

学寮給食業務、学生食堂業務及び  
売店業務委託

仕 様 書

平成25年12月

群馬工業高等専門学校

# 学寮給食業務、学生食堂業務及び 売店業務委託仕様書

1. 契約期間 平成26年4月1日から平成27年3月31日  
ただし、事業期間満了から4か月以上前に受託者から契約更新の申し出があり、本校が業務を審査し、良好で適格であると判断された場合は、1年毎延長できるものとし、当初開始日から起算して最大3年間を限度とする。
2. 請負場所 群馬県前橋市鳥羽町580番地  
学寮食堂、学生食堂・売店(群嶺会館)、管理・環境都市工学科棟、  
図書館 (別紙図面のとおりに)
3. 禁止事項 受託者は、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てはならない。
4. 業務条件 別に定める「群馬工業高等専門学校学寮給食業務委託実施細目」、  
「群馬工業高等専門学校学生食堂業務委託実施細目」、「群馬工業  
高等専門学校売店業務委託実施細目」のとおりに
5. 対象者数等 別紙参考資料のとおりに
6. 施設等の貸与 委託者は、学寮給食業務、学生食堂業務及び売店業務が寮生、  
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。  
(貸付施設及び物品は別紙一覧表のとおりに)
7. 光熱水費 本校からの請求書により、指定された期日までに振込むこと。  
検針のための子メーター、子メーターの取付費、現状回復に係る費用等は負担すること。

8. 経費の分担

委託者における分担経費	受託者における分担経費
<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設等の設置、改修及び修理費</li> <li>・食器の購入費</li> <li>・調理器具等購入費</li> <li>・害虫駆除経費</li> <li>・その他委託者が認めた経費</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食材料費</li> <li>・受託者の従業員に係る人件費</li> <li>・電気、ガス及び水道の使用料</li> <li>・受託者の従業員の被服費及び洗濯代</li> <li>・消耗品経費 (洗剤、手袋、厨房内清掃用品、虫よけ剤、トイレットペーパー及びビニル袋等)</li> <li>・残飯及び残菜等処理経費</li> <li>・塵芥処理費</li> <li>・清掃用品費</li> <li>・通信費（郵送費、電話代等）</li> <li>・事務用品費</li> <li>・保健衛生費（健康診断料、検便料等）</li> <li>・グリストラップ及び配管清掃費</li> <li>・検食費</li> <li>・保存食及び受注者の責に帰する事故食経費</li> <li>・水質検査費</li> </ul>

9. 契約条項 この契約に必要な細目は、独立行政法人国立高等専門学校機構  
契約事務取扱規則によるものとする。

10. 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。

## 群馬工業高等専門学校学寮給食業務委託実施細目

本細目は、学寮給食運営における業務（以下「学寮給食の業務」という。）を委託することに関し、委託者と受託者において、学寮給食の業務が円滑に運営されるよう、次のとおりとし相互にこれを遵守するものとする。

### 1. 業務の分担

#### (1) 委託者が分担する業務

- ① 本業務の遂行に必要な基本的設備の設置及び整備に関すること。
- ② 献立表の許可に関すること。
- ③ 給食業務に係る衛生管理状況の検査等確認に関すること。
- ④ 検食に関すること。
- ⑤ その他本業務に関して必要な指示事項。

#### (2) 受託者が分担する業務

- ① 厨房及び調理に伴う設備機器、器具の洗浄、消毒、清潔保持、保管及び防疫に関すること。
- ② 献立表の作成と、これに基づく寮生食に適合する食品材料の厳選、風味等創意工夫された調理、盛り付け及び配膳に関すること。
- ③ 保存食の適切な管理に関すること。
- ④ 従事者の管理に関すること。
- ⑤ 委託者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。
- ⑥ 給食費の徴収、督促に関すること。
- ⑦ 欠食金の返還に関すること。
- ⑧ その他本業務に関して必要な業務。

### 2. 献立作成作業

受託者は、要望に応じて献立の栄養給与状況を栄養出納表において算出し、委託者に報告する。

なお、受託者は高崎市健康増進法施行細則第6条により、11月に実施した給食について特定給食施設栄養管理報告書を作成し、翌月10日までに委託者に提出するものとする。

- (1) 受託者は、3年以上実務経験を有する栄養士有資格者を常駐させること。
- (2) 受託者は、成長期の寮生に対して、栄養のバランスのとれた組合せ、かつ、積極的に旬の食材を使用し、寮生が心身共に健康な毎日を送ることができるような献立の作成をすること。
- (3) 献立表は1週間単位で作成して、実施日の10日前までに委託者に提出し、その承認を得て実施するものとする。
- (4) 受託者は、諸事情により献立を変更する場合は、実施3日前までに委託者に申し出て、その指示を受けること。
- (5) 受託者は、献立作成に当たり、1日の栄養摂取基準及び食糧構成表に基づき、表中の栄養摂取基準量をすべての項目において一日の範囲内で満たすよう献立を作成すること。

なお、1日の栄養摂取基準及び食糧構成表は、次表のとおりとし、献立表には栄養素のうち、エネルギー、蛋白質、脂肪、カルシウム及び鉄の量をそれぞれ毎食分記載すること。

栄養素	基準栄養量	食品群名	基準量 (g)
エネルギー	2 7 0 0 Kcal	穀類	4 5 0
蛋白質	6 0 g	芋類	5 8
脂肪	7 5 g 以下	砂糖及び甘味類	1 5
カルシウム	8 0 0 m g	菓子類	3. 5
鉄	1 2 m g	油脂類	2 3
ビタミンA	7 0 0 $\mu$ g RE)	種実類	1
ビタミンB1	1. 2 m g	豆類	3 5
ビタミンB2	1. 5 m g	魚類	5 0
ビタミンC	1 0 0 m g	肉類	1 2 0
ビタミンD	5. 5 $\mu$ g RE	卵類	2 5
塩分(食塩相当量)	1 0 g 未満	乳類	4 0 0
繊維	1 8 g	緑黄色野菜類	1 5 0
穀類エネルギー比	5 0～6 0 % 未満	その他の野菜類	2 0 0
脂肪エネルギー比	2 0～3 0 %	果実類	2 0
動物性蛋白質比	4 0～5 0 %	きのこ類	5
		海藻類	8

- (6) 献立の作成は、寮生の嗜好を尊重し、年1回以上全寮生に対して嗜好等のアンケート調査を実施し、献立に反映させること。
- (7) 主食は米飯、パン、麺類等が毎食偏らない献立の作成をすること。
- (8) 朝食は、和食と洋食からの選択で毎日提供し、昼食及び夕食は、A食又はB食から選択できる献立を作成すること。
- (9) 朝食又は夕食には、乳飲料やフルーツ飲料等を提供すること。
- (10) 朝食時に、希望者には納豆を提供すること。
- (11) 週に1回程度は、夕食に魚料理を提供すること。
- (12) 献立には、毎月2回程度、自主的なイベント食を取り入れ、変化に富んだ食事を提供すること。
- (13) 1日に1回以上は、サラダバーを提供すること。
- (14) 月に1回以上、バイキング方式の提供を行うこと。

### 3. 調理作業

- (1) 受託者は、3年以上実務経験を有する調理師を配置するものとする。
- (2) 受託者は、献立表に基づき、適切な調理作業を行うこと。特に、味付け、盛り付けに留意し、寮生の食欲をそそるように、創意工夫をし、調理食品の適正温度の確保に努めること。

- (3) 現場責任者を常駐し、施設等の保全、従業員の管理及び材料の仕入れ、保管及び調理・盛付け等の給食業務に対し、保健衛生の管理を怠らないようにすること。
- (4) 食品材料は、品質を厳選し、食材は季節に合った新鮮な品を使用し、冷凍食品を極力使用しないように努力し、使用する場合は品質の安全に十分留意すること。
- (5) 揚げ物、煮物は調理の途中で適当な時間を見計らって、食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合にはそれぞれの中心温度を記録するとともに、その時点から更に1分以上加熱を続けること。
- (6) 1日の終わりには、給食日誌に必要事項を記録すること。
- (7) 月初めには、受託者の厨房従事者の勤務割表(当該月1日から月末まで)を委託者に提出すること。  
なお、欠勤等により勤務割表に変更が生じた場合は、速やかに委託者に報告すること。

#### 4. 盛り付け作業

- (1) 調理終了後、2時間以内に寮生が食事出来るよう、作業を行うこと。
- (2) 温食の調理食品は65℃以上で保温管理され、冷食の調理食品は5℃～10℃で適正に管理されていること。
- (3) 重ね盛りは、禁止すること。
- (4) 盛り付け作業に当たり、使い捨てマスク及び手袋を使用すること。

#### 5. 配膳作業

- (1) 食事の方法は、セルフサービスとする。
- (2) 御飯、パン、味噌汁、スープについてはおかわりが自由にできること。

#### 6. 食器洗浄作業

- (1) 洗剤は、規定の濃度で使用する。
- (2) 食器洗浄機は、日常のメンテナンス等を行うこと。
- (3) 食器洗浄機に伴う配管、排水溝は、定期的に清掃を行い、食物残渣、異物を取り除き、衛生的に保持すること。

#### 7. 食器の保管・取扱

- (1) 食器は、食器保管庫で衛生的に保管すること。食器籠に入れた状態での放置、食器の重ね置きは禁止する。
- (2) 食器の取扱いは、丁寧に、破損しないよう留意することとし、年1回は、食器在庫調表を提出すること。

#### 8. 施設・設備

- (1) 施設、設備は、その使用目的の特殊性から、関連法令及び行政指導に基づき、常に衛生的に保持しなければならない。
- (2) 食堂及び厨房は、常に清潔を保ち、施設設備・器具及び容器等の衛生保持に留意すること。

- (3) 厨房内の調理機器は、食品残滓がないよう、十分に洗浄及びメンテナンスを行い、円滑な操作が維持できるよう日常管理すること。
- (4) 厨房内の調理機器及び器具類は、常に清潔に保持するよう洗浄及び消毒を行い、特に頻繁に触る取手等は入念に行うこと。
- (5) 天井、壁面、機器類の表面及び上部と底面は、月1回以上定期的に清掃を行うこと。
- (6) グリストラップは生ゴミや残飯を溜めないようバスケット内を毎日清掃し、下水道に油脂や残飯が流れないように毎月1回以上グリストラップ内の沈殿物の清掃を行うこと。
- (7) 施設、設備の破損及び機器類の故障等は、速やかに委託者に報告し、対応策を講じること。
- (8) 受託者は、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、不良と認められた場合は、迅速な改善措置を行い、適正管理並びに環境保持に努めること。
- (9) 業務委託契約書第7条に定める施設及び設備・備品は、別紙のとおりとする。
- (10) 業務委託契約書第8条第2項に定める軽微な費用とは、1件につき見積価格が10万円未満の場合とする。
- (11) 前項に、基づく施設等において、従業員に不測の事故が生じた場合は、受託者の責任の下に処理し、速やかに委託者に報告しなければならない。

## 9. 衛生管理

- (1) 受託者の作業従事者は、健康管理に留意し、伝染病患者はもとより、下痢症、化膿症者及びその疑いのある者並びに委託者から特に指示を受けた者は、調理に従事させないこと。この場合、速やかに委託者に報告すること。
- (2) 厨房内の作業においては、常に被服は清潔に保ち、頭髮は帽子及び三角巾等で完全に覆い、手指は、消毒等清浄に留意すること。
- (3) 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。
- (4) 料理の盛り付けは、箸、スプーン、トング等を使用し、使い捨てマスク及び手袋を使用すること。
- (5) 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、委託者の指示により行うこと。また、その記録は保管すること。
- (6) 厨房及び食堂の大掃除を、夏季休業、冬季休業及び春季休業時に行うこと。
- (7) 排水溝等は常に清掃を行い、食物残滓の滞留、悪臭がないよう清潔な状態を保持すること
- (8) 食物残滓の一時保管は、蓋付き容器を使用して清潔に留意すること。
- (9) 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。
- (10) 冷蔵庫、冷凍庫、食品戸棚及び調理機器等は、毎月1回以上、消毒液や温湯で清拭し、衛生的に維持すること。
- (11) 手洗設備には、ブラシ、石鹼、逆性石鹼及びペーパータオル等を備えつけること。
- (12) 厨房従事者以外の者を厨房に入れないこと。ただし、本校の職員等で必要と認める場合を除くものとする。

- (13) 調理機器、用具、戸棚及び引出し等は、整理整頓を行うこと。
- (14) 受託者は、従事者について労働安全衛生法に基づく健康診断を年1回以上及び検便検査（O-157を含む。）を月1回（5月～10月は、月2回）以上実施し、検便検査結果を委託者に報告し、保管すること。
- (15) 受託者は、納品業者には、O-157及び必要に応じノロウイルスを含めた細菌検査報告書を随時提出させ、保管すること。
- (16) 手、指に傷あるいは絆創膏等で保護をしている場合は、全作業に使い捨て手袋を着用させること。
- (17) 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。

#### 10. 水道水の水質検査を、下記のとおり毎日1回始業前に実施すること。

検査対象：厨房内の水栓の水（1箇所）

検査内容：色（無色であれば正常、色がついていれば本校職員へ連絡する。）

濁り（透明であれば正常、濁りがあれば本校職員へ連絡する。）

残留塩素濃度（0.1mg/L以上であれば正常 左記の範囲外であれば本校職員へ連絡する。）

※なお、上記の検査に異常等が見られた場合は、連絡はすみやかに本校職員へ連絡し、その対応の指示に従うこと。

※残留塩素濃度測定は、DPD比色測定器と同等以上で、かつ関係法令に遵守した機器を使用すること。また、測定結果については、別紙「塩素濃度調査表」に測定の都度記入し、いつでも閲覧できるように保管しておくこと。

#### 11. 食品材料

- (1) 献立表どおりの食品分量になるよう発注すること。
- (2) 生鮮食品は、原則として当日納品とする。ただし、委託者が許可した場合はこの限りでない。
- (3) 過度に食品添加物が使用されている食品は避けること。
- (4) 材料の変更は、出来ないものとする。ただし、やむを得ず変更しなければならない事態が発生した場合は、委託者と協議を行うこと。
- (5) 食品の納入方法、搬入ルート of 温度チェック、食品の鮮度及び品質等検収マニュアルを作成し、厳重にチェックを行うこと。
- (6) 冷蔵庫、冷凍庫内では、清潔な容器で保存を行ない、食品の相互汚染を防止すること。なお、ダンボールでの冷蔵庫内への持ち込み保管は、厳禁とする。
- (7) 袋物は、最小限単位にして容器に移し、品名を表示すること。
- (8) 大箱で購入した調味料（醤油、食酢、油、砂糖、味噌及び小麦粉等）は、清潔な容器に小出しにして使うこと。
- (9) 野菜、牛乳、肉及び魚等生鮮食料品は、適温で保存すること。
- (10) 冷蔵庫・冷凍庫は、食品別に保管場所を決めて容器に表示し、種類別に管理すること。



- (11) 主食の米については、標準米以上を使用し、精米仕立てのものを納入すること。
- (12) 解凍した冷凍食品、業者に解凍してもらって納品させた食品は、再冷凍保存して使い回しをしてはならない。
- (13) 食品は、消費期限と賞味期限を厳守すること。
- (14) 食品は、床置きをしてはならない。(床面から60cm以上)

## 1.2. 検食

受託者は、検食用として調理の都度、各2食(A食及びB食を含む)を、委託者に無償で提供するものとする。

## 1.3. 保存食

- (1) 寮生に提供する食事は、原料及び調理済食品を各々50g程度ずつ、ビニール袋に密封して入れ、マイナス20℃以下で2週間保存すること。
- (2) 原材料は、特に洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。

## 1.4. 行事及び病人食

- (1) 学校行事、学寮行事及び課外教育活動等のため弁当又は特別食(会食)を必要とする場合は、委託者の申し出により弁当又は特別な寮行事食を作らなければならない。その場合、留学生の宗教食にも対応すること。
- (2) 風邪等の病気の寮生、食事制限のある寮生及びアレルギー体質の寮生については、委託者の申し出により、受託者は代替食(主にお粥等)を作ること。特に蕎麦アレルギーの寮生に対しては、細心の注意を払うこと。

## 1.5. 給食日と給食時間

- (1) 給食日は、原則として次の休業日を除く毎日3食(朝・昼・夜)とする。

区 分	期 間
春季休業日	学寮の新年度開寮前日まで
夏季休業日	学寮の夏季休業による閉寮日翌日～開寮日前日まで
冬季休業日	学寮の冬季休業による閉寮日翌日～開寮日前日まで
学年末休業日	学寮の学年末休業による閉寮日翌日～開寮日前日まで

- (2) 給食時間は、原則として次のとおりとする。

	平 日	土曜・日曜・祝祭日
朝 食	7 : 3 0 ~ 8 : 3 0	8 : 0 0 ~ 9 : 0 0
昼 食	1 1 : 4 5 ~ 1 3 : 0 0	1 2 : 0 0 ~ 1 3 : 0 0
夕 食	1 7 : 3 0 ~ 2 0 : 1 5	1 7 : 3 0 ~ 1 9 : 3 0

## 16. 検査

(1) 受託者は、以下の関係帳簿を作成・整理し、「14-(1)給食日」で指定した各期終了後、委託者に提出して検査を受けなければならない。

- |         |          |             |
|---------|----------|-------------|
| ・食料品発注表 | ・食品調査表   | ・食料品消費日計表   |
| ・健康管理表  | ・在庫品受払簿  | ・給食の指示及び記録簿 |
| ・給食日誌   | ・自主管理記録表 | ・検便結果表      |

(2) 受託者は、各四半期終了後、15日以内に当該期間の業務完了報告書(様式1)を委託者に提出し、確認を受けるものとする。

(3) 受託者は、毎月の収支計算表(様式2)、人件費内訳表(様式3)、給食材料費仕入価格表及び当該月の出勤表を作成し、翌月15日までに委託者に提出すること。

(4) 受託者は、事業年度の損益計算書を当該年度の終了後1ヶ月以内に委託者に提出すること。

## 17. 経費の分担

委託者、受託者の分担経費については、次のとおりとする。

委託者における分担経費	受託者における分担経費
<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設等の設置、改修及び修理費</li> <li>・食器の購入費</li> <li>・調理器具等購入費</li> <li>・害虫駆除経費</li> <li>・その他甲が認めた経費</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食材料費</li> <li>・受託者の従業員に係る人件費</li> <li>・電気、ガス及び水道の使用料</li> <li>・受託者の従業員の被服費及び洗濯代</li> <li>・消耗品経費 (洗剤、手袋、厨房内清掃用品、虫よけ剤、トイレットペーパー及びビニル袋等)</li> <li>・残飯及び残菜等処理経費</li> <li>・塵芥処理費</li> <li>・清掃用品費</li> <li>・通信費(郵送費、電話代等)</li> <li>・事務用品費</li> <li>・保健衛生費(健康診断料、検便料等)</li> <li>・グリストラップ及び配管清掃費</li> <li>・検食費</li> <li>・保存食及び受注者の責に帰する事故食経費</li> <li>・水質検査費</li> </ul>

※上記以外の経費については、委託者、受託者間で協議の上、定めるものとする。

## 18. 給食費

給食費は、寮生1日1人当たり1,180円とする。ただし、経済情勢の急激な変動により給食費の金額を改定する必要があると認めるに至った場合、委託者と受託者間で協議の上、変更する。

下記内訳は、参考金額

区 分	金 額	内 訳		
		給食食材費	人件費	光熱水費
朝 食	360円	247円	93円	20円
昼 食	390円	267円	93円	30円
夕 食	430円	307円	93円	30円
計	1,180円	821円	279円	80円

※消費税8%を含む金額

## 19. 欠食

受託者は、欠食のあったとき、給食材料費の金額に欠食数を乗じて得た額を寮生に返還しなければならない。

### (1) 欠食の許可

- ① 休業日（土曜・日曜・祝祭日）の前日の夕食から休業日終了の翌日の朝食までの間に欠食し、欠食届により申請があった場合。
- ② 学校行事による欠食期間及び引き続き帰省しているときは、帰寮した日の朝食までの間に欠食し、欠食届により申請があった場合。
- ③ 体調不良により帰省したときは、帰省した日から帰寮した日の間について、欠食届により申請があった場合。
- ④ 寮務主事が認めた理由により欠食し、欠食届により申請があった場合。

### (2) 欠食の手続き

- ① 寮生は、欠食の3日前までに受託者に届け出るものとする。  
ただし、上記の（1）の③及び④の場合はこの限りではない。
- ② 委託者は、（1）の③及び④により欠食を許可した者の届を、原則として欠食3日前までに、受託者に連絡するものとする。

### (3) 欠食金の計算及び返還

- ① 受託者は、各食の給食材料費相当額（朝食〇〇〇円、昼食〇〇〇円、夕食〇〇〇円、〇〇〇は受託者が設定した給食食材費）に各食の欠食数を乗じて得た合計額を欠食寮生に返還するものとする。  
なお、学校行事に関わる欠食及び休寮・停寮による欠食の場合は、全額返還するものとする。
- ② 受託者は、寮生の欠食届け出を受理した月毎に集計・照合・保管し、年2回以上（半年ごと以上）に、その合計額の内訳をつけて返還するものとする。

(例)

- ・ 4月から 9月までの合計額を10月に返還
- ・ 10月から2月までの合計額を 3月に返還

※ 受託者は、欠食金を返還した場合は、その返還者氏名及び金額を明示した書類を委託者に提出する。

## 20. 給食費の徴収・返金及び督促

- (1) 給食費の徴収・返還及び督促は受託者が行うこととする。
- (2) 委託者は、寮生及び寮生の保護者名、住所等を年度当初に受託者に書面等でもって通知する。また、受託者は、書面等の取扱いについて、個人情報保護に関する法律に基づき適性に安全管理の措置を行うとともに、当該給食業務以外の目的に使用してはならない。  
なお、受託者は、委託者との委託契約期間が終了し、書面等の利用目的が達成された場合、速やかに書面等を廃棄若しくは削除を適切かつ確実に行うものとする。  
ただし、個人情報の漏洩、盗用等の事故が発生した場合、受託者は、直ちに委託者に報告するとともに、受託者の責任において善処しなければならない。
- (3) 寮生及び寮生の保護者に異動があった場合、委託者は必要に応じて受託者に書面等でもって通知する。ただし、受託者は当該給食業務以外の目的に使用してはならない。
- (4) 受託者は、年度当初において保護者に対し納入通知書を発行するものとし、原則として、月1回、当該月の給食費を寮生の保護者から受託者の責任において直接徴収する。
- (5) 受託者は、給食費に係る経理について受託者の責任において適切な方法、措置を講じる。
- (6) 受託者は、期日までに給食費を納入しない寮生及び保護者に対して、適宜の方法により督促するとともにその都度、未納者名簿を委託者に提出する。

## 21. その他

- (1) 受託者は、現場責任者1名を常駐させ、給食業務に従事する者の労務管理、業務の管理指導、保健衛生の管理、施設等の保全、材料の仕入及び保管等を行わなければならない。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 受託者は、給食業務が寮生の生活指導の一環であることを認識し、従業員に趣旨を徹底させるとともに、サービスの向上に絶えず努力すること。
- (5) 受託者は、給食に起因する食中毒、伝染病及び死亡等の被害を与えた場合は、被害者に対して誠意を持ってその損害を賠償すること。(生産者賠償責任保険に加入すること。)
- (6) 受託者は、節電及び節水並びに業務の効率化、合理化の措置を講じなければならない。
- (7) 受託者は、従業員の雇用に当たっては、事前に委託者と協議するとともに身元確実な者の雇用を心掛け健康診断、検便等を行い、健康な者を雇用すること。
- (8) 受託者は、年度当初に従業員の氏名、住所及び生年月日を記載した従業員名簿を委託者に提出すること。また、変更があった場合も同様とする。従業員の中途採用に当たっては、身

- 元確実な者とし、身体検査・検便等を行い、異常のないことを確認した上で採用すること。  
なお、採用者名簿は、採用後、速やかに委託者へ届け出ること。
- (9) 受託者は、現場責任者及び従業員に変更のあった場合は、速やかに届け出ること。
  - (10) 委託者が不適切と認めた従業員は、ただちに受託者の責任において善処すること。
  - (11) 受託者は、従業員の労働争議行為により給食業務が停止されるおそれがあるときは、ただちに委託者に連絡して、給食業務に支障のないよう応急措置を講ずること。
  - (12) 受託者は、給食業務において調理機器等に不測の事態が生じた場合は、委託者と協議し、寮生の給食に支障のないよう適切な措置を講ずること。
  - (13) 受託者は、防火、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すること。
  - (14) 委託者は、年2回以上食事委員会を開催し、受託者と意見交換を図ることとする。
  - (15) 受託者は、従業員の不用意な食品等の持ち出しを禁止するとともに、その管理を行うこと。
  - (16) この給食業務の実施に当たっては、環境物品等の調達に関する基本方針、食品衛生法、安全衛生管理に関する法令等を遵守するほか、この給食業務実施細目に定めのない事項及びその他変更の必要がある事項については、その都度、委託者と受託者で協議して定めるものとする。

## 業務完了報告書

群馬工業高等専門学校

契約担当役事務部長 殿

期 間 自 平成 年 月 日  
至 平成 年 月 日

	月	月	月	計
給食業務を実施すべき日数	日	日	日	日
給食業務を実施した日数	日	日	日	日
給食業務を実施しなかった日数	日	日	日	日

	月	月	月	計	備考
朝 食	食	食	食	食	
昼 食	食	食	食	食	
夕 食	食	食	食	食	
代 替 食	食	食	食	食	
計	食	食	食	食	

上記のとおり実施したことを報告いたします。

報告者

印

平成 年 月分 収支計算書

報告者

印

収 入					支 出					
月基本データ	日本人在寮生数		人		食 材 料 費 ( 税 込 )	食材仕入内訳表 (様式任意)		.....⑥		
	当月給食日数		日			人 件 費	人件費内訳表 (様式3)		.....⑦	
	1日当り給食代		1, 180円		光 熱 水 費		請求書添付 (写し可)		.....⑧	
	(内訳：朝食 円, 昼食 円, 夕食 円)						前月分 繰越金 .....①			
給 食 費 .....②					内 訳					
内 訳	日本人寮生 朝食費	喫食数	× 朝食代		内 訳	電気料金	kwh		管 理 費 .....⑨	
	日本人寮生 昼食費	喫食数	× 昼食代			ガス料金	m3			
	日本人寮生 夕食費	喫食数	× 夕食代			水道料金	m3			
	留学生朝食費	喫食数	× 朝食代		内 訳					
	留学生昼食費	喫食数	× 昼食代		保健衛生費					
	留学生夕食費	喫食数	× 夕食代		消耗品費					
欠 食 払 戻 金 .....③					そ の 他					
内 訳	朝食	食	× 円							
	昼食	食	× 円							
	夕食	食	× 円							
休 寮 者 等 払 戻 金 .....④					翌 月 繰 越 金 .....⑩					
内 訳	朝食	食	× 円		繰越金 = 収入 - 支出					
	昼食	食	× 円		合 計 (⑪ = ⑥ + ⑦ + ⑧ + ⑨ + ⑩) .....⑪					
	夕食	食	× 円							
合 計 (⑤ = ① + ② - ③ - ④) .....⑤										

平成 年 月分 人件費内訳表

報告者

印

氏名	給料			賞与	その他	本人支給額計	社会保険料等事業主負担額						合計	
	時給 時間数	給与額	通勤手当				健康保険	介護保険	厚生年金	雇用保険	労働保険	その他		計
	円 時間	円	円	円	円	円								
小計														

管理関係

氏名	給料			賞与	その他	本人支給額計	社会保険料等事業主負担額						合計	
	時給 時間数	給与額	通勤手当				健康保険	介護保険	厚生年金	雇用保険	労働保険	その他		計
小計														

人件費合計 円



## 群馬工業高等専門学校学生食堂業務委託実施細目

本細目は、学生食堂運営における業務（以下「学生食堂の業務」という。）を委託することに関し、委託者と受託者において、学生食堂の業務が円滑に運営されるよう、次のとおりとし相互にこれを遵守するものとする。

1. 委託者は、群馬工業高等専門学校の学生及び教職員の福利厚生の一環として良質かつ低廉な飲食品を提供するため、学生食堂の業務を受託者に委託する。
2. 受託者は、学生食堂の運営にあたり、食品衛生法その他食堂運営に関する関係法令を遵守するとともに、教育機関における食堂運営業務であることを十分認識し、その品位及び秩序を乱すことのないように努め、前項の趣旨にそうよう最善の努力をしなければならない。
3. 受託者は、学生食堂の業務の一部又は全部を、第三者に譲渡してはならない。  
また、学生食堂の業務の一部又は全部を、第三者に請負させてはならない。
4. 受託者は、食品衛生法に基づいて営業許可の申請をする場合の氏名は、受託者の名義を使用するものとする。ただし、このことによつて当該営業権を受託者が取得したものと解してはならない。
5. 受託者は、前項の営業許可の登録を受けた場合には、遅滞なくその旨を報告しなければならない。
6. 受託者は、材料・商品等の仕入れその他学生食堂を運営するために行う商取引は、一切自らの名義においてこれを行うものとし、委託者の名義を使用しないこと。
7. 受託者は、仕入代金の支払その他対外関係においては、委託者の信用を損なうようなことをしてはならない。
8. 学生食堂の営業時間は、次のとおりとする。
  - (1) 平日 11:30～13:00の営業とする。
  - (2) 休業日 土曜日、日曜日、祝日（別紙「カレンダー【学生食堂】」参照）  
平成27年度以降は、別途発注者が通知する。
9. 学生食堂については、前項の定めにかかわらず、特に委託者において必要と認める行事等によっては、その都度委託者、受託者協議の上営業の休止、営業時間の延長又は休業日にも営業を行うものとする。
10. 受託者は、提供する品目・価格等を委託者と協議し決定するものとする。（別添「参考資料」参照）献立の内容として、インスタント食品等は使用しないこととする。
11. 受託者は、勤務する従業員の健康状態に常に留意し、伝染病の疾病が発見された時はもとより、その疑いのある場合は直ちに必要な措置を講じるとともに、その旨を速やかに委託者に報告しなければならない。又、委託者の指示を受けた場合も同様とする。
12. 受託者は、学生食堂に勤務する従業員に対し、定期健康診断及び毎月1回以上検便を受

けさせ、その結果を委託者に報告しなければならない。

- 1 3. 受託者は、勤務する従業員の身分保証、労務管理及び飲食品の提供に伴う全ての結果に関し、その責に任ずるものとする。
- 1 4. 学生食堂の衛生管理については、常に整理・整頓、清潔に努め、次に掲げる事項を守るものとする。
  - (1) 従業員は、清潔な被服を着用し作業の前後には必ず手指を消毒し、常に清潔を保つこと。
  - (2) 食器類は、使用の都度殺菌消毒を行うこと。
  - (3) 学生食堂内は、清潔を保ち食品材料は、防虫・防鼠等の措置を講じ衛生的に保管すること。
  - (4) 天井、壁面、機器類の表面及び上部と底面は、月1回以上定期的に清掃を行うこと。
  - (5) グリストラップは生ゴミや残飯を溜めないようバスケット内を毎日清掃し、下水道に油脂や残飯が流れないように毎月1回以上グリストラップ内の沈殿物の清掃を行うこと。
  - (6) 施設内の破損、機器類の故障等は速やかに委託者に報告し対応策を講じること。
  - (7) 受託者は、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た場合は迅速な改善措置を行い、適正管理並びに環境保持に努めること。
  - (8) 残飯・残菜その他汚物の処理については、責任をもって整理し、絶対に放置しないこと。
  - (9) 各献立の一品と原材料を検査用として定め、マイナス20℃以下の冷凍庫内で2週間以上保存すること。
  - (10) その他関係法令等に定める衛生管理に関する事項を遵守すること。
- 1 5. 水道水の水質検査を、下記のとおり毎日1回始業前に実施すること。

検査対象：厨房内の水栓の水（1箇所）  
検査内容：色（無色であれば正常、色がついていれば本校職員へ連絡する。）  
濁り（透明であれば正常、濁りがあれば本校職員へ連絡する。）  
残留塩素濃度（0.1mg/L以上であれば正常 左記の範囲外であれば本校職員へ連絡する。）

※なお、上記の検査に異常等が見られた場合は、連絡はすみやかに本校職員へ連絡し、その対応の指示に従うこと。

※残留塩素濃度測定は、DPD比色測定器と同等以上で、かつ関係法令に遵守した機器を使用すること。また、測定結果については、別紙「塩素濃度調査表」に測定の都度記入し、いつでも閲覧できるように保管しておくこと。
- 1 6. 業務委託契約書第7条の規定に基づき使用させる施設、設備及び備品は別紙のとおりとする。
- 1 7. 業務委託契約書第8条第2項に定める軽微な費用とは1件につき見積価格が10万円未満の場合とする。
- 1 8. 受託者は、学生食堂の施設内の火気取締責任者を定め、火災予防については万全を期するものとする。
- 1 9. 受託者は、以下に挙げる要望事項について実施すること。
  - (1) 定食の内容の充実。学生が好むメニューの提供。揚げ物類が多くなならないこと。
  - (2) 温かい物は、温かく。冷たいものは、冷たい料理で出すこと。
  - (3) 味付けは、(麺のスープも含む。)辛めの味付けが多くなならないこと。
  - (4) 学生、教職員の声を反映するためのアンケートの実施。

(5) 学生食堂に関する毎月1回の食事検討会の開催。

20. 委託者は、必要に応じて運営について臨時に監査を行うことができる。

21. 本細目に定めのない事項、その他変更の必要がある事項については、その都度委託者、受託者との間で協議して定めるものとする。

## 群馬工業高等専門学校売店業務委託実施細目

本細目は、売店運営、複写機設置運営及び公衆電話設置運営における業務における業務（以下「売店等の業務委託」という。）を委託することに関し、委託者と受託者において、売店等の業務が円滑に運営されるよう、次のとおりとし相互にこれを遵守するものとする。

1. 委託者は、群馬工業高等専門学校の学生及び教職員の福利厚生の一環として良質かつ低廉な飲食品・文房具等を提供するため、売店等の業務委託を受託者に委託する。
2. 受託者は、売店等の運営にあたり、関係法令を遵守するとともに、教育機関における売店等業務であることを十分認識し、その品位及び秩序を乱すことのないように努め、前項の趣旨にそうよう最善の努力をしなければならない。
3. 受託者は、売店等の業務委託の一部又は全部を、第三者に譲渡してはならない。  
また、売店等の業務委託の一部又は全部を、第三者に請負させてはならない。
4. 受託者は、前項の営業許可の登録を受けた場合には、遅滞なくその旨を報告しなければならない。
5. 受託者は、商品等の仕入れその他売店等を運営するために行う商取引は、一切自らの名義においてこれを行うものとし、委託者の名義を使用しないこと。
6. 受託者は、仕入代金の支払その他対外関係においては、委託者の信用を損なうようなことをしてはならない。
7. 売店等の営業時間（公衆電話を除く）は、次のとおりとする。
  - (1) 売店は平日 8：30～17：00の営業とする。
  - (2) 休業日 土曜日、日曜日、祝日（別紙「カレンダー【学生食堂】」参照）  
平成27年度以降は、別途発注者が通知する。
8. 売店等については、前項の定めにかかわらず、特に委託者において必要と認める行事等によっては、その都度委託者、受託者協議の上営業の休止、営業時間の延長又は休業日にも営業を行うものとする。
9. 受託者は、提供する品目・価格等を発注者と協議し決定するものとする。（別添「参考資料」参照）
10. 受託者は、勤務する従業員の健康状態に常に留意し、伝染病の疾病が発見された時はもとより、その疑いのある場合は直ちに必要な措置を講じるとともに、その旨を速やかに委託者に報告しなければならない。又、委託者の指示を受けた場合も同様とする。
11. 受託者は、勤務する従業員の身分保証、労務管理及び飲食品の提供に伴う全ての結果に関し、その責に任ずるものとする。
12. 業務委託契約書第7条の規定に基づき使用させる施設、設備及び備品は別紙のとおりとする。

13. 業務委託契約書第8条第2項に定める軽微な費用とは1件につき見積価格が10万円未満の場合とする。
14. 受託者は、売店の施設内の火気取締責任者を定め、火災予防については万全を期するものとする。
15. 受託者は、学生、教職員の声を反映するためのアンケートを実施すること。
16. 売店の販売品目は、学用品、弁当類、カップ麺、菓子類とし、酒、タバコは販売してはならない。なお、菓子類としてガムは販売しないこと。  
販売価格は、平成25年度と同額程度とし、不明の場合は委託者と協議して定める。(別添「参考資料」参照)
17. 複写機はカード式とする。また、性能は次のとおりとし、管理を行うこと。

設置場所	カラー・モノクロの別	複写サイズ
学生食堂横	モノクロ	A4, A3
管理・環境都市工学科棟	モノクロ	A4, A3
図書館	カラー・モノクロ	B5, B4, A4, A3

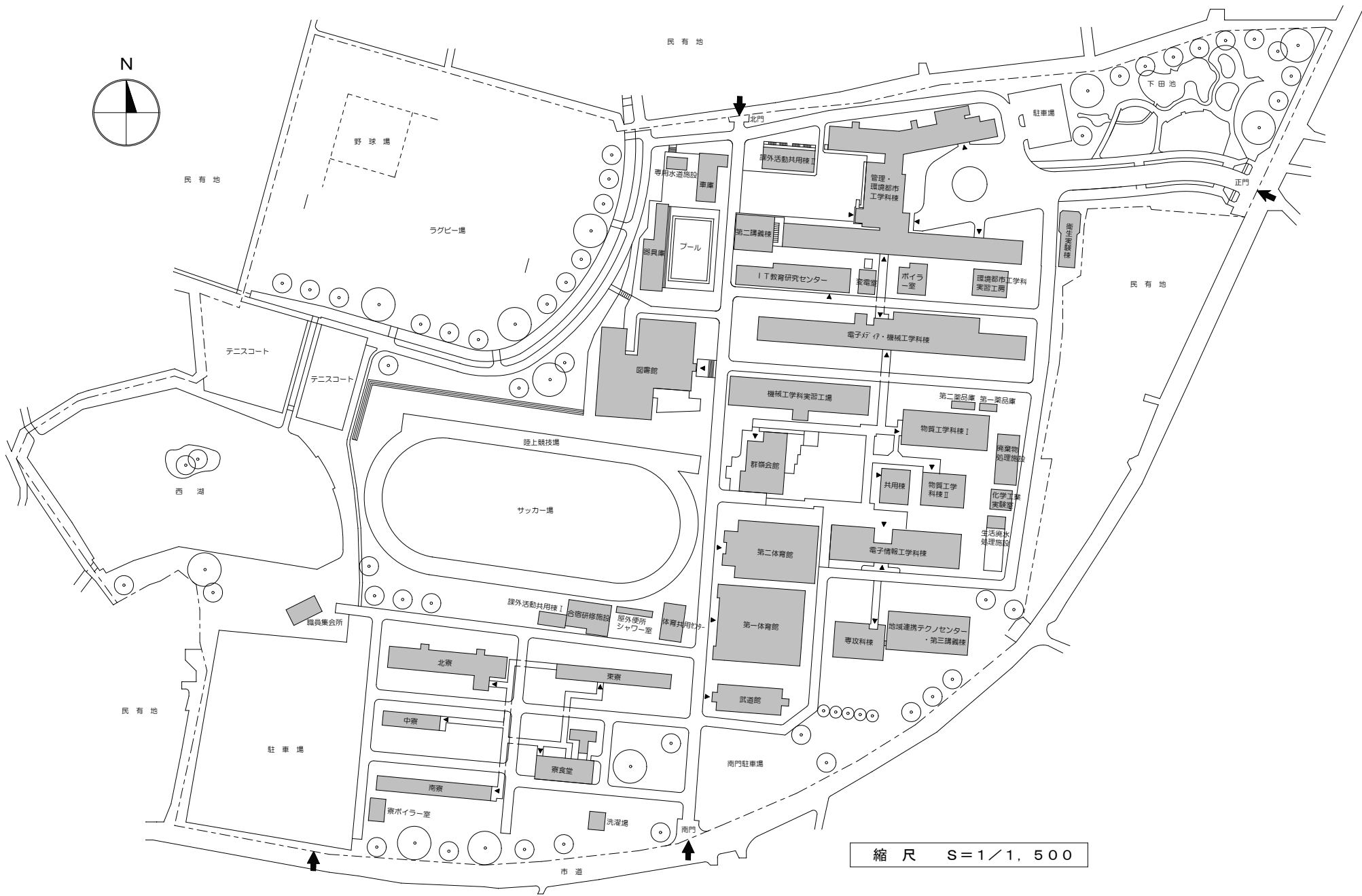
18. 公衆電話（既存）の名義を受託者に変更し、管理を行うこと。
19. 委託者は、必要に応じて運営について臨時に監査を行うことができる。
20. 本細目に定めのない事項、その他変更の必要がある事項については、その都度委託者、受託者との間で協議して定めるものとする。

別 紙

群馬工業高等専門学校学寮給食業務、学生食堂業務及び売店業務委託契約書第7条に規定する使用させる施設等は次のとおりとする。

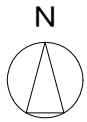
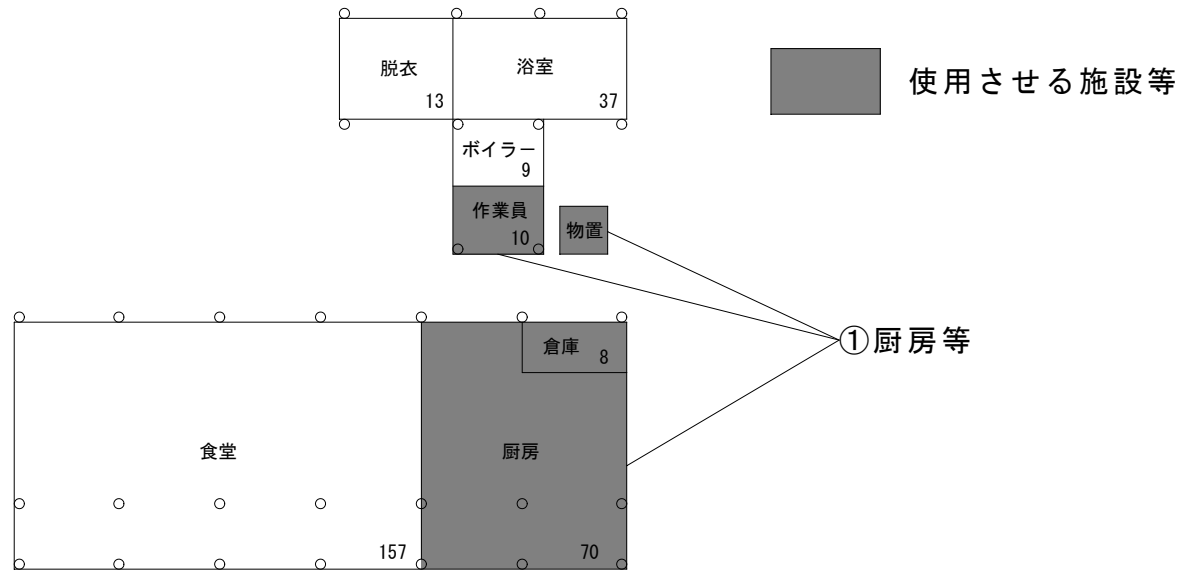
建 物 名	番号	区 分	数 量	備 考
学寮食堂	①	厨房	70.00㎡	別紙図面のとおり
		倉庫	8.00㎡	
		作業員室	10.00㎡	
		雑工作物(物置)	2.85㎡	プレハブ造り
		建物附帯設備	1式	給排水, 電気, ガス設備等
学生食堂 ・売店 (群嶺会館)	②	厨房	72.00㎡	別紙図面のとおり
		食品庫	11.00㎡	
		休憩室	11.00㎡	
		押入	2.00㎡	
		踏込	3.00㎡	
		便所	2.00㎡	
		廊下	11.00㎡	
		売店	13.00㎡	
		券売機	1.80㎡	
		ショーケース等	1.91㎡	
		複写機スペース	0.53㎡	
		建物附帯設備	(工作物) 1式	給排水, 電気, ガス設備等
管理・環境都 市工学科棟	③	複写機スペース	0.60㎡	別紙図面のとおり
	④	公衆電話スペース	0.24㎡	
図書館	⑤	複写機スペース	1.00㎡	別紙図面のとおり
合 計			221.93㎡	

群馬工業高等専門学校配置図



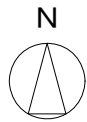
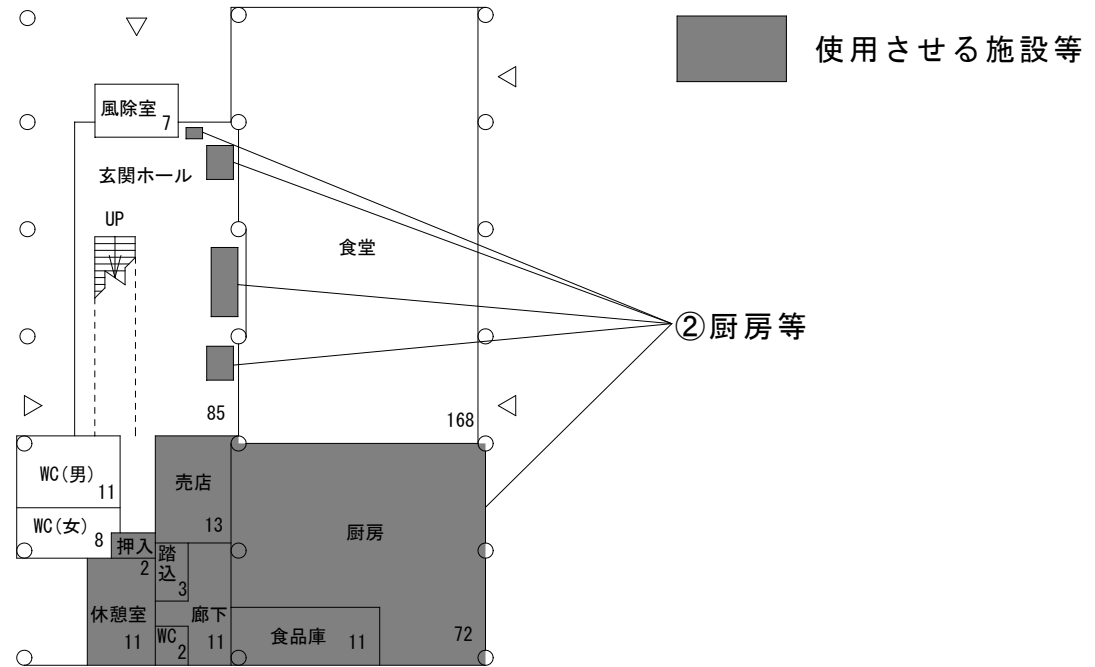
縮尺 S=1/1,500

# 学寮食堂

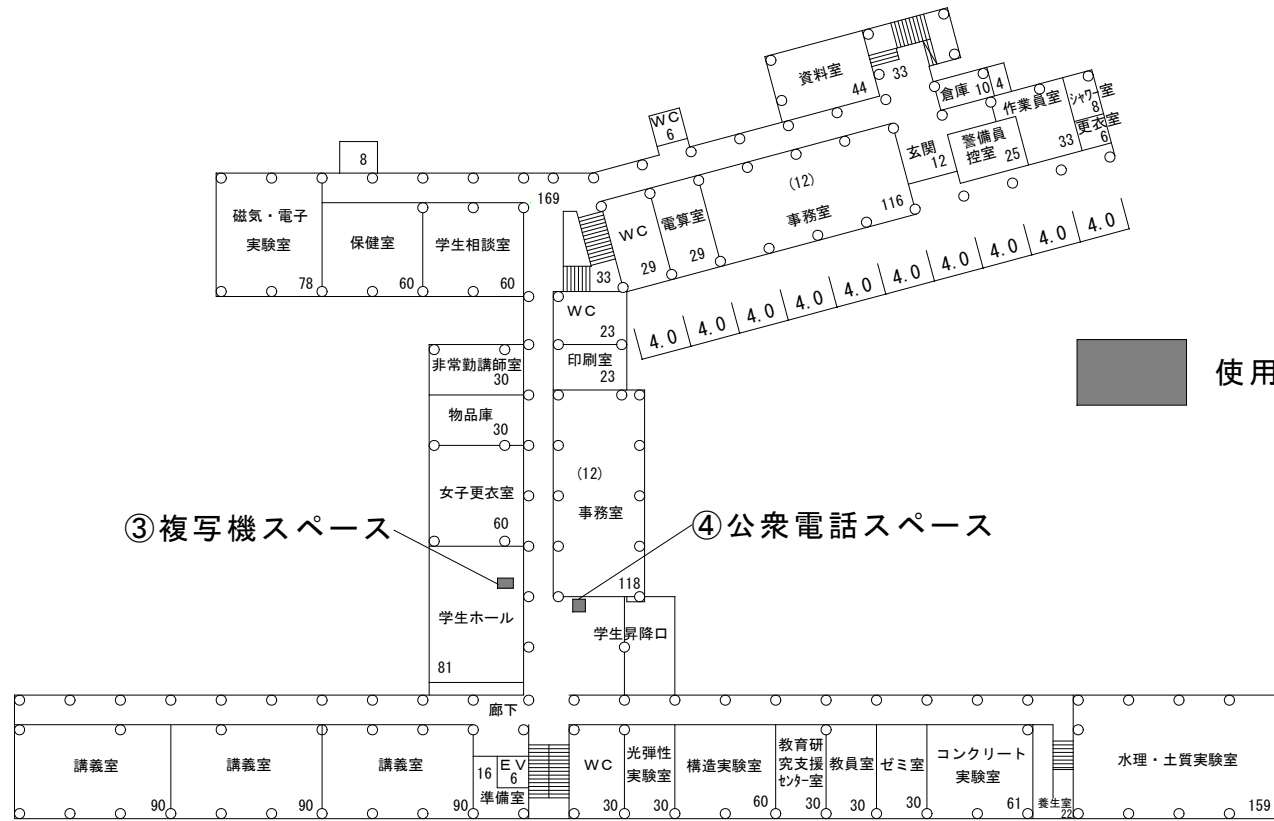
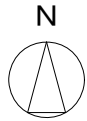




# 学生食堂（群嶺会館）



# 管理・環境都市工学科棟



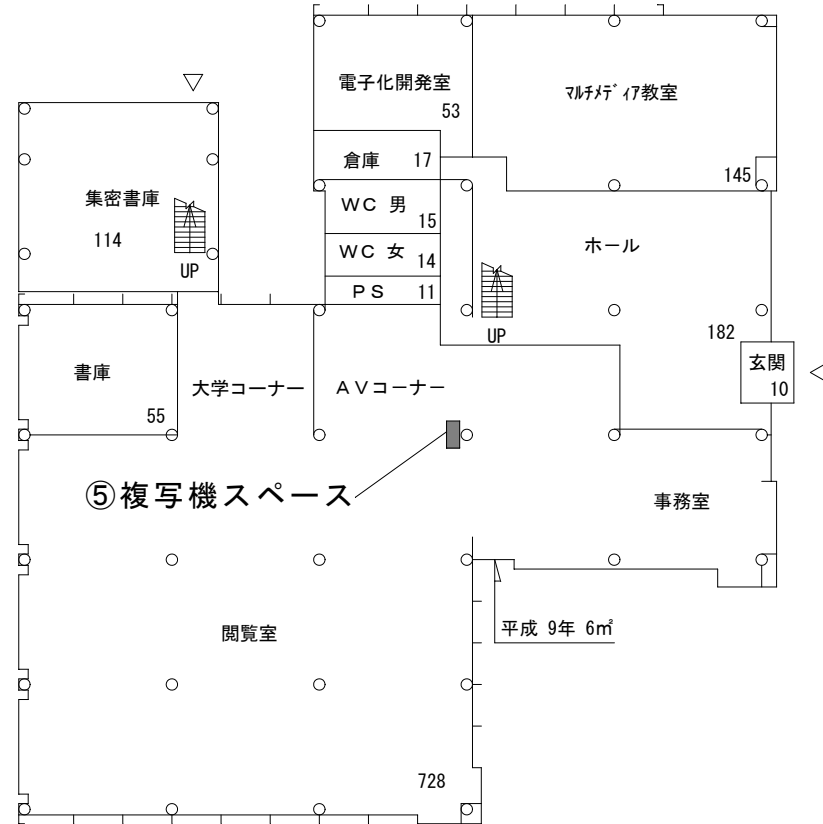
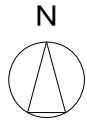
③ 複写機スペース

④ 公衆電話スペース



使用させる施設等

# 図書館



使用させる施設等

## 学寮食堂貸付物品一覧表

No.	品名	規格	数量	取得年月日
1	炊飯器	服部工業 LGS-100	1台	H26.3予定
2	炊飯器	服部工業 LGS-100	1台	H26.3予定
3	ガス回転釜	日本調理機 DGK-30C	1台	H17.3.29
4	ガスフライヤー	タニコー B-TGFL-67	1台	H17.3.29
5	ガスレンジ	タニコー TSGR-1532A	1台	H23.8.29
6	貯湯温水ポイラー	タニコー UX-8G	1台	H18.3.22
7	冷凍冷蔵庫	ホシザキ HRF-180XF3	1台	H22.6.22
8	冷凍庫	ホシザキ HF-120X3	1台	H22.8.12
9	冷蔵庫	ホシザキ HR-120X	1台	H22.8.12
10	冷凍庫	ホシザキ HF-63X	1台	H22.8.12
11	食器消毒保管庫	日本調理機 ISC-W30A-E	1台	H7.3.27
12	食器消毒保管庫	日本調理機 ISC-S10A-E	1台	H9.3.31
13	調味料戸棚	900×600×550	1台	H5.2.10
14	食器戸棚	日本調理機 HC-156	1台	H5.12.17
15	調理台	日本調理機 HT-76 750×600×800	1台	H5.12.17
16	調理台	1200×600×800	1台	H10.1.14
17	ネットコンベア型食器洗浄機	タニコー TDWN-25-K	1台	H22.8.23
18	給茶機	ホシザキ AT-100HWCB	1台	H20.2.4
19	給茶機	ホシザキ AT-100HWCB	1台	H22.3.11
20	製氷機	ホシザキ IM-35M	1台	H20.2.4
21	物置	稲葉製作所 MBN-120	1台	S63.3.23
22	包丁俎板殺菌庫	タニコー TNS-60SF	1台	H21.3.13
23	球根皮剥器	日本調理器 PL-22N	1台	H17.10.21
24	ラック		1台	H17.3
25	ラック		1台	
26	スチームコンベクション	タニコー TSCO-101GBR	1台	H26.3予定
27	ゆで麺機	タニコー THU-90AW	1台	H26.3予定
合 計				

## 学生食堂貸付物品一覧表

No.	品名	規 格	数 量	取得年月日
1	ライスタンク	日本調理機 HRT-76	1台	S59. 3. 10
2	炊飯器	日本調理機 ARC-21	1台	S59. 3. 10
3	炊飯器	日本調理機 ARC-21	1台	H17. 3. 29
4	ガス回転釜	日本調理機 DGK-30C	1台	H17. 3. 30
5	ガス回転釜	日本調理機 DGK-30C	1台	H17. 3. 30
6	ゆで麺機	谷口工業 N-TU-1	1台	H10. 3. 31
7	ガスフライヤー	日本調理機 FN-1A	1台	H10. 3. 31
8	貯湯温水ボイラー	三浦工業 ZKT-1004XG	1台	H20. 8. 29
9	冷凍庫	ホシザキ HF-120PS	1台	H10. 3. 31
10	冷凍庫	ホシザキ HF-120EXT3	1台	H22. 6. 9
11	冷蔵庫	ホシザキ HF-63P	1台	H8. 9. 20
12	冷蔵庫	サンヨー SRR-F1281SA	1台	H18. 3. 20
13	シンク	日本調理機 2100×1100×800	1台	S59. 3. 10
14	一槽シンク	日本調理機 900×700×800	1台	H9. 3. 31
15	シャワーシンク用超音波センサー	日本調理機 ASSY	1台	H9. 3. 31
16	シスタンク	50L架台付	1台	H20. 9. 2
17	調理台	日本調理機 1800×600×800	1台	S59. 3. 10
18	調理台	日本調理機 1800×600×800	1台	S59. 3. 10
19	脇台	日本調理機 450×750×800	1台	S59. 3. 10
20	盛付台	日本調理機 1200×750×800	1台	S59. 3. 10
21	盛付台	日本調理機 1500×750×800	1台	S59. 3. 10
22	配膳台	日本調理機 1500×600×800	1台	S59. 3. 10
23	ウォーマーテーブル	日本調理機 WTE-156	1台	S59. 3. 10
24	ライステーブル	日本調理機 900×600×600	1台	S59. 3. 10
25	水切台	日本調理機 1200×600×800	1台	S59. 3. 10
26	自動食器洗浄機	日本調理機 DWA2-5LRG	1台	H9. 3. 31
27	消毒保管庫	日本調理機 ISC-S20-E	1台	S59. 3. 10
28	消毒保管庫	日本調理機 ISC-S10A-E	1台	H9. 3. 31
29	消毒保管庫	日本調理機 NHE-15AS	1台	H17. 3. 29
30	包丁まな板殺菌庫	タニコー TNS-60SF 乾燥機能付	1台	H20. 12. 18
31	戸棚	日本調理機 NCD-156	1台	S59. 3. 10
32	冷蔵ショーケース	サンデン MU-195XB	1台	H19. 3. 9
33	ティーサーバー	ホシザキ AT-100HWCT	1台	H18. 3. 17
34	自動券売機	芝浦自販機 KB120NN-2	1台	H17. 3. 22
35	自動券売機	芝浦自販機 KB120NN-2	1台	H17. 5. 30
36	物品棚	イトー A6660-5	1台	S59. 3. 13
37	掲示板	イトー C-23	1台	S59. 3. 13
38	ガラスショーケース	イトー FD-4315	1台	S59. 3. 15
39	ガラスショーケース	イトー FD-4315	1台	S59. 3. 15
40	文具陳列棚	イトー SP-302	1台	S59. 3. 15
41	文具陳列棚	イトー SP-302	1台	S59. 3. 15
合		計		

# 平成26年度 カレンダー【学寮給食】

営業 274 日

休業 91 日

## 4月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

## 5月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

## 6月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

## 7月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

## 8月

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

## 9月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

## 10月

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

## 11月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

## 12月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

## 1月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

## 2月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

## 3月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

※平成26年度の予定のものであるため、休業等は変動することがある。  
 ※平成27年度以降については、別途通知する。

# 平成26年度 カレンダー【学生食堂】

営業 241 日

学生休業 46 日

休業 124 日

## 4月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

## 5月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

## 6月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

## 7月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

## 8月

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

## 9月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

## 10月

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

## 11月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

## 12月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

## 1月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

## 2月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

## 3月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

※平成26年度の予定のものであるため、休業等は変動することがある。  
 ※平成27年度以降については、別途通知する。





## 【参 考 資 料】

### 1. 学寮給食関係

(1) 入寮者数平均	平成23年度	152人	
	平成24年度	148人	
(2) 給食実績	平成23年度	給食日数	269日
		給食数	94,563食
	(朝食 31,463食, 昼食 31,988食, 夕食 31,112食)		
	平成24年度	給食日数	261日
給食数		88,799食	
(朝食 29,749食, 昼食 29,923食, 夕食 29,127食)			
(3) 光熱水料実績	平成24年度	電気料	476,449円
		ガス料	538,473円
		水道料	70,368円

※25年度10月まで及び詳細は別紙参照

### 2. 学生食堂関係

(1) 学生数等 (平成25年11月1日現在)	学生数	1,099人	
	教職員数	142人	
(2) 営業日数 (平成26年度見込み)		241日	
	(内訳) 通常授業時	195日	
	夏季休暇等学生の休業時	46日	
(3) 1日の平均食数	通常授業時	84食程度	
	夏季休暇等学生の休業時	47食程度	
(4) 販売価格 (平成25年度実績)	ご飯もの	日替わり定食	400円, 430円, 450円
		カレーライス	350円
		ライス 130円, (半ライス)	70円
	麺類	カレーそば・うどん	310円
		たぬきそば・うどん	240円
		きつねそば・うどん	240円
		かけそば・うどん	200円
		ラーメン	350円
	サラダ・小鉢等		50円～100円
	(5) 光熱水料実績	平成24年度	電気料
ガス料			409,397円
水道料			46,224円

※25年度10月まで及び詳細は別紙参照

### 3. 売店関係

#### (1) 売店販売価格（平成25年度実績）

文房具	ノート	150円, 190円, 370円	
	レポート用紙	280円	
	ルーズリーフ	260円	
	方眼紙 A4	400円	
	片対数方眼紙 A4 1枚	10円	
	ケント紙 A4	35円	
	ケント紙 A3	70円	
	シャープペン・ボールペン	100円	
	替え芯	100円	
	消しゴム	60円	
	菓子類	アイス	100円
		菓子	30円, 100円
カップ麺		160円	
飲料 500ml		130円	
パン類	100円程度		
中華まん	100円		
弁当類	5～6種類 300円		

#### (2) 年間販売額等（平成24年度）

文具類	207,845円
菓子類	4,726,880円
カップ麺	992,320円
飲料	192,960円
弁当	1,659,600円

#### (3) 複写機 設置台数（平成24年度概算） 3台

図書館	モノクロ	1枚 10円	25,000枚	250,000円
	カラー	1枚 50円	300枚	15,000円
学生食堂	モノクロ	1枚 10円	10,000枚	100,000円
学生ホール	モノクロ	1枚 10円	6,000枚	60,000円

#### (4) 公衆電話 設置台数（平成24年度概算） 1台 利用額 年間 5,300円

※販売数、販売額等は現在の委託業者からのヒアリングによる概算数値

群馬高専学生寮における喫食数記録(H23～H25)

平成23年度		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
在寮生数	本科・専攻科	144	140	140	140	138	138	140	139	138	137	137	137	1,668
	留学生	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	156
	月集計	157	153	153	153	151	151	153	152	151	150	150	150	1,824
喫食実施日数		28	24	30	23	0	27	31	30	23	27	25	1	269
喫食数	朝食	3,284	2,947	3,666	2,655	0	2,956	3,793	3,637	2,705	2,788	2,915	117	31,463
	昼食	3,280	3,033	3,762	2,633	0	3,083	3,881	3,752	2,713	2,919	2,932	0	31,988
	夕食	3,245	3,060	3,646	2,484	0	3,139	3,530	3,622	2,565	2,911	2,863	0	31,065
	特別食											47		47
	月集計	9,809	9,040	11,074	7,772	0	9,178	11,204	11,011	7,983	8,618	8,757	117	94,563
平成24年度		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
在寮生数	本科・専攻科	141	140	140	136	133	134	135	135	135	134	134	134	1,631
	留学生	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	156
	月集計	154	153	153	149	146	147	148	148	148	147	147	147	1,787
喫食実施日数		25	26	30	21	1	25	31	30	22	26	22	2	261
喫食数	朝食	2,846	3,166	3,610	2,348	54	2,537	3,655	3,441	2,525	2,705	2,653	209	29,749
	昼食	2,764	3,244	3,684	2,306	0	2,587	3,744	3,572	2,510	2,815	2,572	125	29,923
	夕食	2,806	3,273	3,549	2,220	0	2,602	3,325	3,341	2,362	2,743	2,670	88	28,979
	特別食											148		148
	月集計	8,416	9,683	10,843	6,874	54	7,726	10,724	10,354	7,397	8,263	8,043	422	88,799
平成25年度		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
在寮生数	本科・専攻科	142	141	141	141	141	136	136						978
	留学生	12	12	11	11	11	11	11						79
	月集計	154	153	152	152	152	147	147	0	0	0	0	0	1,057
喫食実施日数		29	27	30	20	0	30	31						167
喫食数	朝食	3,200	3,787	3,606	2,442	0	2,794	3,797						19,626
	昼食	3,251	3,717	3,715	2,423	0	2,875	3,920						19,901
	夕食	3,258	3,788	3,557	2,294	0	2,833	3,471						19,201
	特別食													0
	月集計	9,709	11,292	10,878	7,159	0	8,502	11,188	0	0	0	0	0	58,728

### 平成24年度 光熱費支払実績

場 所	種類	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
学寮食堂	電気	38,536	58,430	41,439	41,964	19,405	27,837	65,438	62,615	38,538	38,238	33,835	10,174	476,449
	ガス	50,884	52,465	52,217	35,625	4,450	36,695	58,693	74,928	53,552	63,060	54,116	1,788	538,473
	水道	2,928	12,528	7,008	5,568	1,152	5,136	8,160	4,368	5,568	6,576	5,760	5,616	70,368
	小計	92,348	123,423	100,664	83,157	25,007	69,668	132,291	141,911	97,658	107,874	93,711	17,578	1,085,290
学生食堂	電気	40,213	59,301	46,398	62,755	74,043	56,629	54,375	47,665	46,587	41,156	39,773	39,108	608,003
	ガス	38,019	35,653	36,717	34,141	27,132	23,505	40,297	41,124	35,192	36,793	35,413	25,411	409,397
	水道	4,512	4,368	3,840	4,080	4,368	2,544	5,088	4,656	3,696	3,696	3,216	2,160	46,224
	小計	82,744	99,322	86,955	100,976	105,543	82,678	99,760	93,445	85,475	81,645	78,402	66,679	1,063,624
学生ホール複写機	電気	280	833	441	321	127	244	117	133	111	186	345	256	3,394
図書館複写機	電気	1,230	1,646	823	1,683	1,222	1,261	1,313	1,588	1,262	1,146	1,105	981	15,260
合 計		176,602	225,224	188,883	186,137	131,899	153,851	233,481	237,077	184,506	190,851	173,563	85,494	2,167,568

自動販売機(10台)	電気(参考)	24,588	22,133	20,915	28,207	32,647	27,250	23,135	29,542	37,279	27,266	29,873	21,135	323,970
------------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	---------

### 平成25年度 光熱費支払実績

場 所	種類	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
学寮食堂	電気	48,775	57,935	55,592	46,517	16,389	109,739	41,018						375,965
	ガス	64,516	62,254	50,810	27,465	1,167	45,682	57,647						309,541
	水道	7,750	9,100	8,900	7,150	50	2,850	9,550						45,350
	小計	121,041	129,289	115,302	81,132	17,606	158,271	108,215						730,856
学生食堂	電気	35,180	47,686	47,712	63,612	61,182	52,608	53,574						361,554
	ガス	38,229	39,696	34,957	28,759	16,411	20,996	33,090						212,138
	水道	4,200	4,700	4,650	5,100	2,700	4,000	4,850						30,200
	小計	77,609	92,082	87,319	97,471	80,293	77,604	91,514						603,892
学生ホール複写機	電気	349	403	323	360	286	372	375						2,468
図書館複写機	電気	1,315	1,531	1,432	1,457	945	1,377	1,477						9,534
合 計		200,314	223,305	204,376	180,420	99,130	237,624	201,581						1,346,750

自動販売機(10台)	電気(参考)	16,944	22,940	23,749	31,301	27,770	26,579	25,199						174,482
------------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--	--	--	--	--	---------

※学生食堂の電気料金には、自動販売機6台の電気料金を含む。他の場所に設置の自動販売機10台の電気料金を参考に学生食堂の電気料金を推察ください。