

東京都立多摩職業能力開発センター昼食弁当販売に係る業者公募要項

1 趣旨

東京都立多摩職業能力開発センター（以下「センター」という。）の生徒等の昼食に係る利便性向上を図るために、昼食弁当販売業者の公募を行う。

2 センター概要

所在地：東京都昭島市東町三丁目6番33号

生徒数(年間募集予定定員数)：470名

※参考：令和3年度年間入校生徒数 399名)

3 弁当販売に係る基本方針

- (1) サービスの内容
 - (ア) 美味しく、栄養バランスのとれた食事の提供
 - (イ) 適正な料金設定
- (2) サービスの提供体制
 - (ア) 適正な従業員配置
 - (イ) 適正な食品衛生管理
 - (ウ) 従業員への徹底した教育・訓練体制

4 弁当販売業務の仕様

- (1) 販売期間
令和5年4月3日（月）から令和6年3月29日（金）まで
- (2) 販売日
原則として、祝日を除く月曜日から金曜日。
夏季休業（約2週間）、冬季休業（約10日間）、入校選考日、その他月1、2回程度の午後休校日は除く。
※月末に翌月の休校日を連絡する。
- (3) 販売場所
多摩職業能力開発センター 2階 ラウンジ
- (4) 販売方法
弁当の注文方法は、販売前日に販売場所へ予約票を設置して行うか、販売当日の朝に電話受付により行うこと。（事前注文なく販売することも可能）
原則として、12時15分から13時15分の昼休み時間に弁当と代金を交換する。
- (5) 弁当の調理
弁当は販売当日に調製すること。
- (6) 弁当の配送
上記指定場所に上記指定時間までに（安全・衛生管理のため、できるだけ専用の保冷車等で）配送すること。
- (7) 容器等の回収
食後の容器（使い捨てのものも含む）及び割り箸や残菜等のゴミは、上記指定の場所から当日中に回収すること。

5 応募条件

- (1) 必要な許可を受け、引き続き3年以上、東京都又は近隣県で弁当販売業務を行った実績を有し、現在も誠実に業務を行っていること。
- (2) 東京都又は近隣県に食数に応じた調理施設・設備を有し、HACCPに沿った衛生管理を行っており、センターに遅滞なく配送ができること。
- (3) 調理従事者として調理師を配置し、食品衛生責任者による定期的な安全・衛生管理の研修、調理従事者等の健康診断（年1回以上）・検便（月1回以上）の実施、調理施設の安全・衛生面の徹底がなされていること。
- (4) 過去2年以内に食中毒などの事故を起こしたことがないこと。

(5) 販売期間を通じて弁当販売を行えること。

6 提出書類

(1) 企業概要

以下の事項を確認できる書類

(以下の事項が記載されていれば、既存の印刷物（パンフレットなど）でも可)

- ・企業理念（経営方針）
- ・創立（創業）年月日
- ・資本金（出資総額）
- ・事業内容
事業所所在地、従業員数及びその内訳、事業種目、事業実績、主な取引先など
- ・衛生マニュアル
- ・調理施設の概要、写真（外観、調理場内、主な調理機器、調理風景など）
- ・その他、衛生管理の信頼性を証明できるもの（※提出は任意）
(東京都食品衛生自主管理認証制度認定書等)

(2) 現在の弁当のメニュー

献立表や弁当の写真など（チラシ、販売促進パンフレット等でも可）

(3) 弁当販売実施企画書類

別表1「弁当販売実施企画書類作成要領」を参照

(4) 食中毒事故事例の報告

過去3年以内に事故がなかった場合には、その旨の報告。
過去3年以内に事故があった場合には、発生時期と事故の内容及び対応。

(5) 営業許可証の写し

(6) 食品衛生監視票（監視年月日が令和4年1月以降のもの）

7 書類の提出期限等

(1) 提出期限

令和4年12月19日（月）（郵送の場合は必着）

(2) 提出方法

持参又は郵送

(3) 提出先

〒196-0033 東京都昭島市東町三丁目6番33号
東京都立多摩職業能力開発センター 訓練課 能力開発担当

8 その他

- (1) 弁当販売業務を第三者に委託し、又は請け負わせてはならない。
- (2) 弁当販売業務の仕様は、販売状況により、協議の上変更する場合がある。
- (3) 販売業務開始後であっても、「5 応募条件」にある各号を満たさなくなった場合、販売許可を取り消す場合がある。
- (4) 弁当販売に関して発生した事故については、補償問題等も含めて販売業者の対応となる。

【問い合わせ先】

〒196-0033 東京都昭島市東町三丁目6番33号
東京都立多摩職業能力開発センター
訓練課 能力開発担当
電話 042-500-8700

□別表1 弁当販売実施企画書類作成要領

番号	書類名	内容
—	表紙	・表題（「多摩職業能力開発センター弁当販売実施企画書」）と会社名を記載すること。
①	メニューの構成・価格	・提供を予定している主なメニューの種類、価格、カロリー等を記載すること。
②	サービスの提供体制	・以下の事項を記載すること。 (1) 事業所の組織図及び食品衛生管理に係る有資格者数 (2) センターにおける食券販売及び弁当引き替え時の人員配置 (3) 従業員の教育・訓練等についての考え方や実施体制 (4) 弁当購入者からの要望・苦情等への対応窓口の有無 (5) 食品衛生管理について、事故防止対策や事故発生時の対応策（損害保険証券の写しなど、対応策が分かる書類があれば添付すること）
③	アピールできる事項や優位性のある事項	・都産食材の活用や地域への貢献など、アピールできる事項や優れた販売手法等、優位性のある事項を記載すること。

※ 実施企画書類は、原則として項目ごとにA4用紙1枚程度で簡潔に作成すること。

※ 各書類に番号（①～③）を記したインデックスを付け、表紙とともに左端2ヶ所をホチキス止めして提出すること。