

大分工業高等専門学校学生食堂業務及び売店業務実施細目

大分工業高等専門学校（以下「委託者」という。）学生食堂業務及び売店業務（以下「食堂業務等」という。）のための実施細目を次のとおり定める。

1. 趣旨

委託者が、設置する食堂等は、委託者の学生及び職員の福利厚生の一環として、安全、良質かつ低廉な飲食品及び購買品の提供等のため、食堂等の営業を業者（以下「受託者」という。）に行わせるものである。

(1) 食堂等の営業日及び営業時間は次のとおりとする。

① 営業日等

施設	営業日及び営業時間
学生食堂	大分高専行事予定表による開校日（学生の休講日を含む）及び本校が特に必要と認めた日。 午前11時30分から午後1時30分まで （ただし授業のない長期休業日を除く）
売店	大分高専行事予定表による開校日（学生の休講日を含む） 午前9時から午後14時30分まで （ただし授業のない長期休業日を除く）

② 営業日及び営業時間を変更する必要がある場合は、その都度委託者と受託者が協議して決定するものとし、受託者は、その旨を1週間前までに食堂等の入口に掲示するとともに、委託者へ1部提出するものとする。

(2) 販売品目及び価格

① 学生食堂の献立及び価格

主食、主菜、副菜、汁物等で構成する日替定食を、1食400円以下で昼食2種類以上提供すること。また、麺類（ラーメン、うどん、そば等）、丼物、カレーライス等を学生も利用しやすい価格で提供すること。その他、委託者と受託者が協議して決定するものとする。

② 売店の販売品目及びサービス

食品、雑誌、文房具、日用品、コインコピー機管理業務、その他、委託者の要望する品目とし、市価と同等又はそれ以下で販売すること。

(3) 衛生管理等

① 受託者は、業務従事者の衛生管理及びサービスマナーについて、必要に応じて研修会に参加させる等、常に留意するものとする。

② 受託者は、監督官庁から立入検査、指導等があった場合には、速やかに委託者に報告するものとする。

また、受託者は、衛生管理に努め、概ね四半期毎に適正に実施されていることを書面にて委託者に提出するものとする。さらに、受託者は、検食の保存のため原材料及び調理食品を冷凍庫に2週間以上保管するものとする。

③ 受託者は、食堂ホール、厨房を常に清潔に保ち、防虫、防鼠に努めるとともに、厨芥の処理を

速やかに行うものとする。

(4) 名義の使用等

受託者は、食堂等の業務を行うための一切の商取引を、自らの名義で行うものとし、委託者の名義を使用又は冠用してはならない。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。

(5) 施設等の管理

- ① 食堂等の業務営業終了時には食堂等の施設、物品を点検のうえ、消灯及び施錠等を行うものとする。
- ② 受託者は、施設を第三者に貸与し、又は利用させ若しくは業務以外の目的に使用してはならない。
- ③ 受託者は、施設を修繕あるいは模様替しようとするとき、又は自ら新たに設備等を設置しようとするときは、予め委託者の承認を受けなければならない。

(6) 業務従事者の管理

- ① 受託者は、その使用する者との雇用関係から生ずる一切の責に任ずるものとする。
- ② 受託者は、業務従事者の住所、氏名、性別、年齢を記載した名簿を委託者に提出しなければならない。
- ③ 委託者は、受託者に対して保健衛生及び服務についての報告、又は改善を求めることができる。

(7) 経費の負担

- ① 業務を行うに必要な経費は受託者の負担とする。
- ② 受託者は、食堂等の使用部分にかかる光熱水費を、毎月委託者の指示する日までに委託者の指定するところに納付するものとする。
- ③ 受託者は、清掃、ごみ・残飯処分費（ごみ箱等含む）を負担するものとする。
- ④ 業務に伴う収益は、受託者に帰属する。
- ⑤ 業務のため使用する食堂等の建物施設使用料及び物品（別紙）の使用料は、無償とする。

(8) 損害賠償等

- ① 受託者は、食事の提供に起因する事由で食中毒、伝染病等が発生した場合や、死亡等の被害を与えた場合は、被害者等に対して誠意を持ってその損害を賠償すること。（生産物賠償責任保険に加入すること。）
- ② 受託者は、食堂等に勤務する従業員の労務管理及び飲食品等の提供に関する全ての結果に関し、その責に任ずるものとする。

(9) その他

- ① 委託者がクラブ活動等の校内合宿等を認め、当該クラブ等の希望がある場合には、その合宿等期間中の食事を提供するものとし、その代金の支払いについては、受託者と当該クラブ等が決済するものとする。
- ② 学寮給食業務及び学生食堂業務双方の業務提携により、安全で安価な食事を提供すること。ただし、食材費等については明確に区分すること。
- ③ この実施細目に定めのない事項又はこの実施細目の内容に変更又は疑義が生じた場合は、委託者と受託者の間において協議のうえ定めるものとする。

別紙

物品名及び数量

No.	物品名	規格	資産番号	数量	備考
1	湯沸器 (給湯器)	ガス湯沸器 貯蔵式 置台型 HOSOYAMA DST-1号	BH53H00S00000266	1台	H13. 11. 1
2	製氷機	自動製氷機 東芝 RTI-45E	BH53H00S00000269	1台	H12. 3. 31
3	製氷機	自動製氷機 東芝 セル方式 RTI-75ET 75 kgタイプ	BH53H00S00000270	1台	H15. 2. 28
4	ウォータークーラー	三菱 WP-52AD1	BH53H00S00000271	1台	H8. 3. 19
5	冷凍ストッカー	福島工業 CR-531PE	BH53H00S00000275	1台	H7. 9. 8
6	包丁まな板殺菌庫	乾燥機能付き DS-113	BH53H00S00000277	1台	H16. 1. 15
7	炊飯器	ア体一製 PMG-152 スタンダードタイプ テフロン釜付	BH53H00S00000288	1台	H5. 3. 29
8	食器消毒器	中西MS-10片面	BH53H00S00000291	1台	H7. 3. 31
9	冷蔵庫	恒温恒湿冷蔵庫 サンヨー SHR-E1281SAH	BH53H00S00000295	1台	H8. 9. 24
10	フライヤー	G-TGFL-55	BH53H00S00000308	1台	H1. 3. 31
11	ガスレンジ	日本調理機 1500×750×850	BH53H00S00000314	1台	S57. 7. 13
12	ガス回転釜	排水フロントロー GHSL-23	BH53H16S00000071	1台	H17. 3. 17
13	ソイルドテーブル (二槽)	ホシザキ 1170×690×800	BH53H18S00000049	1台	H19. 1. 31
14	二槽シンク	1500×700×800m/m	BH53H21S00000078	1台	H22. 3. 26
15	食器洗浄機	ホシザキ JW-45ORUF3-6-R	BH53H18S00000002	1台	H19. 1. 31
新規	台付1槽シンク	ア体一	TKS1-116BPA-L	1	新規
	防水型デジタル台はかり	大和はかり		1	
	ラック	エクター	L S1820, P1590	1	
	移動台	ア体一	TK-65MPA	1	

	冷凍庫	福島工業	URD-094FMD6	1	
	ドラフト水圧洗米機	タギコ産業	RWO-28	1	
	ガス式立体炊飯器	アイトー	RMG-153R	1	
	ガス式フライヤー	タニコー	NB-TGFL-C67	1	
	2槽シンク	アイトー	S2-157PA	1	
	作業台	アイトー	TK-97PA	1	
	上棚	アイトー	OL2-940	1	
	ガステーブル	タギコ	OZ120-75D	1	
	ガス式スチームコンベクションオーブン	コメットカトリ	CSI2-G6	1	
	調理台 (両面引違戸付)	アイトー	TKD-137W	1	
	作業台	アイトー	TK-156PA	1	
	テーブル型冷凍冷蔵庫	福島工業	YRC-151PM1	1	
	作業台	アイトー	TK-56PA 特	1	
	電気式卓上ウォーマー	ニチリ電機	TEW-E	1	
	解凍ゆで麺器	タニコー	THU-60	1	
	シャワーシンク	アイトー	S1-1510 特	1	
	ソイルドテーブル	アイトー	PTK-127BPA 特	1	
	ドアタイプ自動食器洗浄機	アイトー	SD-114GSA	1	
	クリーンテーブル	アイトー	PTK-117BPA 特	1	
	電気式食器消毒保管庫	アイトー	ES-1004N	1	
	包丁・まな板消毒保管庫	アイトー	ESK-254N	1	
	製氷機	福島工業	FIC-A35KT	1	

	ディッシュディスペンサー	アホ-	NC-52	2	
	ティーサーバー	ホザキ	ATE-100HWA-C	2	
	トレイディスペンサー	アホ-	NO-36S-6	2	
	冷蔵庫	福島工業	URD-090RM6-F	1	