛り付けも食事時間に合わせて行うこと。
お浸し等の和え物については、加熱後すみやかに冷却し、適切な温度管理をして食事提供直前に和えるようにすること。
- (4) 乙は、味付け・盛り付け・適温サービス等を考慮し、残食が少なくなるような創意工夫に努めること。

- (5) 乙は、野菜・果物以外については必ず熱処理をすること。加熱をする調理食品は、必ず中心温度が75℃の状態が1分以上あることを確認し、記録をしておくこと。野菜・果物は、流水で充分洗浄し必要に応じて消毒すること。
- (6) 乙は、食品材料の品質を厳選し、鮮度の良い物を使用し、特に冷凍食品の取り扱いには注意をすること。購入時には、再度冷凍した物でないことを確認し、温度検査の記録をしておくこと。調理するまでの保管方法にも留意すること。
- (7) 前日調理及び次食調理の作り置きは、原則として禁止する。

5. 盛り付け作業に関する事項

- (1) 乙は、盛り付けてから2時間以内に食事提供できるようにすること。
- (2) 乙は、一皿にお互いの味が交じり合うような盛り付けをせず、工夫をこらすこと。
- (3) 乙は、盛り付け作業中は、汚染されないように、掛け持ち作業をしないこと。

6. 配膳作業に関する事項

- (1) 乙は、食器類は消毒された清潔な物を使用すること。
- (2) 食事の方法は基本的にセルフサービスとする。個別皿を使用し、温かい物は65℃以上のホットウォーマー又はホットフードサーバー、電子ジャーサーバーテーブルに、冷たい物は5℃以下のコールドフードサーバー、電子ジャーサーバーテーブルに用意して適温に努めること。
- (3) 乙は、ドレッシング類を数種類用意し、選択させること。
- (4) 乙は、夏季は、氷をサービステーブルに用意して、セルフサービスとする。
- (5) 乙は、ティーサーバーを、食事毎に調整すること。
- (6) 乙は、ご飯、汁物を盛り切りとしないで、必要量を用意すること。
- (7) 乙は、盛り付けのサンプルを、食事毎に、サンプルケースに置くこと。

7. 食器等洗浄作業に関する事項

- (1) 洗剤は、規定の濃度で使用する。
- (2) 乙は、茶渋や、油脂を確実に洗浄すること。
- (3) 1日の作業終了時には、食器洗浄機の清掃をして清潔にしておくこと。
- (4) 下膳コーナーは、特にカビ等の汚染しやすい場所であるため、1日の食事終了時に清掃をして清潔にしておくこと。
- (5) 食器洗浄機に伴う配管、排水溝は定期的に清掃を行い、食物残、異物を取り除き衛生的に保持すること。

8. 食器の保管及び取り扱い事項

- (1) 洗浄・消毒した食器は、清潔保存できるよう、温度が十分可能な保管庫で保管すること。
- (2) 乙は、丁寧に破損しないよう食器の取り扱いに留意し、破損した場合は、甲に報告すること。
なお、乙の過失により破損した場合は、乙の責任において同等の物品を弁償するものとする。

9. 施設・設備に関する事項

- (1) 乙は、ネズミ・ゴキブリ・ハエ等の侵入や発生を防止するよう注意すること。また網戸が破損しないよう注意をし、破損している場合は甲に報告し、指示を受けること。
- (2) 乙は、フライヤー（揚物機）の周りなど特に清掃に注意し、油煙等による網戸の目づまりがしないよう随時清掃すること。
- (3) 乙は、壁や天井などにカビ及び結露がないように注意する。又機器は常に正常に作動するようメンテナンスを行うこと。
- (4) 施設内の破損、機器類の故障等は、速やかに甲に報告し対応策を講じること。
- (5) 乙は、自主管理点検記録表を作成し、厨房内の施設、設備、機器の管理及び衛生状況について、毎日適正な点検を実施すること。点検の結果不良と認められる場合は、迅速な改善措置を行い適正な管理並びに環境保持に努めること。
- (6) 請負契約書の規定に基づく施設及び設備備品は、別紙のとおりである。
- (7) 前項に基づく施設及び設備備品で従業員に不測の事故が生じた場合は、乙の責任において対応し、甲に報告すること。

10. 衛生管理に関する事項

- (1) 衛生管理については、法令に定める事項及び関係官公庁の指示を遵守すること。
- (2) 乙は、月に1回事業所において管理栄養士による栄養管理及び衛生管理の徹底を図ること。
- (3) 乙は、作業従事者に風邪を患い、咳や鼻水が出たり、下痢・発熱・化膿症及び外傷等がある者、本人もしくは、同居者に法定伝染病の者、又は疑いのある者がいる場合は、調理作業に従事させないこと。また、甲から特に指示を受けた者は、その指示に従うこと。
- (4) トイレでは、調理作業着の上着、マスク、帽子は、着用しないこと。
- (5) 厨房内の被服は清潔にして頭髮は完全に包み、マスクを着用し、手指は消毒をし、常に衛生的に作業に従事すること。
- (6) 盛り付けコーナーでは、手洗い、マスク、帽子の着用、専用の作業着（上）か、前掛けを付け、当該衣類は他の作業区域、特に汚染区域では着用しないこと。
- (7) 盛り付けは使い捨て手袋を使用し、箸・スプーン・デシジャー等を使用すること。
- (8) 厨房施設内は、作業終了時に清掃を行い、床の水洗い後は、必ず水切りをしておくこと。
作業中もできるだけ床が乾燥された状態で作業ができるよう工夫をすること。
また、食堂の玄関・手洗い場・ホールを含め諸設備は、朝・昼・夕の食事前に清掃すること。
- (9) 乙は、冷凍庫・冷蔵庫・温蔵庫等の温度検査を行い、記録しておくこと。
月1回のフィルターの清掃を行うなどメンテナンスをしておくこと。
- (10) 機械や器具の人が触れる場所は、常にアルコール等で消毒をすること。週一回は、念入りの消毒をすること。（蛇口、取手等、特に水槽の外側の底やスノコは、カビが発生しやすいので週1回は清掃を行い記録しておくこと。）
- (11) 厨房施設内においては、常に清掃等を行い衛生的な環境を保持すること。また、害虫駆除等は、甲の指示により行いその記録を保存しておくこと。
- (12) 乙は、厨房従事者以外の者を厨房に入れないこと。甲が認めた時は白衣を着用し、手洗いをして入れること。

- (13) 作業台, 冷蔵庫, 機器類等は, 汚染食品, 非汚染食品の区別を明確にしておくこと。
厨房内にダンボールや私物は持ち込まないこと。また, 食材の検収は, 検収コーナーで行い, 厨房内への持ち込みは, 洗浄されたバット等に入れ替えること。
- (14) 乙は, 二次汚染の無いよう作業を行うこと。
- (15) 乙は, 長期休業後, 作業を開始する前に厨房の水を30分位流水し, 水の残留塩素検査をしてから作業を行うこと。
- (16) 一日一度(午前中)は, 水の残留塩素検査をし, 検査結果を記録しておくこと。
- (17) 乙は, 従事者について労働安全衛生法に基づく健康診断を年2回実施し, その結果を甲に提出すること。
- (18) 検便検査は, 月2回(0-157を含む), 虫卵検査は年2回実施し, その結果を甲に提出すること。但し, 7月, 8月, 3月は月一回とすること。
- (19) 納品業者には, 0-157を含めた細菌検査報告書を随時提出させ保管をしておくこと。

1.1. 食品材料に関する事項

- (1) 食材は, 献立表に基づく, 食品・分量を発注をすること。
- (2) 生鮮食品は, 原則として当日納品するよう納品業者に指示すること。但し, 甲が許可した場合はこの限りではない。
- (3) 乙は, 検収時に購入食品の品質・鮮度(色, 臭い)・添加物の使用の有無・異物混入の有無表示の確認(賞味期限, 保存法など)・配送状況を検査し, その記録を保存しておくこと。特に冷凍食品の取り扱い方法(再冷凍されていないか)を検査すること。
- (4) 乙は, 牛乳・乳製品が, 納品された際, 味・色・異物が混入されていないか飲んで検査をすること。
- (5) 米は, 標準価格米以上の品質の物(無洗米でも可)を使用すること。
- (6) 乙は, 食品の相互汚染を防止するため, 冷蔵庫はなるべく食材別専用保管となるよう工夫を行うこと。特に, 卵は専用冷蔵庫を使用し, 下処理で消毒等にかけてから専用保管すること。

1.2. 検食に関する事項

- (1) 乙は, 検食用として1日, 6食(朝食, 昼食, 夕食, 各2食)を用意すること。
- (2) 検食は, 原則として宿日直者及び学生課学生生活支援係員が行う。
- (3) 乙は, 検食者の検食票(検食事項の内容)により指摘された事項を学寮給食業務に反映しなければならない。

1.3. 保存食に関する事項

- (1) 乙は, 保存検食として, 原材料(購入した状態のまま)と調理済食品(調理品ごと)50gずつを-20℃以下で2週間以上保存し, その記録をしなければならない。
- (2) サンプルを保存検食としないこと。

1.4. 行事食及び病人食に関する事項

- (1) 甲から, 学校行事, 学寮行事の弁当又は, 特別食の申し出があった場合は, 甲の指示に従って作らなければならない。

- (2) 甲から、寮生のアレルギー食や病人食など特別食の申し出があった場合は、甲の指示に従って作らなければならない。

1 5. 従業員数及び職務内容等に関する事項

- (1) 乙は、労務管理及び監督指導、施設等の保全、食品材料の仕入れ、保健衛生の管理等を行うため専任の者を1名おくこと。
- (2) 乙は、献立の作成及び調理指導を行うため、実務経験を有する栄養士を1名おくこと。
- (3) 乙は、調理を行う調理師を1名以上おくこと。
- (4) 乙は、調理師を補助する調理従事者を必要数おくこと。新規に調理に従事する者は、作業前に健康診断、検便検査に異常のないことを甲に提出してから作業に従事させること。
- (5) 乙は、調理従事者の衛生教育を徹底して行うこと。また、衛生講習会を開き、常に衛生的作業をするための環境と意識をもたせること。
- (6) 甲が、調理従事者としてふさわしくないと認めた時は、作業から外すよう乙に命ずることができる。
- (7) 調理従事者は、寮生が気持ちよく食事ができるよう対応に心がけること。
- (8) 寮生の目に余る行為等で問題が発生した時は、乙の調理責任者が甲に申し出て協議をすること。

1 6. 給食日と給食時間に関する事項

- (1) 給食日は、原則として次の閉寮日を除く毎日とする。

但し、事業年度により、休業期間は前後する。その他、都合により変更する場合は甲・乙間で協議し、これを決定する。

区 分	休業(閉寮)期間	備 考
春季休業日	4月 1日 ~ 4月 3日	4月4日開寮
特別閉寮日	5月 4日 ~ 5月 6日	5月3日閉寮、5月7日開寮
夏季休業日	8月 4日 ~ 9月18日	8月3日閉寮、9月19日開寮
冬季休業日	12月24日~ 1月 7日	12月23日閉寮、1月8日開寮
学年末休業日	3月 3日 ~ 3月31日	3月2日閉寮

- (2) 給食時間は、原則として次のとおりとする。

朝食	7:00 ~ 8:30
昼食	11:45 ~ 13:00
夕食	17:00 ~ 19:20

1 7. 業務履行の確認に関する事項

- (1) 乙は、請負契約書に規定する委託年度終了後、ただちに、当該期間の業務完了報告書を甲に提出し、確認を受けるものとする。
- (2) 乙は、毎月の収支計算書、人件費内訳表、雑費その他明細書、収支計算報告書を作成し翌月の10日までに甲に提出するものとする。また、事業年度の損益計算書を当該年度の終了後、1ヵ月以内に甲に提出するものとする。

- (3) 乙は、以下の給食の関係帳簿を作成整理し、甲が行う毎月の検査を受けなければならない。
 ○健康管理表 ○加熱調理温度検査表
- (4) 乙は、以下の給食の関係帳簿を作成整理し、甲に提出しなければならない。
 ○毎日の食材料の購入表（納品書の写し可） ○給食材料仕入価格表1か月分
 ○在庫表 ○検収記録簿 ○検便結果表 ○日常点検表
 ○健康診断結果表 ○厨房温度湿度結果表（グラフ表）
 ○ねずみ、昆虫防除記録表 ○勤務割表 ○自主管理点検表
 ○残食調査表 ○毎月の欠食返還金明細
- (5) 毎月末の在庫の検査は、甲の立会のもとで行うこと。

18. 経費の分担に関する事項

- (1) 甲・乙の分担経費については、次のとおりとする。

甲における分担経費	乙における分担経費
・施設等（契約書に定める「施設等」をいう）の設置、改修及び修理（乙の責に よるものを除く）	・給食材料費
・食器の購入費	・軽費な修理費
・調理器具等の購入費	・乙の従業員に係る人件費
・その他甲が認めた経費	・電気、ガス、水道の使用料
	・乙の従業員に係る被服費及び洗濯代
	・洗剤等の消耗品費
	・害虫駆除経費
	・清掃用品費
	・通信費（電話代等）
	・事務用品費
	・保険衛生費（健康診断、検便料等）
	・残飯、残菜等処理費
	・乙の従業員の研修等に係る経費
	・集団給食協会加入費
	・その他乙が受託した経費

- (2) 上記以外の経費については、甲・乙間で協議するものとする。

19. 給食費に関する事項

- (1) 寮生より徴収する1か月の給食費は、1日当たりの単価×摂取日数とする。
- (2) 乙は、寮生各個人別に給食費請求明細書を月の20日までに保護者に通知すること。
- (3) 給食費1日1人当たりの基準額は、次の金額の範囲のとおりとする。（税込み）

区分	給食材料費	諸経費	合計
朝食	123円	85円	208円
昼食	247円	182円	429円
夕食	275円	188円	463円
合計	645円	455円	1,100円
特別食	寮行事等によりメニューが異なるためその都度協議する。		

- (4) 乙は、給食材料費、人件費、光熱水料費等の直接的経費で学校長の承認する金額を給食費として、寮生より徴収するものとする。
- (5) 乙は、給食材料費として決められた経費は、1年間で使いきることとする。残金がある場合は、甲と乙間で協議する。
- (6) 乙は、次の場合に限り、寮生に返還するものとする。
- ① 欠食届は、欠食開始日の2日前（午後5時）までに甲から乙に提出するものとする。
 - ② 欠食の承認は、原則として、寮生が申し出た3食（朝食、昼食、夕食）すべてを摂取しない日が引き続き1日間以上にわたるときとする。
 - ③ 帰省・外泊を伴わない欠食は認めない。
 - ④ 出発、帰寮の時刻が食事の摂取可能な場合は、欠食は認めない。
 - ⑤ 学校行事及び学校の承認を受けて行う課外活動及び学校長が認めた場合等は1食を単位として認めるものとする。
 - ⑥ 病気等は、当該期間を限度として欠食を認めるものとする。
 - ⑦ 欠食により払い戻す金額の計算方法は、給食材料費（朝食、昼食、夕食）×欠食数（朝食、昼食、夕食）とする。
 - ⑧ 返還金の対象は、給食材料費のみとし人件費、光熱費、消費税は対象としない。
- (7) 乙は、毎月27日（土・日・祝日等の休日の場合は、直近の営業日）に銀行口座から引き落としをするものとする。この場合に、前月分に欠食があった場合は、その額を差し引くものとする。
- (8) 乙は、寮生の欠食届を受理した月毎に集計し、明細を甲に提出し照合すること。
- (9) 月の途中退寮した者については、給食費を翌月に返還すること。但し、年度終了時に返還金が残っている者がある場合は、3月末までに全員の返還手続きをすること。
- (10) 給食費の改定について
- ① 乙は、著しく物価変動等が生じた時は、甲に金額変更を申請することができる。
 - ② 甲は、乙から申請があった時は、申請書の内容について十分な審査を行うものとする。ただし、保護者への周知など所要の手続期間を必要とするため、実施時期については相互協議して定めるものとする。

20. その他

- (1) 乙は、特に前期・後期試験期間中及び学校行事、寮行事、病気等により認められた欠食により、摂取者・欠食者の食数に変化が生ずるので注意し、欠食者数を常に把握し献立どおりに作らなければならない。
- (2) 乙は、不測の事態（食中毒等）が発生した場合には、ただちに甲に連絡するとともに、寮生の食事が供給できるよう対処しなければならない。
- (3) 乙は、従業員の労働争議行為等によって給食業務が停止される恐れがあるときは、ただちに甲に連絡するとともに、寮生の食事が供給できるよう対処しなければならない。
- (4) 乙は、防災、防犯その他災害等の防止に留意し、毎日業務終了時に異常のないことを確認し、学寮当直者に報告しなければならない。
- (5) 乙は、食堂全体の鍵の管理をしなければならない。一日の業務終了後は、出入り口、窓等の施錠・確認を行うこと。

- (6) この給食業務実施細目に定めのない事項, その他変更の必要がある事項は, その都度甲・乙間又は甲・寮務主事及び乙間で協議して定めるものとする。

別 紙

学寮食堂厨房施設及び設備

(単位: m²)

区 分		数 量	備 考
建 物	厨 房	87.3	
	検 収 室	15.0	
	冷凍庫・冷蔵庫	6.6	
	食 品 庫	4.5	
	下 処 理 室	16.0	
	洗 浄 室	43.0	
	事 務 室	4.0	
	更衣・休憩室	13.0	
	便 所	1.5	
設 備 (工作物)	建物付帯設備	一式	給排水、電気、ガス等設備

厨房機器一覧表 No. 1

品番	品名	寸法・規格			数量	形式／規格	仕様
		間口	奥行	高さ			
1	プレハブ冷蔵庫	1800	1800	2100	1	別途工事	
2	プレハブ冷凍庫	1670	1800	2100	1	別途工事	
3	パンラック	1518	460	1892	2	LS1520XP1900	棚板 4段
4	パンラック	1518	460	1892	2	LS1520XP1900	棚板 4段
5	ポテトピーラー	535	540	840	1	P-46	
6	ピーラーシンク	600	600	400	1	S1-66B	1槽式 バックガード付
7	包丁板殺菌庫	850	610	1360	1	KT-53H	乾燥機能付 1.5WX3
8	フードスライサー				1	移設品	
9	ローシンク	600	600	400	1	S1-66B	1槽式 バックガード付
10	下処理シンク	1500	750	800	1	S2-157	2槽式 防臭トラップ付
11	調理台	1500	750	800	1	TK-157	下部スノコ付
12	パススルー冷蔵庫	1800	850	1880	1	SRR-EVP1881	
13	パンラック	605	613	1892	1	LS610XP1900	棚板 4段
14	パンラック	1518	613	1892	1	LS1820XP1900	棚板 4段
15	水圧式洗米機	480	φ	800	1	RWO-48A	水圧ドラフト式
16	洗米作業台	750	750	650	1	PKT-77B	バックガード付
17	ガス立体炊飯器				2	CRA-100NPS	
18	パンシンク	1500	750	800	1	S2-157	2槽式 防臭トラップ付
19	パンラック	1212	613	1892	2	LS1220XP1900	棚板 4段
20	ガス回転釜	1360	1150	800	2	KGS-30	片面式 ストッパー付 150 ^{リットル}
21	脇台・机	1100	750	800	1	TK-117	下部スノコ付
22	ガスレンジ				1	移設品	
23	脇台・机	1100	750	800	1	TK-117	下部スノコ付
24	パンシンク	1100	700	800	1	S1-117	1槽式 防臭トラップ付
25	盛付台	1800	900	800	2	TK-189	下部スノコ付
26	パススルー温蔵庫	1500	750	1800	1	HS-1500SBG-C	
27	パススルー保冷庫	1200	750	1800	1	CS-1200SBG-C	
28	脇台・机	600	600	800	2	TK-66B	バックガード付 下部スノコ付
29	ガスフライヤー				1	移設品	
30	ベーシックスチームコンベクションオープン	900	900	1670	1	TSCO-10GBN	
31	スチームコンベクションオープン	900	900	1670	1	TSCO-10B(R)	

厨房機器一覧表 No. 2

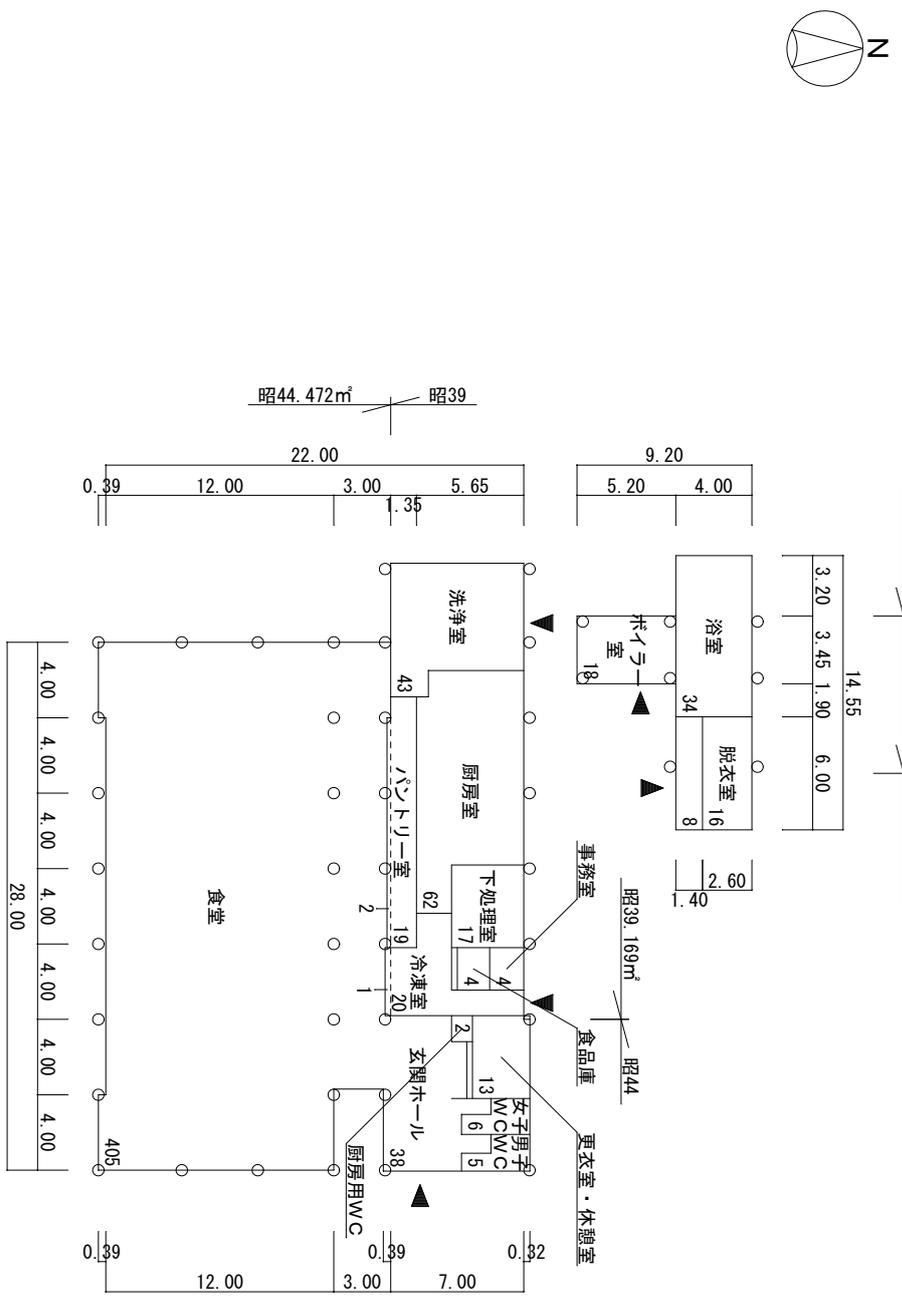
品番	品名	寸法・規格			数量	形式／規格	仕様
		間口	奥行	高さ			
32	作業台	1800	450	800	3	TKD-184	下部引違戸付
33	コールドテーブル	1200	600	800	1	SUC-UV1561FS	
34	製氷器	630	500	850	1	SIM-S57	
35	シンク	600	600	800	1	S1-66B	1槽式 バックガード付 防臭トラップ付
36	脇台・机	750	600	800	1	TK-76B	バックガード付 下部スノコ付
37	電磁式麺茹機	600	600	800	1	MNB-550NH	
38	脇台・机	750	600	800	1	TK-76B	バックガード付 下部スノコ付
39	卓上ウォーマー	350	550	260	8	TEW-C	
40	置台	1200	600	540~800	1		卓上ウォーマー用落とし込み付
41	サービス台	1150	600	800	1	TK-116B	バックガード付 下部スノコ付
42	コールドフードサーバー	1200	600	1800	1	CCKU-126	両面式 ガラス扉
43	ホットフードサーバー	1200	600	1800	1	CWКУ-126	両面式 ガラス扉
44	置台	1500	600	540~800	2		卓上ウォーマー用落とし込み付
45	スニーズガード	1850	350	350	2		1段式 スリムライン付
46	脇台・机	450	600	800	1	TK-46B	
47	箸・シルバードロップ	600	550	850	1		
48	トレイバックコンベヤー	6000~6300	750~550	850	1	樹脂スラットコンベヤー式	残菜処理トラフ付
49	容器受シンク	1200	800	650	1	S1-128	1槽式 防臭トラップ付
50	トレイディスペンサー	460	620	900	2	KL-4245	最大収納重量80kg
51	モバイルシンク	600	600	800	4		キャスター付
52	食器洗浄機	2600	940	1670	1	AE2-3M	ガスブースター付
53	水切り作業台	1500	750	750	1	水切り式	
54	食器籠整理ラック	1518	613	1892	2	LS1520XP1900	棚4段
55	食器消毒保管庫	1900	950	1860	1	EW-2003	
56	移動式ワークテーブル	911	614	800	2	WT1E-S	
57	給湯器	430	220	615	2	別途工事	
58	給湯器	350	198	615	4	別途工事	
59	ライスジャー		9LIT		4	JHC-900A	
60	スープジャー		12 ¹ / ₂ LIT		4	JHI-A120	
61	サーバーテーブル	1750	900	850	4		
62	ティーサーバー	450	548	1490	4	AT-24HWEタンク排水式	

厨房機器一覧表 No. 3

品番	品名	寸法・規格			数量	形式／規格	仕様
		間口	奥行	高さ			
63	手洗機		L230		5	別途工事	
64	ハンドドライヤー	270	197	303	5	別途工事	
65							
66							
67							
68							

棟別平面図

学校番号 6596	学校名 岐阜工業高等専門学校	団地番号 001	団地名 上真桑	棟番号 250
--------------	-------------------	-------------	------------	------------



1階平面図 717m²

S = 1 / 400

棟名称	建築年	構造階数	番号	面積区分	
				名称	色区分
食堂・浴室	S39	R1	35	高専宿泊施設	220
	S41	B1	35	高専宿泊施設	25
	S44	R1	35	高専宿泊施設	472
合計面積					717

岐阜工業高等専門学校校内食堂等の食事等提供業務

委託者（以下「甲」という。）と受託者（以下「乙」という。）との間において、岐阜工業高等専門学校福利施設「伊吹」内で行う食堂、売店等業務（以下「食堂等業務」という。）に関して下記の事項について、業務が円滑に運営されるよう、これを遵守するものとする。

記

（総 則）

- 1 乙は、岐阜工業高等専門学校福利施設「伊吹」内において、食堂等業務を行う。
- 2 乙は、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）その他関係法令等を遵守し、教育機関における食堂等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配慮するものとする。
- 3 食堂等業務の実施細目は、別に校長が定めるところによる。
 - 2) 乙は、前項の実施細目を遵守するほか、校長、又は校長の指名する職員の指示に従い食堂等業務を実施するものとする。
 - 3) 乙は、食堂等業務を第三者に実施させてはならない。

（期間）

- 4 委託期間は、平成29年4月1日から平成30年3月31日までとする。ただし、特別の瑕疵のない場合、契約期間終了4か月前までに申し出のない時は、1年間の契約を延長するものとし、平成34年3月31日まで延長できるものとする。

（範囲）

- 5 業務の範囲は次のとおりとする。
 - (1) 校内食堂業務一切
 - (2) 学用品販売業務一切（パン類も含む。）
 - (3) ジュース類（缶、パック）の販売機による業務一切
 - (4) コピー機設置貸出し業務一切

（施設及び設備）

- 6 乙は、食堂等業務を行うにあたって、岐阜工業高等専門学校所有の施設及び設備の使用手続きを事前に甲の指示により行わなければならない。
- 7 乙は、不動産使用許可書の記載事項を遵守しなければならない。
- 8 乙は、岐阜工業高等専門学校の所有する設備以外の設備、器具等を持ち込み、食堂等業務を行うときは、事前に甲に申し出て承認を得なければならない。

なお、乙は、その責に帰すべき事由により施設、設備を滅失、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。
- 9 乙は、施設、設備を食堂等業務以外に使用し、又は、第三者に貸与してはならない。

（業務の管理）

- 10 乙は、食品衛生法の規定に従業員に遵守させるとともに、法定伝染病、結核、トラコーマ、寄生虫病その他伝染病の罹患者又はその疑いのある者を就業させてはならない。
 - 2) 乙は、従業員と同居する者に法定伝染病罹患者がでた場合は、その従業員の就業を禁止するものとする。
 - 3) 乙は、従業員に対し、少なくとも年2回以上の定期健康診断、及び月1回以上の検便を行い、その結果を甲に報告しなければならない。

（業務の指導）

- 11 甲は、施設の適正な運営を維持するに必要があると認めたときは、乙に対して必要な指示をすることができる。

(経費の負担)

12 乙は、食堂等業務に伴う次の経費を負担しなければならない。

- (1) 不動産使用許可書に記載の経費
- (2) 保健衛生費、消耗品費
- (3) その他業務に必要な経費

(営業日等)

13 営業日、営業時間、取扱い品目及び価格については、別に定める実施細目の定めるところによるものとする。

(就業禁止の措置)

14 甲は、学内秩序の維持又は、保健衛生上必要があると認めたときは、乙に対し、その使用者の就業禁止等の措置を求めることができる。

(賠償責任)

15 乙は、乙の責に帰すべき理由により、利用者に対して食中毒又は伝染病等の被害を与えたときは、その被害者に損害賠償をしなければならない。

ただし、その原因等については、所轄の官公庁の判定に基づくものとする。

2) 乙は、前項を履行するため、賠償責任保険に加入しなければならない。

(報告)

16 乙は、火災、盗難その他事故が発生したときは、速やかに報告しなければならない。

(解除)

17 甲は、乙が本覚書に定める業務を遂行しなかったとき、又は、正当な理由なく指示に従わなかったときは、覚書を解除することができる。

なお、覚書を解除されたときは、乙は、施設、設備を原状に回復して返還しなければならない。ただし、甲の承認を受けた場合はこの限りでない。

18 甲、又は乙が自己の都合により、覚書を解除しようとするときは、相手方に3ヵ月前までに申し出て、その同意を得なければならない。

19 乙は、甲に対し、覚書の解除による異議の申し立て、営業権の保証等の損害賠償その他一切の請求をすることができない。

(疑義等の解決)

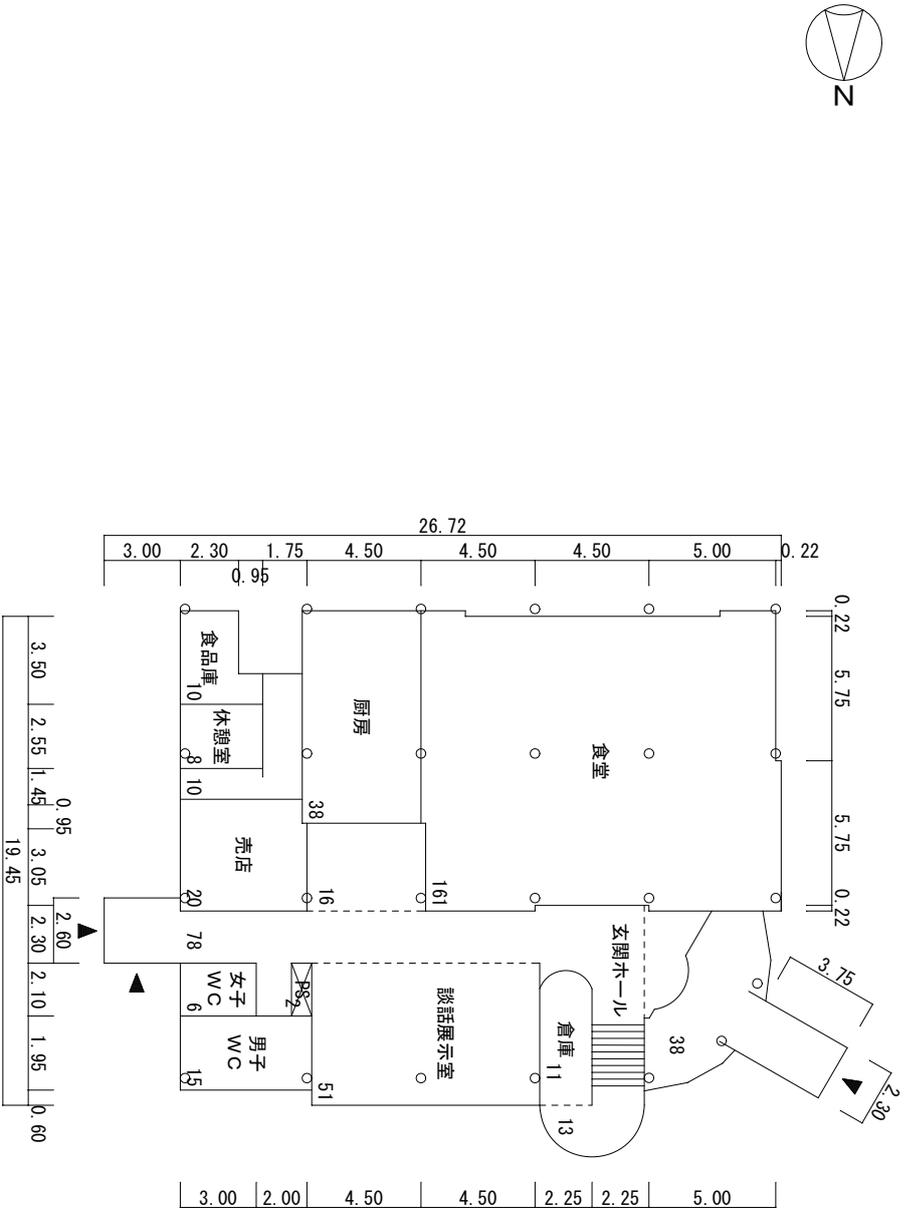
20 この契約に定める事項又はこの契約内容に疑義が生じた場合は、甲乙両者協議のうえ、これを解決する。

メニュー及び価格		
メニュー	価格 (税込)	備 考
日替弁当	¥360	ご飯+味噌汁付き
日替丼	¥410	味噌汁+サラダ付き (5種類)
日替定食	¥360	ご飯+味噌汁付き, スパゲティー (週1回)
うどん	¥190	具材(アゲ、ネギ、ワカメ)
うどん 大盛	¥220	〃
うどん 特盛	¥250	〃
カレーうどん	¥230	
カレーうどん 大盛	¥260	
カレーうどん 特盛	¥290	
そば	¥190	具材(アゲ、ネギ、ワカメ)
そば 大盛	¥220	〃
そば 特盛	¥250	〃
ラーメン ハーフ	¥150	麺半量、具材 (チャーシュー、ネギ、メンマ)
ラーメン	¥210	具材 (チャーシュー、ネギ、メンマ)
ラーメン 大盛	¥240	〃
ラーメン 特盛	¥270	〃
日替特麺	¥310	フェアラーメン等
日替特麺 大盛	¥340	〃
日替特麺 特盛	¥370	〃
ざるうどん	¥230	夏季のみ
ざるそば	¥230	夏季のみ
冷やし中華	¥210	夏季のみ
カレーライス ハーフ	¥170	ご飯の量135g
カレーライス	¥240	ご飯の量200g
カレーライス 大盛	¥290	ご飯の量300g
カレーライス 特盛	¥320	ご飯の量400g
ライス 小	¥70	ご飯の量135g
ライス 中	¥130	ご飯の量230g
ライス 大	¥160	ご飯の量260g
おにぎり	¥110	梅・こんぶ・ふりかけ
アラカルト50	¥50	コロッケ、竹輪天ぷら等
アラカルト100	¥100	唐揚げ、かき揚げ等
アラカルト150	¥150	サラダ等
アラカルト200	¥200	豚カツ等
味噌汁	¥70	
割子弁当	別途協議	
追加メニュー	別途協議	

*日替弁当・日替丼・日替定食・アラカルトについては、設定数を明記してください。

棟別平面図

学校番号 6596	学校名 岐阜工業高等専門学校	団地番号 001	団地名 上真桑	棟番号 850
--------------	-------------------	-------------	------------	------------

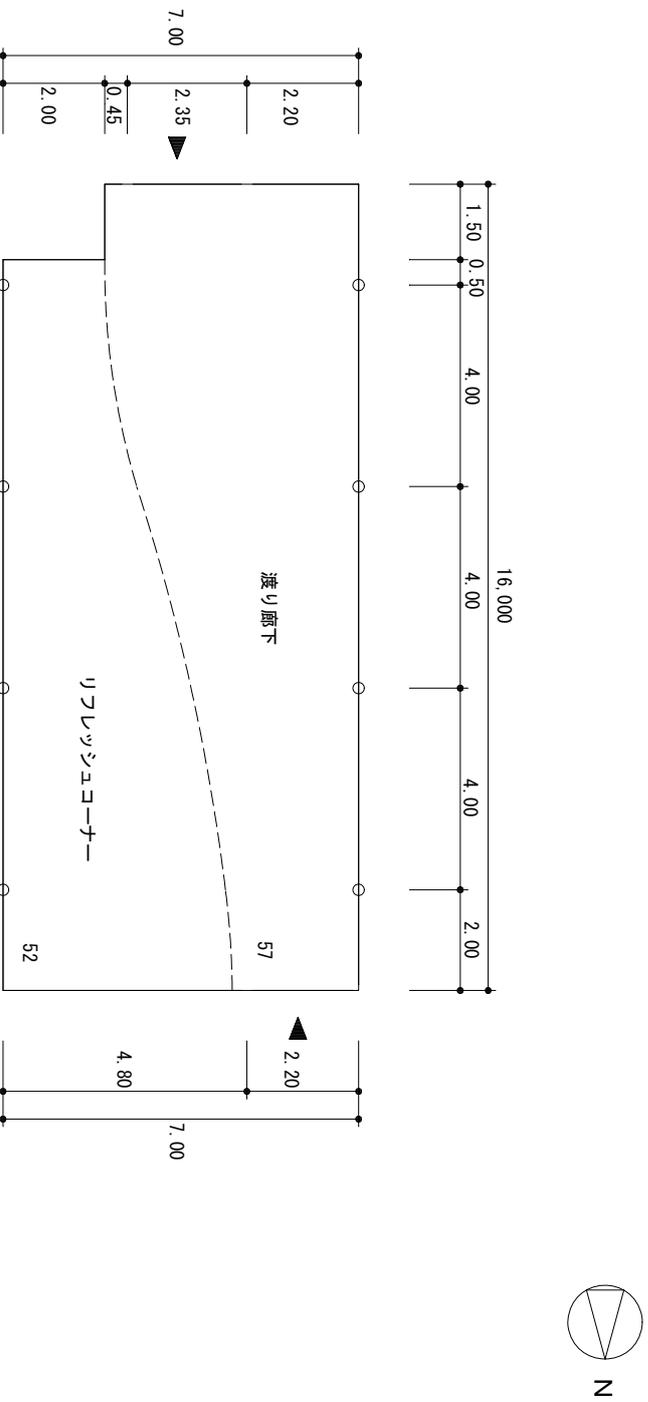


棟名称 福利施設	建築年	構造階数	番号	面積区分名称	色区分	面積
	S60	R2	34	高専支援施設		834
合計面積						834

整理番号	3-78-
------	-------

棟 別 平 面 図

学校番号	学 校 名	団地番号	団 地 名	棟 番 号
6596	岐阜工業高等専門学校	001	上真桑	090



1階平面図 109 m²

S = 1 / 150

棟 名 称	建築年	構造	面 積 区 分		面 積
			番 号	名 称	
渡り廊下	昭41	R1	37	高専設備室等	109
			合 計 面 積		109

整理番号	3-11-1
------	--------

校内食堂給食等業務の概要

1. 業務内容

(1) 学校食堂業務一切

給食は、昼食を原則とするが、その他クラブ合宿における食事の提供（朝食，昼食，夕食1日注文数が20食以上），及び学校行事（高専大会用弁当，パーティー，送別会宴会等）における給食業務

(2) 学用品販売業務一切（パン類も含む。）

(3) ジュース類（缶，パック）の販売機による業務一切

(4) コピー機設置貸出し業務一切

2. 負担経費

(1) 不動産使用許可書に記載の経費

(28年度実績) 食堂厨房内，事務室，売店，自販機コーナー	年間498,645円 (106.84㎡)
外の自販機コーナー	年間 32,234円 (7.26㎡)

(28年度実績) 電気料	4月分	45,990円
汚泥処理料金	4月分	7,146円
水道電気料	4月分	940円
廃水処理電気料	4月分	2,031円
計		56,107円

(2) 保健衛生費，消耗品費

(3) その他業務に必要な経費

3. 献立

給食（昼食時のみ）の献立を複数で提供するとともに，給食時間内のすべての利用者に複数献立からの選択ができるように対応。

(参考) 献立 別紙 平成29年度（野菜サラダを平成26年度から追加予定）
喫食数 39,543食 (H28.1~H28.12 実績)

4. 給食日

給食日は，原則として次の休業日（ただし，職員の出勤する日は除く。）を除く毎日。
(年度により期間の変動あり)

区 分	期 間
春 季 休 業 期 間	4月 1日 から 4月 4日まで
夏 季 休 業 期 間	8月 4日 から 9月 19日まで
冬 季 休 業 期 間	12月 23日 から 1月 8日まで
学 年 末 休 業 期 間	3月 21日 から 3月 31日まで
毎 週 土 ・ 日	
国民の祝日に関する法律に規定する休日	

5. 給食時間

給食時間は、原則として次のとおり

ただし、朝食、夕食の給食時間は合宿時利用の時間を示す。

区 分	給 食 時 間
朝 食	7時00分 から 8時00分 まで
昼 食	11時00分 から 13時00分 まで
夕 食	17時00分 から 19時00分 まで

6. 売店営業日

営業日は、原則として次の休業日を除く毎日。

区 分	期 間
春 季 休 業 期 間	4月 1日 から 4月 4日まで
夏 季 休 業 期 間	8月 4日 から 9月19日まで
冬 季 休 業 期 間	12月23日 から 1月 8日まで
学 年 末 休 業 期 間	3月21日 から 3月31日まで
毎 週 土 ・ 日	
国民の祝日に関する法律に規定する休日	

7. 売店営業時間

営業時間は、原則として次のとおり

営 業 時 間
10時00分 から 13時00分 まで
14時15分 から 14時50分 まで

学寮給食業務委託業者選定審査基準

1. 書類審査

提出された企画書の内容に基づき、以下の各項目について各審査員が提案業者ごとに5段階で評価し点数をつける。

- 1) 業務に対する姿勢 (企画書項目 1, 12, 14, 17, 20, 26)
- 2) 食材の調達と配分 (企画書項目 2, 3)
- 3) 給食業務運営組織 (企画書項目 4, 5, 6, 13)
- 4) 献立内容 (企画書項目 7, 21, 22, 23)
- 5) 衛生管理 (企画書項目 8)
- 6) 改善要求への対応 (企画書項目 9, 24)
- 7) 緊急時の対応 (企画書項目 10, 11)
- 8) 営業内容・実績 (企画書項目 15, 16, 18, 19, 25, 27, 28, 29, 30, 31, 32)

書類審査員： 学内審査員 6名

審査日時： 平成 29 年 2 月 9 日(木)

2. 試食による審査

提出されたメニューによりサンプルを試食し、以下の各項目について各審査員が提案業者ごとに五段階で評価し点数をつける。

- 1) メニューの内容
- 2) 1人分の分量
- 3) 盛り付けの外観・色彩
- 4) 主食の質・量
- 5) 副食の品数(品数の指定しない、汁・デザート類は副食に含む)
- 6) 調理法 (献立毎に評価し総計を出す。)
- 7) 味付け (献立毎に評価し総計を出す。)
- 8) 食 感 (献立毎に評価し総計を出す。)

試食審査員： 学内審査員 6名に加え、当該業務の提供を受ける者の意見を反映させるため、寮生代表男女各 5名を参加させる。 計 16名

試食会日時： 平成 29 年 2 月 22 日 (水) 16 時 00 分から

試食の実施方法は別途説明会で案内する。

3. ヒアリングの審査

審査員より各提案業者に対して、10分程度のヒアリングを行う。

ヒアリング審査員： 学内審査員 6名

ヒアリング日時： 平成 29 年 2 月 22 日 (水) 試食会終了後

4. 総合評価

上記 1～3 の審査内容に基づき、書類審査、試食による審査、ヒアリングの総合計で評価する。

5. その他 上記 1～3 の審査書等を作成する。