

学寮給食業務委託実施細目

独立行政法人国立高等専門学校機構
熊本高等専門学校

独立行政法人国立高等専門学校機構熊本高等専門学校（以下、「委託者」という。）と学寮給食業務を受託する者（以下、「受託者」という。）との間の実施細目は、次のとおりとする。

【基本的事項】

1. 給食日は、原則として、次の休業日を除く毎日とする。なお、学校行事等により変更する場合がある。

区 分	期 間	
	熊本キャンパス	八代キャンパス
春季休業日	4月 1日 ~ 4月 3日	4月 1日 ~ 4月 2日
夏季休業日	8月13日 ~ 9月23日	8月11日 ~ 9月23日
冬季休業日	12月24日 ~ 1月 4日	12月23日 ~ 1月 8日
学年末休業日	3月17日 ~ 3月31日	3月14日 ~ 3月25日

2. 給食時間は、原則として次のとおりとする。

《熊本キャンパス》

区 分	時 間
朝 食	平 日 7 : 3 0 ~ 8 : 1 0
	学業休業日 8 : 3 0 ~ 9 : 1 0
昼 食	1 2 : 0 0 ~ 1 2 : 5 0
夕 食	1 8 : 2 0 ~ 1 9 : 5 0

《八代キャンパス》

区 分	平 日	休 日
朝 食	7 : 4 0 ~ 8 : 2 0	8 : 1 5 ~ 9 : 0 0
昼 食	1 2 : 2 0 ~ 1 3 : 1 0	1 2 : 0 0 ~ 1 3 : 0 0
夕 食	1 8 : 0 0 ~ 1 9 : 3 0	1 8 : 0 0 ~ 1 9 : 3 0

【業務要領】

1. 給食は、1日3食（朝・昼・夕）とし、受託者が作成した献立により実施する。
2. 受託者は、献立表（材料代原価を表示したもの）を2週間単位で作成し、実施1週間前までに委託者に提出し、承認を得なければならない。
また、毎日の給食数は、受託者が食数を取りまとめなければならない。
3. 承認後やむを得ず献立内容を変更しようとする時は、実施3日前までに委託者と協議して、承認を得るものとする。
4. 朝食にあつては和食と洋食を、昼食（八代キャンパスのみ）及び夕食にあつては2種類の献立をもって提供するものとし、ご飯はおかわりできること。ただし、病人・アレルギーを持つ学生及び留学生（イスラム教徒）等の特別食の場合と学校行事、寮行事及びクラブ活動等への寮生の食事については、要望に応じること。（試験期間中の補食も提供すること）
5. 委託者からの要望があるときは、入寮生に対してアレルギー調査又はアンケートを実施し、これに対応すること。
6. 受託者は、材料等の仕入、その他経営上の商取引は、一切受託者の名義において行うものとし、学校の名義を使用し、またはその名を利用してはならない。
7. 食事の規格等は、次のとおりとする。

《熊本キャンパス》

区 分	規 格	備 考
主 食	精 米 440g	パン・麺を含むこともある。
副 食	蛋 白 質 77g～80g	
〃	カルシウム 750mg～800mg	
平均1日の基準キロカロリー 2,690キロカロリー以上 食物繊維20～25mg、脂肪エネルギー比 25～30%		

《八代キャンパス》

区 分	男 子	女 子
穀 類（パン・麺含む）	380g以上	300g以上
蛋白質	80g以上	65g以上
基準エネルギー	2,700kcal以上	2,200kcal以上
カルシウム総量	700～800mg	
食物繊維	20～25mg	
脂肪エネルギー比	25～30%	

8. 温かい食事は温かく、冷たい食事は冷たく提供するよう工夫すること。
9. 毎食欠食者による残飯と食べ残しによる残飯を計量すること。また、食べ残しが少なくなるようにメニューを工夫すること。
10. 学校行事及び課外活動等のため弁当を必要とする場合は、委託者の申し出により弁当を作らなければならない。ただし、弁当は3個以上で7時30分からとする。

【給食費及び欠食に関する事項】

1. 給食費の日額は、次のとおりとし、当該月の給食日数を乗じて得た額を月額とする。

《熊本キャンパス》 1,000円（消費税及び地方消費税を含む。）

《八代キャンパス》 957円（消費税及び地方消費税を含む。）

なお、月額等の金額は、委託者・受託者間において協議して改定することができる。

2. 給食費の日額の用途は、次のとおりとする。

《熊本キャンパス》

	材料費	人件費	光熱水料費	計
朝食	180円	272円	43円	
昼食	245円			
夕食	260円			
計	685円	272円	43円	1,000円

《八代キャンパス》

	材料費	人件費	光熱費	計
朝食	160円	220円	45円	
昼食	240円			
夕食	292円			
計	692円	220円	45円	957円

3. 受託者は、毎月当該月の給食日数分の給食費を寮生から徴収するものとする。なお、徴収方法については、寮生又は寮生の保護者が保有する金融機関の預金口座からの口座引落としによるものとする。

4. 寮生の欠食及び受託者から寮生への給食費の還付（以下「欠食返戻金」という。）についての取扱いは、次の各号のとおりとする。

(1) 寮生の自己都合による欠食は、土・日曜日及び祝日等の休業日で、3食以上連続して喫食しない場合についてのみ認めるものとする。ただし、寮務主事がやむを得ないと認めた場合については、この限りではない。

(2) 欠食の申し出は、3日前（欠食する日と申し込む日との間に最低中2日をおくこと。）までに寮生が直接受託者に届け出るものとする。

なお、前号ただし書きによる欠食の場合は、予め寮務主事に届け出てその許可を得るものとする。

(3) 欠食に伴う欠食返戻額は、各食の給食材料費に欠食数を乗じて得た合計額とする。ただし、病気等やむを得ない事由により長期にわたり欠食した場合は、その間の給食費の全額を返戻するものとする。また、やむを得ない事由により、月の途中で退寮する場合は、その翌日以降の給食費の全額を返戻するものとする。

なお、病気等やむを得ない事由により長期にわたる欠食及び退寮については、委託者の承認を得た者に限る。

(4) 欠食の受付、欠食返戻金等の給食関係事務は、受託者において行うものとする。

(5) 欠食返戻金は、前項の寮生又は寮生の保護者が保有する金融機関の預金口座への振込により行うものとする。ただし、病気等のやむを得ない事由により長期にわたり欠食した場合、やむを得ない事由により月の途中で退寮する場合は、この限りでない。

(6) 寮生又は寮生の保護者が保有する金融機関の預金口座への欠食返戻金の振込に伴う費用は、受託者の負担とする。

【管理体制等】

1. 学寮の給食は、寮生の生活指導の一環であるので、受託者はサービスの向上に絶えず努力しなければならない。

更に、受託者は年数回のアンケート調査を実施し改善に努めなければならない。

2. 委託者は、必要に応じ随時給食品の量目・鮮度及び施設等の衛生状態に関して検査を実施し、その結果に基づいて指示を行うことができるものとする。

3. 受託者は、給食業務を遂行する際には、次の事項を遵守するものとする。

(1) 現場責任者及び栄養士（給食関係事務を処理できるもの）を必ず配置すること。

(2) 現場責任者は、給食業務従事者（以下「従業員」という。）の労務管理及び給食業務の監督指導を充分に行うと共に、施設の保全、材料の仕入れ、保健衛生等の管理に特に注意すること。

(3) 従業員の健康管理に留意し、伝染病罹患者はもとより、その疑いのある者又は委託者が特に指示をした者を就業させないこと。

また、従業員に対して年に1回以上の健康診断の他、保健所等において検便を1ヶ月に2回以上受けさせ、証明書を提出しなければならない。

(4) 従業員の住所、氏名、生年月日、勤務時間等を記載した従業員名簿を委託者に提出し、変更があった場合は速やかに届け出ること。

(5) 委託者が開催する、委託者、寮生、受託者の三者による給食懇談会には、受託者にあつては責任者及び現場責任者が出席すること。

【衛生及び安全管理等】

1. 受託者は、食堂等の衛生及び安全管理について次の事項を遵守しなければならない。

(1) 従業員の服装身だしなみは清潔を保ち、利用者に不快感を与えることがないように留意すること。

(2) 従業員に対して、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、殺菌及び熱風消毒を行うこと。(80℃～85℃以上、20分以上)

(4) 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を保持すること。

(5) 給食材料及び提供物は、防虫防鼠等の措置を講じ衛生的に保管すること。

(6) 残飯残菜その他汚物については責任を持って処理し、校内には放置しないこと。

(7) 保存食は、検査用として原材料及び調理済み食品を食品毎に50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、委託者が設置した冷凍保管庫内に-20℃以下で2週間以上保存すること。また、その記録を残しておくこと。

(8) 給食業務に係る汚水等の管理に充分注意すること。

(9) 受託者は、検食用として調理の都度、各献立を1食ずつ委託者に提供しなければならない。ただし、熊本キャンパスは日直、休日等で1人当直の場合は1食でよいものとし、昼食は2食用意するものとする。

委託者は、検食所見書を受託者に示すものとする。

(10) 食品類は消費(賞味)期限内の食品を使用し、かつ消費(賞味)期限内に提供すること。

(11) 断水、停電その他給食業務上不測の事態が発生した場合、受託者は寮生の給食に支障のないよう委託者と協議して必要な措置を講じること。

(12) 厨房等において、従業員にガス中毒、火傷、怪我等の事故が発生した場合は、受託者の責任において処理し、速やかに委託者へ報告すること。

- (13) 防犯、防火その他災害等の発生防止に留意し、毎日の業務終了後は、異常の有無を確認の上、学寮当直者へ報告すること。
 - (14) 受託者の過失による火災等は、その損害に対して賠償すること。なお、本契約が成立したときは遅滞なく保険に加入していることを証明する書類を提出すること。
 - (15) 台風、地震等の災害時の対応について、受託者のマニュアルを示すこと。
 - (16) 時間帯による勤務体制（従業員数と作業内容）について、具体的に示すこと。
 - (17) 緊急時に備えて、3日分の食料等の備蓄があり、提供可能であること。
 - (18) その他法令等に定める衛生管理等に関する事項を遵守すること。
2. 受託者は、給食により寮生が中毒等疾病をおこした場合その責を負うこととし、完治に至るまでの療養費を負担しなければならない。

【その他】

- 1. 委託者は、受託者が提出した書類等により、実施細目の内容を満たさない状況であると判断した場合には、受託者に対し口頭又は書面により改善要求し、それでもなお、改善要求に従わない場合には、契約を解除できるものとする。
- 2. 受託者は、委託者に次の報告書等をそれぞれの期間内に提出するものとする。
 - (1) 業務完了報告書（別紙様式1）及び収支計算書（別紙様式2）
各四半期毎に、翌月の20日までに。
 - (2) 原価計算書（別紙様式3）
毎月の分を翌月の15日までに。
 - (3) 損益計算書
当該事業年度の終了後1ヶ月以内。
- 3. 受託者は、業務上で知り得た個人情報等のデータは、学外に持ち出してはならない。また、守秘義務を負わなければならないものとする。
- 4. この実施細目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及びこの実施細目に定める事項について変更を必要とする場合は、委託者受託者間において協議して定めるものとする。

【施設及び備品の貸し付け】

給食業務に必要な施設・設備及び物品は、無償で使用させるが、故障の原因が明らかに受託者の操作ミスによる場合は、受託者の責任で修理すること。

受託者に無償で使用させる施設・設備及び備品は、次のとおりとする。

1. 施設・設備

《熊本キャンパス》

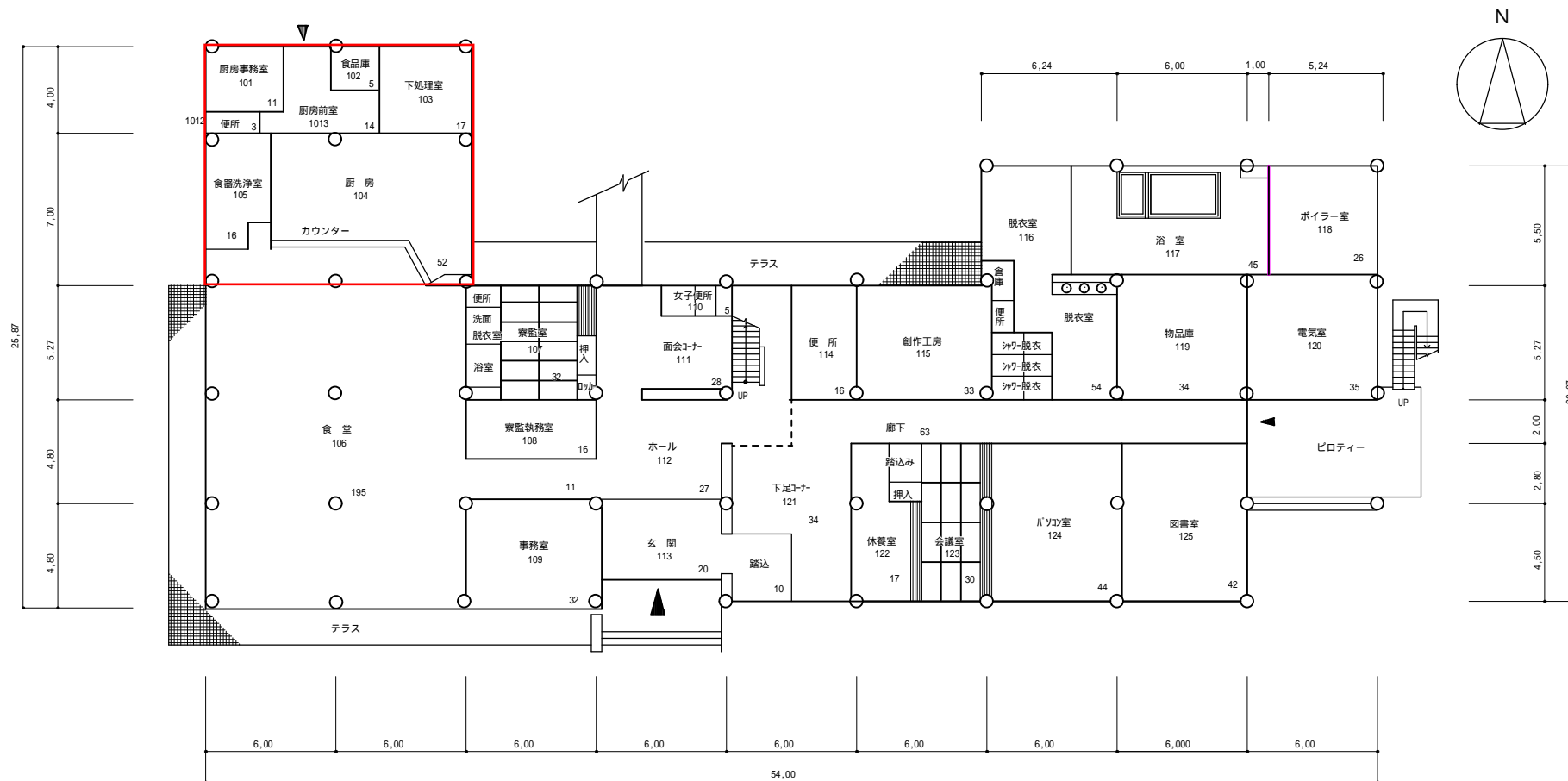
区 分		数 量	備 考
施 設 設 備	厨 房	5 2 . 0 0 m ²	別紙図面のとおり
	事 務 室 ・ 便 所	1 4 . 0 0 m ²	
	食 品 庫	5 . 0 0 m ²	
	厨 房 前 室	1 4 . 0 0 m ²	
	下 処 理 室	1 7 . 0 0 m ²	
	食 器 洗 浄 室	1 6 . 0 0 m ²	

《八代キャンパス》

区 分		数 量	備 考
施 設 設 備	厨 房	1 6 1 . 0 0 m ²	別紙図面のとおり
	事 務 室 ・ 便 所 ・ 浴 室	1 5 . 0 0 m ²	
	食 品 庫	2 3 . 0 0 m ²	
	作 業 員 室	1 4 . 0 0 m ²	
	厨 房 前 室	2 7 . 0 0 m ²	

2. 備 品

別紙のとおり



明和寮南棟(男子寮) (床面積967㎡)

学生寮食堂(熊本キャンパス 厨房) 貸付備品一覧

H25.11.1

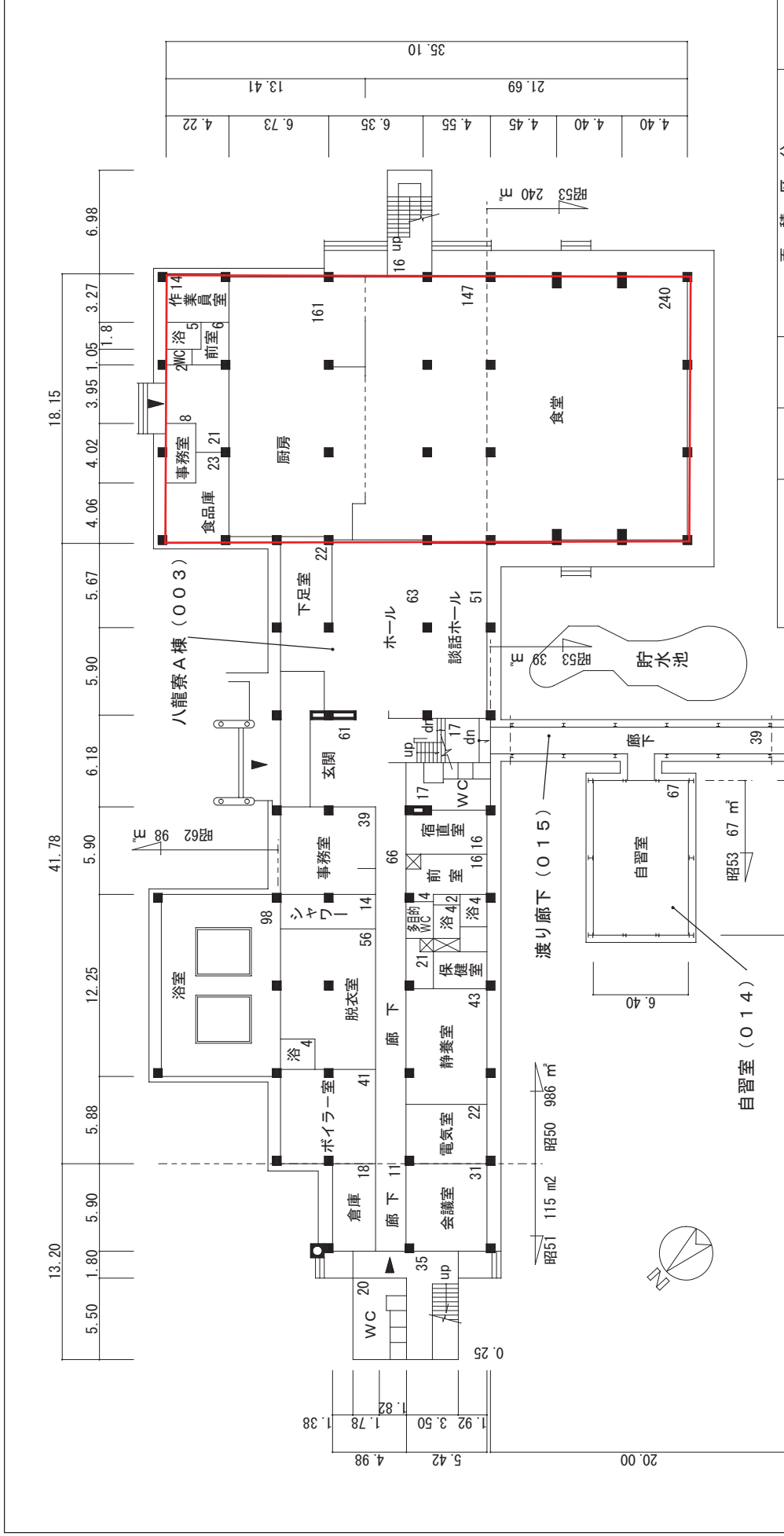
連番	品名	数量	規格等	資産管理番号	購入年月日
1	冷凍機(電気冷蔵庫)	1	サンヨーSRF-EV1583	1011702500008000	平成12年12月22日
2	冷凍機(電気冷蔵庫)	1	サンヨーSRR-EV1581	1011702500009000	平成12年12月22日
3	冷凍機(電気冷蔵庫)	1	サンヨーSRR-EV1881A	1011702500010000	平成12年12月22日
4	製氷機	1	ホシザキIM-95TL	1011705100005000	平成12年12月22日
5	温湿蔵庫	1	明城製作所MHC-127GM	1011705800001000	平成9年3月10日
6	器具消毒保管庫	1	日本給食設備NES-1DA	1022302100288000	平成10年3月9日
7	ガスフライヤー	1	谷口工業G-TGFL-67	1022302100289000	平成11年1月22日
8	ガスレンジ	1	谷口工業R1843A	1022302100290000	平成11年1月22日
9	スチームコンベクションオーブン	1	フジマックFCGP101+H228462	1022302100300000	平成12年12月22日
10	麺釜	1	フジマックFGNB607509	1022302100302000	平成12年12月22日
11	盛付台	1	フジマック1800-1200-800	1022302100304000	平成12年12月22日
12	電子レンジ	1	ナショナル NE-1401G	1022302100309000	平成12年12月22日
13	電気式ウォーマー	1	フジマック1156-750-840	1022302100310000	平成12年12月22日
14	電気式ウォーマー	1	フジマック1156-750-840	1022302100311000	平成12年12月22日
15	コールドケース	1	フジマック1500-750-1800	1022302100312000	平成12年12月22日
16	スニーズガード	1	フジマック3646-350-750	1022302100313000	平成12年12月22日
17	スニーズガード	1	フジマック3300-350-750	1022302100314000	平成12年12月22日
18	ガス炊飯器	1	コメットカトウCRA-150LIA	1022302200008000	平成8年10月28日
19	ミニスライサー	1	SS-350A	BH47H22S00000080	平成22年12月21日
20	包丁まな板殺菌庫	1	イシダ厨房 DS-113	BH47H22S00000267	平成23年3月15日
21	電気消毒保管庫	1	フジマック FEDBW20	BH47H25S00000015	平成25年6月26日
22	クリーンテーブル	1	1100-750-850	BH51H17S00000095	平成18年3月24日
23	シャワーシンク	1	1750-950-830	BH51H17S00000096	平成18年3月24日
24	冷凍庫	1	ホシザキ HF-75X	BH51H20S00000164	平成21年3月24日
25	回転釜	1	ホシザキ GHSL-28	BH51H21S00000099	平成22年2月19日
26	電動切口ボ	1	DM-91D	BH51H21S00000139	平成22年3月23日
27	食器洗浄機	1	ホシザキ JWE-580UA	SS51H21G01000002	平成22年2月19日
28	トレーディングスペンサー	1	ニット技研NC-46	1022302100322000	平成12年12月22日
29	トレーディングスペンサー	1	ニット技研NC-46	1022302100323000	平成12年12月22日
30	トレーディングスペンサー	1	ニット技研NC-46	1022302100324000	平成12年12月22日
31	サービングテーブル	1	フジマック1500-600-800	1022302100325000	平成12年12月22日
32	ラックデスペンサー	1	ニット技研NC-52	1022302100326000	平成12年12月22日
33	サービングテーブル	1	フジマック1200-800-850	1022302100327000	平成12年12月22日
34	サービングテーブル	1	フジマック1200-900-850	1022302100328000	平成12年12月22日
35	サービングテーブル	1	フジマック1200-900-850	1022302100329000	平成12年12月22日
36	サービングテーブル	1	フジマック1300-600-850	1022302100331000	平成12年12月22日
37	サービングテーブル	1	フジマック1300-600-850	1022302100332000	平成12年12月22日
38	給茶機	1	ホシザキ AT-100HWCB 設置工事費込	BH51H20S00000099	平成21年2月12日
39	給茶機	1	ホシザキ AT-100HWCB 設置工事費込	BH51H20S00000100	平成21年2月12日

別紙図面（八代C）

棟別平面図

学校番号	学校名	団地番号	団地名	棟番号
6564	熊本高等専門学校	001	平山新町	003 014 015

国立大学法人等施設実態報告（様式3）



棟名称	建築年	構造・階	面積区分		面積
			番号	色区分	
八龍寮A棟 (003)	昭50	R 4	35	<input type="checkbox"/>	2,339
			37	<input type="checkbox"/>	63
	昭51	R 4	35	<input type="checkbox"/>	1,028
	昭53	R 4	35	<input type="checkbox"/>	240
	昭62	R 1	35	<input type="checkbox"/>	98
			棟計		3,768

棟名称	建築年	構造・階	面積区分		面積
			番号	色区分	
自習室 (014)	昭53	S 1	35	<input type="checkbox"/>	67
					67
渡り廊下 (015)	昭53	S 1	37	<input type="checkbox"/>	39
					39
			棟計		39

学生寮食堂(八代キャンパス 厨房) 貸付備品一覧

H25.11.1

連番	品名	数量	規格等	旧備品番号	資産管理番号	購入年月日
1	炊飯器	1	KRA-150N 北沢産業(株)		BH52H19S00000027	平成19年 7月11日
2	炊飯器	1	KRA-150N 北沢産業(株)		BH52H19S00000028	平成19年 7月11日
3	炊飯器	1	KRA-150N 北沢産業(株)		BH52H19S00000029	平成19年 7月11日
4	脱水機	1	OMD-10RY3 大道産業社製		BH52H20S00000133	平成21年 3月23日
5	殺菌庫	1	FSCD8560SB フジマック社製		BH52H20S00000134	平成21年 3月23日
6	ピーラー	1	P-47		BH52H20S00000137	平成21年 3月31日
7	蒸し器	1	MUC-066C		BH52H20S00000138	平成21年 3月31日
8	ウォーマーテーブル	1	MGY-096C		BH52H20S00000139	平成21年 3月31日
9	浸漬シンク(特寸)	1	1500*900*820 日本給食設備(株)製		BH52H21S00000012	平成21年 7月15日
10	食器消毒保管庫	1	EWN-2DB 日本給食設備製		BH52H21S00000175	平成22年 3月29日
11	雑器具	1	ショーケース サンヨウ SSR-500A	あCJ-485	BH52H00G01000140	平成2年9月28日
12	雑器具	1	ショーケース サンヨウ SSR-500A	あCJ-486	BH52H00G01000141	平成2年9月28日
13	雑器具	1	ショーケース サンヨウ SSR-500A	あCJ-487	BH52H00G01000142	平成2年9月28日
14	食品箱	1	レイゾウケース サンヨ-SSRDX56	をP-18	BH52H00G01000286	平成11年3月10日
15	食品箱	1	レイゾウケース サンヨ-SSRDX56	をP-19	BH52H00G01000287	平成11年3月10日
16	湯沸器	1	PH-24 BFA ハロワ		BH52H00G01000288	平成4年9月14日
17	湯沸器	1	PH-24 BFA ハロワ		BH52H00G01000289	平成4年9月14日
18	電気冷蔵庫	1	レイゾウショウケース サンヨウ SSR	Sそ-54	BH52H00G01000292	平成1年9月16日
19	炊事用電気器具	1	フードカッター アイホ FC-270		BH52H00G01000349	平成2年9月28日
20	瓦斯料理器	1	ジエツトオープンFGJ05		BH52H00G01000372	平成12年3月22日
21	電子レンジ	1	NE-1800 フジマック		BH52H17S00000008	平成17年 7月13日
22	野菜調理器	1	KVC-8 北沢産業(株)		BH52H19S00000046	平成19年11月 5日
23	ガス回転釜	1	KGS-30 桐山工業社製		BH52H20S00000135	平成21年 3月27日
24	ガス回転釜	1	KGS-30 桐山工業社製		BH52H20S00000136	平成21年 3月27日
25	ガスレンジ	1	FGRA18-06MT フジマック社製		SS52H20G01000005	平成21年 3月27日
26	全自動製氷機	1	IM-75M ホシザキ製		BH52H20S00000140	平成21年 3月30日
27	業務用冷蔵庫	1	HR-120X ホシザキ製		BH52H20S00000141	平成21年 3月30日
28	業務用冷蔵庫	1	HR-120X ホシザキ製		BH52H20S00000142	平成21年 3月30日
29	業務用冷蔵庫	1	HR-180X3 ホシザキ製		BH52H20S00000143	平成21年 3月30日
30	ガス式温蔵庫	1	THS-132		SS52H20G01000004	平成21年 3月31日
31	ガス自動フライヤー	1	NB-TGFL-130W タニコ(株)社製		BH52H21S00000142	平成22年 3月10日
32	卓上ミキサー(クイジナート)	1	DLC-NXJ2PG (株)三栄コホレーション社製		BH52H21S00000151	平成22年 3月26日
33	食器・食缶洗浄機	1	N2-37D-E 日本給食設備(株)社製		SS52H21G01000017	平成22年 3月30日
34	食器消毒保管庫(学寮厨房用)	1	EWN-5DB ニチワ電機社製		SS52H21G01000019	平成22年 3月30日
35	冷凍庫	1	HF-120x3 ホシザキ電機製		BH52H21S00000147	平成22年 3月31日
36	全自動製氷器 IM-230M	1	IM-230Mホシザキ電機		SS47H23G01000004	平成23年11月30日
37	検食用冷凍庫	1	ホシザキ HF-63CZT-KS		BH47H23S00000031	平成23年 8月19日
38	冷蔵ショーケース	1	MU-195XE		BH47H25S00000018	平成25年 7月 5日