

## 一般食堂業務委託仕様書

1. 事 項 名 一般食堂業務委託
2. 契 約 期 間 平成26年4月1日～平成27年3月31日  
ただし、業務内容が良好の場合は、期間満了日の5ヶ月以上前に双方協議の上、委託期間開始日から起算して5年間を限度として更新できるものとする。
3. 実 施 場 所 沖縄工業高等専門学校厨房及びレストラン（一般食堂）
4. 業 務 内 容
  - (1) 本校一般食堂は、主に17歳から22歳の成長期の学生が利用するため、栄養バランスのとれた質の高い、安全な食事の提供及びサービスの向上に絶えず努力すること。
  - (2) 一般食堂の営業日及び営業時間は、原則として次のとおりとする。ただし、本校が特に指示した場合はこれに従うこと。
    - ①営業日 土曜・日曜・祝日（振替休日を含む）を除く毎日  
ただし、土曜・日曜・祝日であっても、学生の授業日の場合は営業すること。
    - ②営業時間 朝食 7:30～ 8:30  
昼食 11:50～13:00  
夕食 18:00～19:00  
ただし、下記の閉寮期間においては、昼食時間のみ営業する。  
夏季休業期間（8月中旬～9月下旬）  
冬季休業期間（12月下旬～1月上旬）  
学年末・春季休業期間（3月上旬～4月上旬）
  - (3) 昼食は、別紙の必須販売品目を指定の料金で提供すること。  
ただし、必須販売品目の変更及び料金改定の必要が生じた場合は、本校と協議することとする。
  - (4) 朝食及び夕食は、予約制により学生寮給食と同じメニューを提供すること。
  - (5) 施設、設備の保全及び従業員の管理並びに販売品の仕入れ、保管、廃棄物処理等の学生食堂業務全般について、関係法令等を遵守し、十分な管理を行うこと。
  - (6) 受託者の責に帰すべき事由により、学生食堂利用者に対して取扱品の暇庇及び食中毒その他の損害を与えた時は、直ちに必要な措置を講ずるとともに、本校学生課寮務係にその措置等を遅滞無く報告すること。  
また、被害者に対してその損害を賠償すること。
  - (7) 毎日の業務終了時に、厨房内・食堂フロアの清掃を行うとともに、防火、防犯、その他災害等に留意すること。
  - (8) 現場責任者等に変更があった場合は、速やかに本校総務課契約管理係に届け出ること。
  - (9) 一般食堂業務は寮生、学生並びに教職員へ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は免除する。

(10) 施設等の維持、保全是、本校が負担する。ただし、次項に規定するものについては受託者の負担とする。

(11) 受託者は、一般食堂経営に伴う次の経費を負担する。

①光熱水料

②清掃・ゴミ・残飯処分費（ゴミ箱等の設置・管理含む）

③受託者の都合による設備変更（配管、電気工事等）

④人件費・事務用品等運営に係る経費

(12) 毎食各献立一品を検査用として、品質を保持できる容器内に2週間保存すること。

(13) 受託者は、一般食堂及び売店業務に係る次の報告書をそれぞれの期限内に本校学生課寮務係へ提出するものとする。

また、これらの裏付けとなる資料については5年間保存し、本校の求めに応じて提出するものとする。

①一般食堂・売店業務収支計算書（一般食・売店業務共通様式）

毎月分を翌月20日までに

②一般食堂・売店業務損益計算書

当該事業年度の終了後30日以内

(14) その他

光熱水料については、本校総務課契約管理係の請求に従い銀行振込とすること。

その他本校の指示事項に従うこと。

(別紙)

必須販売品目 (一般食堂)

品名	単価 (円)	備考
日替わり定食	400	主食, 主菜, 汁物, サラダ (小鉢), 漬け物
日替わり麺定食	400	麺, ミニ丼等, サラダ (小鉢), 漬け物
日替わり麺 (単品)	270	
カレーライス (単品)	300	
カレーライスセット	350	カレーライス, 汁物, サラダ (小鉢)
タコライス (単品)	300	
タコライスセット	350	タコライス, 汁物, サラダ (小鉢)
ライス	50	
ライス大盛り	80	
麺 (1.5倍)	30	
麺 (2倍)	50	
汁物	30	
サラダ	30	
小鉢	30	

但し, 上記金額は消費税込みの金額である。