

新居浜工業高等専門学校学寮給食業務委託仕様書

平成 26 年 12 月

新居浜工業高等専門学校

仕 様 書

本校の学生寮は中学校を卒業して初めて親元を離れて生活する場であり，成長期の学生に対してバランスの取れた質の高い且つ家庭的な食事を安全に提供する必要があるため，専門的知識及び技術を有する業者に給食業務を委託するものである。

1. 事項名 新居浜工業高等専門学校学寮給食業務委託
2. 契約期間 平成27年4月1日から平成32年3月31日までとする。
3. 実施場所 愛媛県新居浜市八雲町7番1号
新居浜工業高等専門学校学寮食堂
4. 給食対象人数 寮生 約350名
5. 業務内容 別紙学寮給食業務実施細目によるものとする。

学寮給食業務実施細目

新居浜工業高等専門学校学寮給食業務，学生食堂及び売店業務委託のうち，学寮給食業務に係る実施細目を次のとおり定める。

- 1 給食は1日3食（朝食，昼食，夕食）とし，受託者の作成した献立表により実施すること。
- 2 給食日及び給食時間は，原則として次のとおりとする。ただし，委託者から特別に申し出があった場合は変更することができること。

(ア) 給食日は，原則，次の休業日を除く毎日とする。

区 分	期 間
春 季 休 業	4月 1日から 4月 2日まで
夏 季 休 業	8月 6日から 9月 22日まで
冬 季 休 業	12月 24日から 1月 5日まで
学 年 末 休 業	3月 17日から 3月 31日まで

(イ) 給食時間は，原則，次のとおりとすること。

区 分	時 間
朝 食	7 : 2 0 ~ 8 : 2 0
昼 食	1 1 : 4 5 ~ 1 2 : 4 5
夕 食	1 7 : 0 0 ~ 1 9 : 3 0

- 3 献立表は，厚生労働省「日本人の食事摂取基準（2015年版）」の「15歳～」の栄養必要量を準用し，基準として作成すること。
- 4 受託者は，毎日の献立表を1ヶ月単位で作成し，実施1週間前までに委託者に提示し，承認を得ること。（長期休業の月は，実施10日前までとする。）
- 5 受託者は，前項の献立を変更しようとする場合は，実施3日前までに委託者に申し出て指示を受けなければならない。

- 6 学校行事及び学寮行事等のため弁当又は特別食を必要とする場合は、実施3日前までに委託者の申し出による変更の指示を受け、弁当又は行事特別食を作ること。
- 7 利用者に病人が出た場合は、委託者の申し出により「かゆ」等病人食を作ること。
- 8 アレルギー体質等食事制限を必要とする利用者に対しては、委託者の申し出により食事制限に対応したアレルギー特別食を作ること。
- 9 朝食は米飯とパン食とし、比率は委託者受託者双方で協議し決定すること。
- 10 11で示す給食費内で、月1回「朝食バイキング」、「昼食特別食」及び「夕食特別食」を実施すること。
- 11 給食費は、次のとおりとすること。ただし、契約期間中に税制、経済情勢、その他諸事情により、これによりがたい状況となったときは、委託者、受託者双方協議の上、改訂することができるものとする。

区 分	金 額	内 容			
		給食材料費	食 堂 経 費		
			人 件 費	光熱水費	雑 費
朝 食	2 1 5 円	1 3 8 円	5 5 円	6 円	1 6 円
昼 食	3 8 0 円	2 5 5 円	9 7 円	8 円	2 0 円
夕 食	3 8 0 円	2 5 5 円	9 7 円	8 円	2 0 円
合 計	9 7 5 円	6 4 8 円	2 4 9 円	2 2 円	5 6 円

(金額は、消費税込)

- 12 受託者は、給食費を利用者の保護者から受託者の責任において直接徴収するものとする。給食費の督促も受託者の責任において行うものとする。
- 13 欠食の取り扱いについては、次のとおりとすること。
 - (1) 受託者は、委託者から欠食通知を受けた場合は、当該欠食に伴う給食材料費に相当する金額を利用者に払い戻すこと。
 - (2) 受託者は、委託者が学校行事として認めた場合の欠食については、1日単位に関わらず相当額を払い戻すこと。
 - (3) 欠食は、原則として1日単位(3食)で許可する。ただし、休業日に伴う欠食開始の前日に限り、夕食のみ1食単位の欠食を認めるので、上記(1)、(2)による払い戻しをすること。
 - (4) 委託者は、欠食を許可した場合はその数を欠食日の2日前までに、受託者に連絡する。

(5) 欠食金の支払いは、欠食数に各食の給食材料費を乗じた金額とし、下記により
該当者に欠食金の払い戻しを行うこと。

返還時期	4月～ 7月の間	8月末まで
	9月～12月の間	1月末まで
	1月～ 3月の間	4月末まで

- 14 受託者は、検食用として調理の都度各2食を委託者に提供すること。
- 15 受託者は、給食業務を利用者の生活指導の一環であることを認識し、従業員にその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。
- 16 受託者は、毎月、業務完了報告書（別紙様式1）を作成し、翌月20日までに委託者に提出し、確認を受けるものとする。
- 17 受託者は、毎月、収支計算書（別紙様式2）を作成し、翌月20日までに、また、当該事業年度終了後、30日以内に損益計算書を委託者に提出するものとする。
- 18 業務に不測の事故が生じた場合は、受託者の責任のもとにおいて解決し、速やかに委託者に報告すること。
- 19 受託者は現場責任者を置き、施設等の保全及び従業員の管理並びに材料の仕入れ、保管、調理、配膳、残飯処理その他の給食業務に対する保健衛生の管理を怠らないように、次の各号については特に注意すること。
- (1) 従業員の健康管理
- (ア) 受託者は、従業員の健康管理に留意し、伝染病の場合はもとより下痢症状者、化
のう症者及びその疑いのある者、又は委託者から特に指示を受けた者には就業させ
ないこと。
- (イ) 受託者は、従業員に対し年1回以上の健康診断を行うほか、保健所等において検
便を最低月1回受けさせ、その検査結果の「写」を委託者に提出すること。
- (2) 食堂の衛生管理
- (ア) 従業員の服装は、調理専用の清潔なものを使用し、利用者に不快感を与える
ことのないように留意すること。
- (イ) 従業員に対し、調理開始前、用便後、汚物取り扱い後及び配膳前の完全手洗
いを励行させること。
- (ウ) 食器類は、使用の都度、洗浄及び殺菌を行うこと。
- (エ) 厨房及び食堂内外は、毎日清掃を行って清潔を保ち、施設、器具及び容器等
の衛生保持に留意すること。また、厨房内に関係者以外の立入りは、厳重に禁
止すること。
- (オ) 給食材料及び調理食品は、ネズミ、昆虫、塵埃等による汚染を防ぎ、衛生的
に保管すること。
- (カ) 調理後の食品は衛生的に取り扱い、調理後給食するまでの時間の短縮に努め
ること。
- (キ) 残飯、残菜その他汚物については責任をもって処理し、構内に放置しないこ
と。
- (ク) 毎食検査用として、原材料及び調理済み食品を-20℃以下で14日間以上

保存すること。

(ケ) その他食品の衛生管理について、必要に応じて検査するとともに法令等に定める衛生管理に関する事項を遵守すること。

- 20 委託者は、受託者に対し、学寮給食業務の委託に伴ういかなる対価も支払わず、いかなる報酬も請求しない。
- 21 利用者に質が高く安全な食事提供を目的とすることから、業務に必要な別紙1，2に示す施設等の財産貸付料を免除する。
- 22 受託者は、当該業務に伴う次の経費を負担するものとする。
 - (1) 人件費
 - (2) 食料費等
 - (3) 光熱水料及び通信費
 - (4) 保健衛生費及び被服費
 - (5) その他、業務に必要な経費なお、光熱水料は、毎月委託者の指示する日までに委託者の指定する金融機関に納付すること。(振込手数料は受託者の負担とする。)
- 23 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。)
- 24 火災、地震、台風等における災害事故対応業務マニュアルを提出すること。
- 25 受託者は、従業員の採用に当たっては、身元確実な者の採用を心掛け、健康診断、検便等を行い健康な者を採用すること。
- 26 受託者は、衛生面、嗜好面、栄養面を考慮した給食を提供するため、栄養士及び調理師の有資格者の管理のもとに業務を行うこと。
- 27 受託者は、年度はじめに現場責任者及び従業員の住所、氏名、生年月日等を記載した名簿を委託者に提出すること。また、変更があった場合は速やかに届け出ること。
- 28 受託者は、提供管理施設・備品の管理を十分に行うこと。また、食堂閉鎖中においても防災、防犯等に特に留意すること。
- 29 食堂内の冷暖房の使用については、委託者の指示に従うものとする。
- 30 受託者は、電気、ガス及び水道の使用については、常に節約に努めなければならない。
- 31 受託者は、学校行事及び学寮行事等のため必要があれば、委託者の要請により給食時間の変更(時間については、その都度協議する。)を行うものとする。

- 32 給食業務の運営を円滑に行うため、現場責任者を、休業日を除き常駐させるものとする。
- 33 当直者に対する給食については、給食内容、給食時間及び摂食場所は、寮生に準じるものとし、検食用として提供するものとする。
- 34 中途入退寮者の給食費については、受託者は、当該月分全額を一旦徴収した後、入寮者には給食開始の前日まで、退寮者には給食終了の翌日以降の給食材料費相当額を欠食に準じ（退寮者には、翌月末までに）払い戻すものとする。ただし、給食材料費を除く食堂経費は、払い戻さないものとする。
- 35 受託者は、構内で知り得た情報を外部等に漏洩しないよう特に注意しなければならない。
- 36 委託者は、事務上必要と認めた場合は、給食業務に関する一切の書類検査及び実地検査を行うことができる。また、受託者はこれに協力するものとする。
- 37 給食業務の履行に関しては、委託者の指示を受けた場合は、速やかにその指示に従うものとする。
- 38 委託者が開催する給食業務内容審査委員会の審査報告書において審査結果が「不适当」であると認められた場合は、委託者の指示に従うものとする。
- 39 この実施細目に定めのない事項及び変更を必要とする事項が生じた場合は、その都度委託者及び受託者が協議の上、適正にこれを定めること。

以上

平成 年 月 日

業務完了報告書

契約担当役

新居浜工業高等専門学校

事務部長 殿

期間 自 平成 年 月 日 至 平成 年 月 日

日 数	月 別			計
	月	月	月	
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

食別	月 別			計	備 考
	月	月	月		
朝 食	食	食	食	食	
昼 食	食	食	食	食	
夕 食	食	食	食	食	
特別食	食	食	食	食	
計	食	食	食	食	

上記のとおり実施したことを報告します。

会社名

現場責任者

印

収 支 計 算 書

平成 年 月分

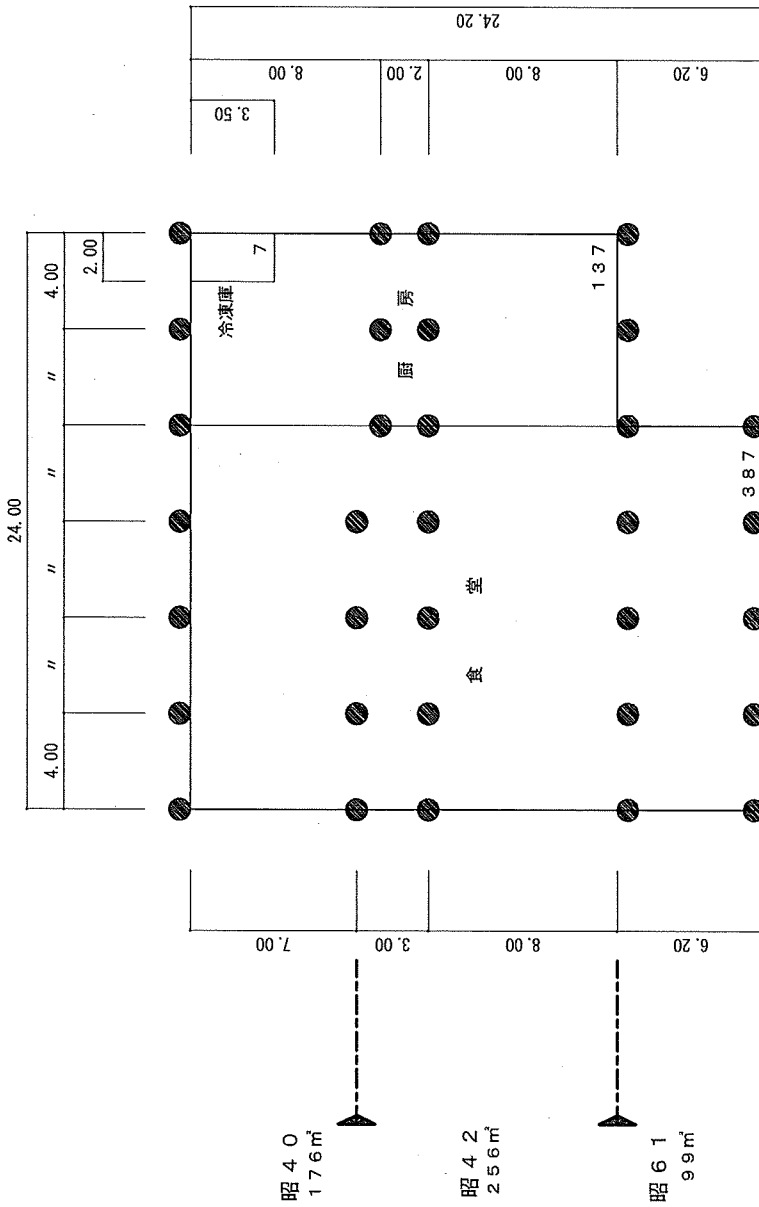
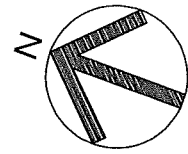
受託責任者

収 入		支 出		備 考
科 目	金 額	科 目	金 額	
前月繰越金	円	食材料費	円	
給 食 費		光熱水費		
そ の 他		人 件 費		
		雑 費		
		欠食還付金		
		翌月繰越金		
合 計		合 計		

棟別平面図

国立大学法人等施設実態報告(様式3)

学校番号	学校名	団地番号	団地名	棟番号
6680	新居浜工業高等専門学校	001	八雲	008



008 学寮食堂
床面積計 531m²

1階平面図 S=1/300
床面積 531m²

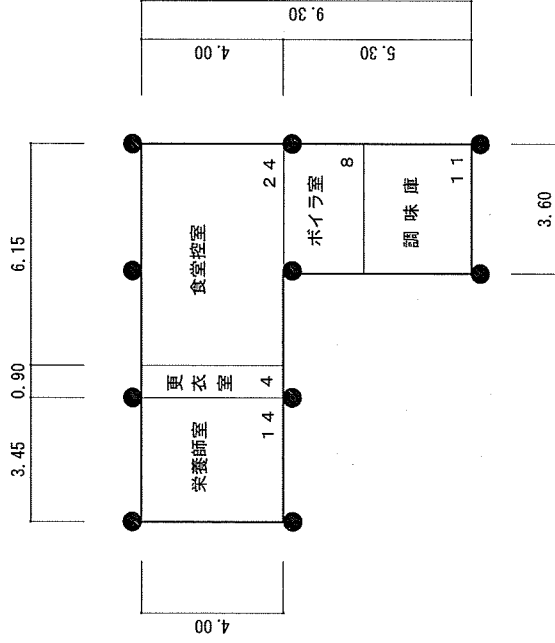
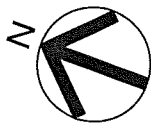
棟名称	建築年	構造階数	面積区分		面積
			名称	色区分	
学寮食堂	昭40	R1	高専宿泊施設		176m ²
	昭42	R1	高専宿泊施設		256m ²
	昭61	S1	高専宿泊施設		99m ²
棟計					531m ²

整理番号 3-7-

棟別平面図

国立大学法人等施設実態報告（様式3）

学校番号 6680	学校名 新居浜工業高等専門学校	団地番号 001	団地名 八 雲	棟番号 010
--------------	--------------------	-------------	------------	------------



1階平面図 S=1/200
床面積 61㎡

010 食堂控室 床面積計 61㎡

棟名	建築年	構造階数	面積区分		面積
			番号	名称	
食堂控室	昭40	R1	35	高専宿泊施設	61㎡
棟計					61㎡

整理番号 3-9-

財産貸付料を免除する施設等

1. 施設及び設備

区 分		数 量	備 考
建 物	厨 房	144.00㎡	
	食 堂 控 室	28.00㎡	
	更 衣 室		
	栄 養 士 室	14.00㎡	
	調 味 庫	11.00㎡	トイレ含む
	食 品 庫	13.83㎡	
	計	210.83㎡	
工 作 物	建物付帯設備	1 式	給排水・電気・ガス等設備 通信装置（電話機）

2. 備品

10万円以上の備品30点（詳細は別紙2のとおり）

学寮給食業務委託に伴う貸付物品一覧表

No.	品名	規格	数量	備品番号	備考
1	ピーラー	フジマック FPH400-1	1	BH44H00W00000412	
2	食器洗浄機	フジマック FAD182LG	1	SS44H19G01000001	
3	冷凍冷蔵庫	星崎電機 HRF-150KF	1	BH44H00W00000452	
4	フライヤー	日本調理機 FNB-4W	1	BH44H00W00000433	
5	ガスフライヤー	フジマック FGFH24	1	BH44H00W00000418	
6	ガスブレイジングパン	富士厨房 FGB100A	1	BH44H00W00000435	
7	ガス回転釜	富士厨房 GS-30	1	BH44H00W00000414	
8	ステンレス製ガス煮炊釜	桐山工業 KIG2-30	1	BH44H19S00000031	
9	ステンレス製ガス煮炊釜	桐山工業 KIG2-30	1	BH44H19S00000032	
10	ガススチームコンベクション オープン	フジマック FCCM102G	1	SS44H18G01000002	
11	食器消毒保管庫	富士厨房 FEDAW20	1	BH44H00W00000436	
12	食器消毒保管庫	富士厨房 FEDAW20	1	BH44H00W00000437	
13	うどん釜	1800×900×800	1	BH44H00W00000429	
14	ガス立体炊飯器	タニコー TGRC-3D	1	BH44H20S00000019	
15	ガス立体炊飯器	タニコー TGRC-3D	1	BH44H20S00000020	
16	ガス立体炊飯器	タニコー TGRC-3D	1	BH44H20S00000036	
17	ガス立体炊飯器	タニコー TGRC-3D	1	BH44H20S00000037	
18	冷凍庫	ホシザキ HF-63P	1	BH44H00W00000430	
19	冷凍庫	ホシザキ HF-75X	1	BH44H18S00000019	
20	電気冷凍庫	サンデン SH-700X	1	BH44H16S00000073	
21	フードスライサー	エムラ ECA-202	1	BH44H17G01000001	
22	ガス貯蔵式湯沸し器	細山熱器 DST-10	1	BH44H17W00000007	
23	包丁まな板殺菌庫	タニコー TNS-85F	1	BH44H21S00000012	
24	ステンレス水切台付一槽シンク	フジマック 1800×900×800	1	BH40H24S00000054	
25	ステンレス水切台付一槽シンク	フジマック 1800×900×800	1	BH40H25S00000009	
26	ステンレス水切台付一槽シンク	フジマック 1800×900×800	1	BH40H25S00000010	
27	ガステーブル	フジマック FGTNS127522	1	BH40H25S00000056	
28	流し台	フジマック FST180-75	1	BH44H00W00000402	
29	ガス回転釜	フジマック KGS-30	1	BH44H00W00000414	
30	製氷器	ホシザキ IM-50L	1	BH44H00W00000434	

10万円以上の備品を掲載

新居浜工業高等専門学校
学生食堂及び売店業務委託仕様書

平成 26 年 12 月

新居浜工業高等専門学校

仕 様 書

学生食堂は、昼食等を持参していない学生等のため、栄養バランスの取れた質の高い、安全な食事を利用者に供することにより、校内での学生等の福利厚生を確保するために業務を委託するものである。また、売店業務は、高等専門学校における売店本来の趣旨を逸脱することなく、また、おおむね16歳から22歳の学生が利用することから、酒類、煙草、雑誌等については、成人学生といえども一切販売しないものとしつつ、よりリーズナブルな価格で、多様なニーズに応えることのできる商品を供することにより、校内での学生等の福利厚生を確保するために業務を委託するものである。

1. 事項名 新居浜工業高等専門学校学生食堂及び売店業務委託
2. 契約期間 平成27年4月1日から平成32年3月31日までとする。
3. 実施場所 愛媛県新居浜市八雲町7番1号
新居浜工業高等専門学校福利厚生施設「尚友会館」内
4. 対 象 ・学生食堂業務
 昼のみ約100食、年間約240日（土日祝日及び特別行事日除く。）
 ・売店業務
 年間約240日（土日祝日及び特別行事日除く。）
5. 業務内容 別紙学生食堂及び売店業務実施細目によるものとする。

学生食堂及び売店業務実施細目

新居浜工業高等専門学校学寮給食業務，学生食堂及び売店業務委託のうち，学生食堂及び売店業務に係る実施細目を次のとおり定める。

(共通事項について)

1. 実施細目の趣旨と業務の目的等

この実施細目は，新居浜工業高等専門学校学生食堂及び売店業務が別に交わす契約書並びに学校保健安全法等関連法令に基づき，円滑に運営されるよう，詳細に定めるものであり，委託者と受託者はこの実施細目に従い役割分担を明確にし，これを遵守するものとする。

学生食堂は，昼食等を持参していない学生や教職員が利用するため，栄養のバランスの取れた質の高い安全な食事の提供をすること。

売店は，学生や教職員が利用する教育機関の売店としてふさわしい事業内容とすること。

業務は委託者の指定する新居浜工業高等専門学校（新居浜市八雲町7-1）の尚友会館でそれぞれ行うこと。

2. 禁止行為

受託者は，業務を行うための一切の商取引を，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たり冠用したりしてはならない。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。再委託も禁止する。

3. 食材等の安全確保と安定供給

受託者は，食材等の安全確保と安定供給に努めること。

4. 業務委託料

委託者は，受託者に対し，学生食堂及び売店業務の委託に伴ういかなる対価も支払わず，いかなる報酬も請求しない。

5. 施設等の使用料

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，別図1，2，別紙1，2に示す施設等の財産貸付料を免除する。

6. 委託者の負担経費

施設等の維持，保全のため必要とする経費は，委託者の負担とする。ただし，受託者

の責めに帰すべき事由により修理等の費用はこの限りではない。

7. 受託者の負担経費

受託者は、業務に伴う次の経費を負担するものとする。

- (1) 人件費
- (2) 食材料費等
- (3) 光熱水料及び通信費
- (4) 保健衛生費及び被服費
- (5) その他、業務に必要な経費

なお、光熱水料は、毎月委託者の指示する日までに委託者の指定する金融機関に納付すること（振込手数料は受託者の負担とする。）。

8. 食材等の衛生管理

受託者は、施設、設備の保全及び従業員の管理並びに材料の仕入れ、保管、調理、残飯処理等業務全般について、食品衛生法その他関係法令等を遵守し、十分な衛生管理を行うこと。

9. 従業員の管理

(1) 従業員管理体制

受託者は、作業従事者（以下、「従業員」）の労務管理及び食堂業務の監視指導を充分に行うと共に、委託者と連絡を密にし、施設等の保全、材料の仕入れ保管、調理、配膳、残飯処理、その他の食堂業務に対する保健衛生の管理を怠らないように注意すること。

(2) 従業員の採用

受託者は、従業員の採用にあたっては、身元確実な者の採用を心掛け、健康診断、検便等を行い、健康な者を採用しなければならない。

(3) 従業員名簿

受託者は、従業員の氏名、役職、年齢、連絡先等を記載した名簿を委託者に提出しなければならない。また、変更があった場合は速やかに届け出なければならない。（報告の様式は任意とする。）

(4) 従業員の健康管理

- ① 受託者は、従業員の健康管理に留意し、伝染病の場合はもとより下痢症状者、化のう症者及びその疑いのある者、又は委託者から特に指示を受けた者には就業させないこと。
- ② 受託者は、従業員に対し年1回以上の健康診断を行うほか、保健所等において検便を最低月1回受けさせ、その検査結果の「写」を委託者に提出する

こと。

10. 厨房・食堂・売店等の安全管理

受託者は、施設等の利用において常に安全に配慮し、事故が発生しないように注意すること。

11. 厨房・食堂・売店等の衛生管理

受託者は、次のことについては特に注意すること。

- (1) 従業員の服装は、調理専用の清潔なものを使用し、利用者に不快感を与えることのないよう留意すること。売店業務については、特に定めないが清潔感のあるものとし、利用者に不快感を与えないこと。
- (2) 従業員に対し、調理開始前、用便後、汚物取り扱い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、洗浄及び殺菌を行うこと。
- (4) 厨房、食堂内及び売店内は毎日清掃を行って清潔を保ち、施設、器具及び容器等の衛生保持に留意すること。また、厨房内に関係者以外の立入は厳重に禁止すること。
- (5) 給食材料及び調理食品等はネズミ、昆虫、塵埃等による汚染を防ぎ、衛生的に保管すること。
- (6) 残飯、残菜その他の汚物については責任をもって処理し構内に放置しないこと。
- (7) その他法令等に定める衛生管理に関する事項を遵守すること。

12. 事故発生時の対応

- (1) 事故対応が確立されていること。(食中毒、事故、地震等の災害が発生した場合の対処業務マニュアル等及び補償内容を提示すること。)
- (2) 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。)
- (3) 業務に不測の事故が生じた場合は、受託者の責任のもとにおいて解決をし、速やかに委託者に報告すること。

13. 業務終了後の清掃及び防犯措置

受託者は、毎日の業務終了後に厨房、食堂及び売店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し、施錠を行うものとする。

14. サービス向上

- (1) 委託者は、学生食堂業務及び売店業務の円滑な実施、給食等の改善・向上等を図るため、受託者に申し入れができるものとする。受託者は、申し入れに対し可能な限り改善に努めなければならない。
- (2) 受託者は、学生食堂業務を通学生の生活指導の一環であることを認識し、従業員にその趣旨を徹底させるとともに、サービスの向上に努めなければならない。

15. その他

- (1) 企画提案書の提案内容と業務の実態が乖離していないこと。
- (2) この実施細目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。
- (3) 受託者は、学生食堂業務及び売店業務に係る業務別の収支計算書を毎月、また、事業年度の業務別の損益計算書を事業期間終了後に1回、委託者へ提出しなければならない。
- (4) 事業実施にあたっては、誠心誠意をもって業務の遂行にあたり、契約書及び企画提案書を遵守すること。

以上のことが守られない場合、新居浜工業高等専門学校契約担当役から書面で改善要求を行う。但し、同一事項で3回の改善要求を行っても改善の兆候がみられない場合、契約期間中であっても契約を解除できるものとする。

(学生食堂業務について)

16. 営業日及び営業時間

- (1) 業務の営業日及び営業時間は、概ね土・日曜日、祝日、お盆、年末年始、昼食を必要としない学校行事日を除く毎日で、少なくとも午前11時半から午後1時半までとし、学生課から別途指示する。(年間240日程度)
- (2) 受託者の都合で営業日及び営業時間を変更しようとする場合は、最低2週間程度前までに委託者に文書で申し出を行い、その許可を得なければならない。
- (3) 受託者は、営業日及び営業時間の変更がある時は、尚友会館入口にその旨を掲示するものとする。

17. 献立等に関する事項

- (1) 季節や季節行事にあわせた日替定食を学生が利用しやすい料金で1種類以上提供すること。
- (2) 日替定食は原則として、献立は主食、主菜、副菜、汁等で構成すること。
- (3) 同じ献立を繰り返すことがないように配慮すること。
- (4) 学生が利用しやすい300円未満のメニューを原則として毎日提供すること。
- (5) 受託者は、食堂入り口に提供する献立を表示すること。

- (6) 毎食各献立を検査用として、原材料及び調理済み食品を -20°C 以下で14日間以上保存すること。

18. 施設・設備

- (1) 受託者に使用させる施設及び設備・備品（以下「施設等」という。）は、上記4.に示す別図1, 2及び別紙1, 2のとおりとする。受託者は、施設等を学生及び教職員の福利厚生のための学生食堂業務の用に使用するものとする。なお、備品等はそれぞれ指定された場所において使用するものとする。
- (2) 施設等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、常に衛生的に保持すること。厨房内の調理機器及び器具類は常に清潔に保持し、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を行うこと。
- (3) 受託者は学生食堂日常点検表（様式1）を作成し、厨房内の施設等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、適正な管理並びに環境保持に努めること。また、委託者が求めたときには、上記（様式1）に加え、学生食堂施設等定期検査表（様式2）及び学生食堂業務点検定期検査表（様式3）を作成のうえ、委託者に提出すること。
- (4) 備品等は、善良な管理者の注意義務をもって管理及び使用するものとし、他の者に転貸し又は、担保に供してはならない。また、修理及び改造又は、他に移転してはならないものとする。ただし、委託者の承認を得て行う場合はこの限りではない。なお、施設の破損、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。

（売店業務について）

19. 営業日及び営業時間

- (1) 業務の営業日及び営業時間は、概ね土・日曜日、祝日、お盆、年末年始、昼食を必要としない学校行事日を除く毎日で、午前8時から午後5時までとし、学生課から別途指示する。（年間240日程度）
- (2) 受託者の都合で営業日及び営業時間を変更しようとする場合は、最低2週間程度前までに委託者に文書で申し出を行い、その許可を得なければならない。
- (3) 受託者は、営業日及び営業時間の変更がある時は、尚友会館入口にその旨を掲示するものとする。

20. 教材等の販売

- (1) 学生に対し、委託者が指定する教材等の販売を行うこと。なお、別添参考に列挙する項目の取扱は必須とする。

- (2) 前項の実施にあたっては、委託者と適宜協議の上、委託者の指示・助言に基づきすみやかに履行すること。
- (3) 売店と学生・保護者の売買契約とし、教材等の購入希望聴取、教材等の発注、学生への配付、返品への対応、経費の徴収、精算・返金など全ての業務を行うこと。
- (4) 委託者で作成した名簿に基づいて学生から代金を徴収し、代金の支払い相手方に支払う業務を行うこと。(TOEIC 受験料, クラス写真代, 学外研修参加料等)
- (5) コインコピーのサービスを提供すること。価格については市価と同等またはそれ以下で販売すること。

21. 自動販売機設置について

- (1) 受託者は、自動販売機を委託者の管理する場所に別表1のとおり設置し、飲料等の販売を行うこと。
- (2) 受託者は、事前に設置する自動販売機の機種等について委託者の承認を得なければならない。
- (3) 受託者は災害時において飲料を無料で提供することができる災害時対応型自動販売機を設置する。
- (4) 設置する自動販売機の設置費用（電源工事、電気メータ取付を含む）、機器の保守維持及び補修に要する費用は、受託者が負担するものとする。
- (5) 受託者が設置する自動販売機の稼働に要した光熱水料は、受託者が負担するものとする。
- (6) 自動販売機に設置する空き缶等の分別回収容器は、受託者の負担により設置する。
- (7) 分別回収容器の修理・更新等を必要とする場合は、受託者の負担により速やかに対応するものとする。
- (8) 自動販売機の故障時に、売店・学生食堂において直ちに返金できる体制を整えるとともに、設置場所等に明示するものとする。
- (9) 受託者は空き容器等回収の際に自動販売機設置場所及び周辺の清掃を行うものとする。また、清掃について苦情・要望がある場合は、速やかに対応するものとする。
- (10) 施設、設備の保全及び従業員の管理並びに販売品仕入れ、保管、廃棄物処理等の自動販売機業務全般について、関係法令等を遵守し、十分な管理を行うこと。
- (11) 受託者は、自動販売機の設置場所の移動又は撤去について、委託者から要望がある場合は、速やかに対応するものとし、移動又は撤去に要する費用は受託者が負担するものとする。
- (12) 受託者は、契約終了時に受託者の経費負担により直ちに自動販売機を撤去し、

設置場所を原状回復するものとする。

- (13) 受託者は、販売商品（衛生管理に起因するものを含む）又は自動販売機により委託者又は第三者に損害を与えた場合は、その賠償の責めを負うものとする。

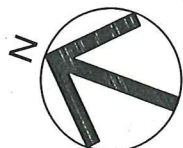
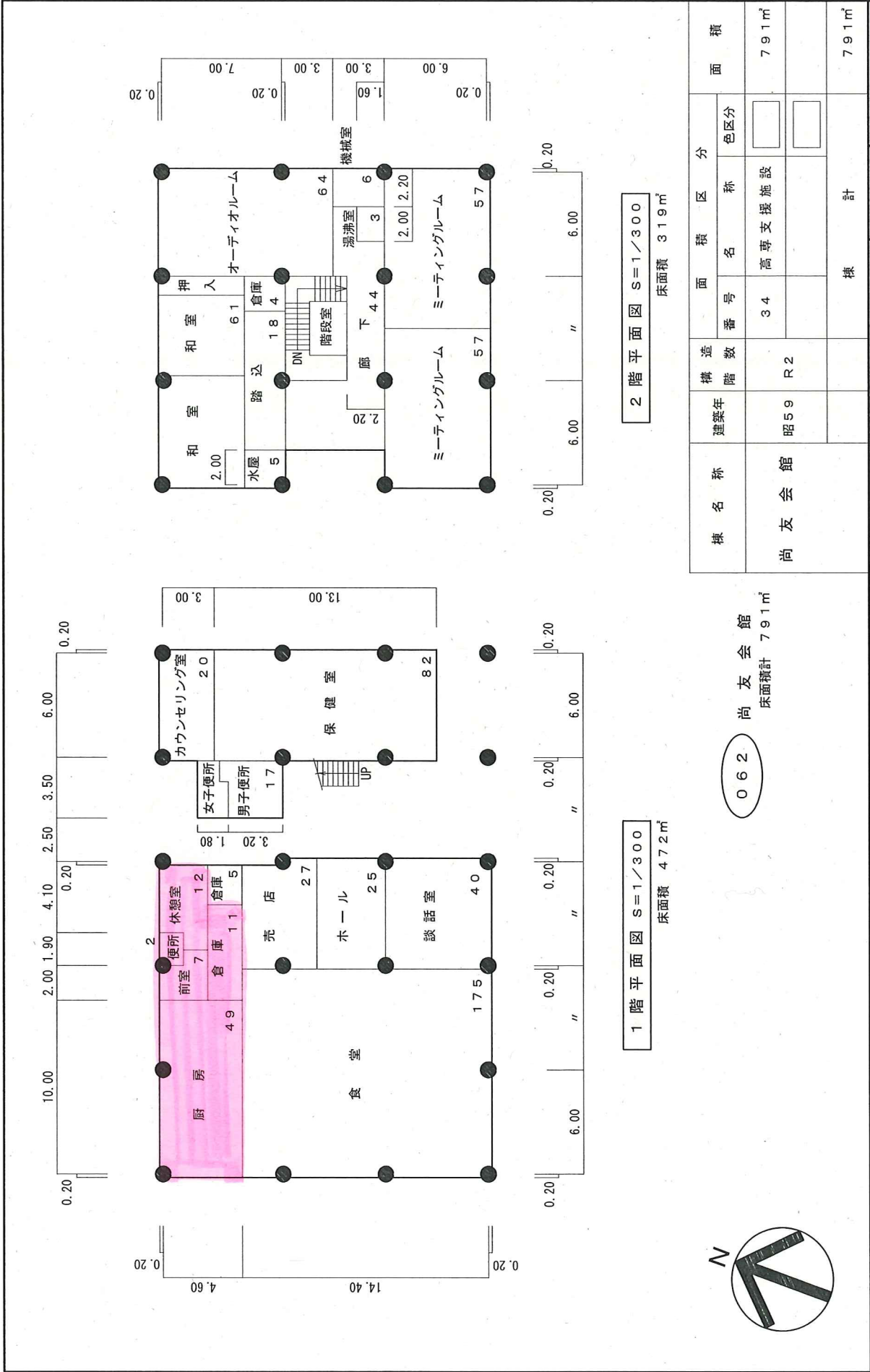
22. 施設・設備

- (1) 受託者が使用する施設及び設備・備品（以下「施設等」という。）は、上記4. に示す別図1，2及び別紙1，2のとおりとする。受託者は、施設等を学生及び教職員の福利厚生のための売店業務の用に使用するものとする。なお、備品等はそれぞれ指定された場所において使用するものとする。
- (2) 施設等は、関連法令及び行政指導に基づき、常に衛生的に保持すること。
- (3) 備品等は、善良な管理者の注意義務をもって管理及び使用するものとし、他の者に転貸し又は、担保に供してはならない。また修理及び改造又は、他に移転してはならないものとする。ただし、委託者の承認を得て行う場合はこの限りではない。なお、施設の破損、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。

棟別平面図

学校番号	学校名	団地番号	団地名	棟番号
6680	新居浜工業高等専門学校	001	八雲	062

国立大学法人等施設実態報告（様式3）



062

尚友会館
床面積計 791㎡

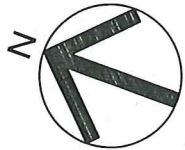
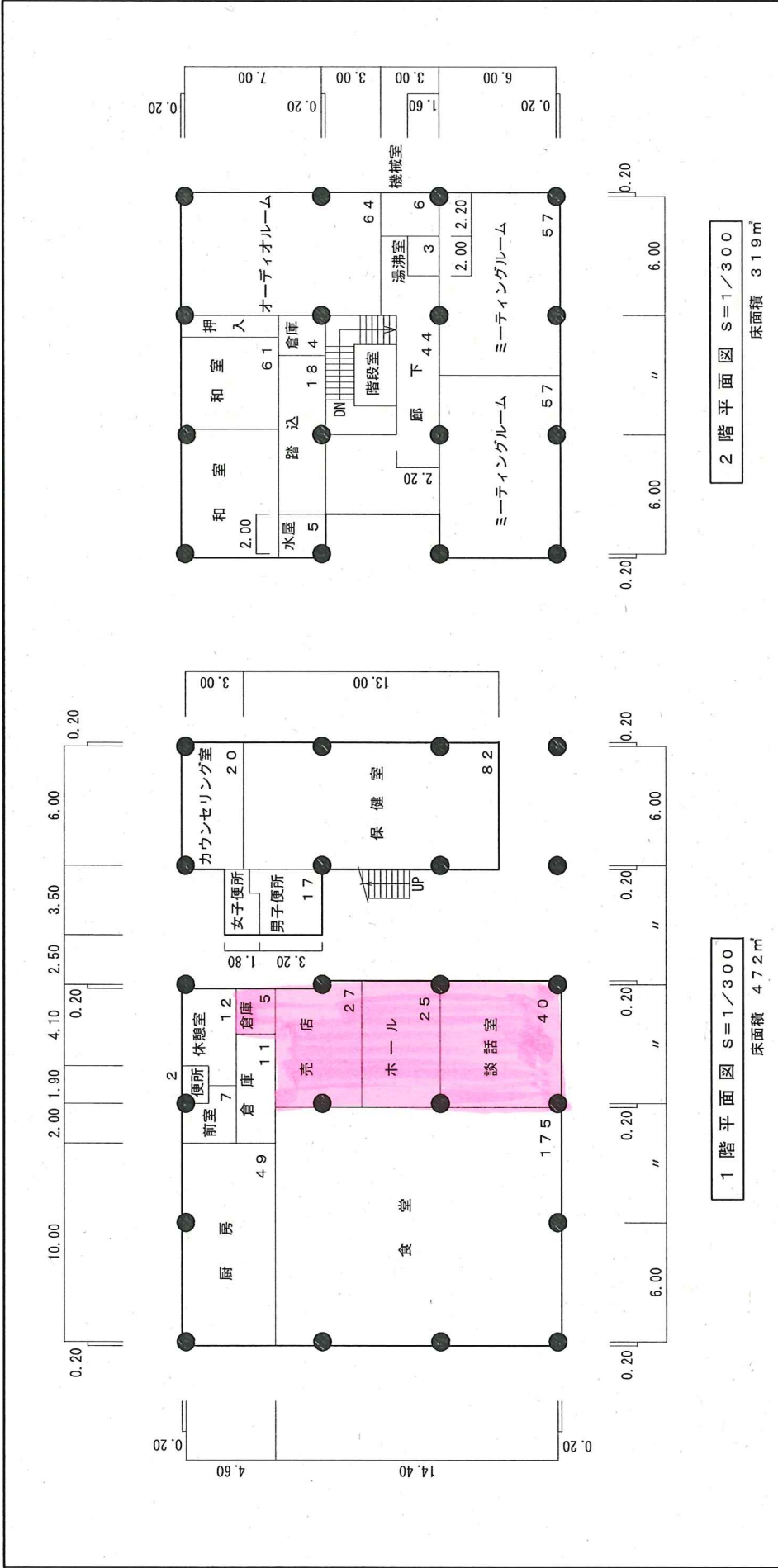
棟名称	建築年	構造階数	面積区分		面積
			番号	名称	
尚友会館	昭59	R2	34	高専支援施設	791㎡
			棟計		

整理番号 3-33-1

棟別平面図

学校番号	学校名	団地番号	団地名	棟番号
6680	新居浜工業高等専門学校	001	八雲	062

国立大学法人等施設実態報告 (様式 3)



062

尚友会館
床面積計 791㎡

棟名称	建築年	構造階数	面積区分		面積
			番号	名称	
尚友会館	昭59	R2	34	高専支援施設	791㎡
			棟計		791㎡

整理番号 3-33-

財産貸付料を免除する施設等

1. 施設及び設備

	区 分	数 量	備 考
建 物	厨 房 室	49.00m ²	
	休 憩 室	12.00m ²	
	便 所	2.00m ²	
	前 室	7.00m ²	
	厨 房 倉 庫	11.00m ²	
	売 店	27.00m ²	
	売 店 倉 庫	5.00m ²	
	ホ ー ル	25.00m ²	
	談 話 室	40.00m ²	
	計	178.00m ²	
工 作 物	建物付帯設備	1 式	給排水・電気・ガス等設備 通信装置（電話機）

2. 備品

10万円以上の備品 13点（詳細は別紙2のとおり）

食堂及び売店貸付物品一覧表

	品名	規格	数量	備品番号	備考
1	食器洗浄機	FDW60CH	1	BH44H00W00000159	食堂
2	給湯器	GK-2421K	1	BH44H20S00000013	食堂
3	ガスレンジ	FGR-15-75	1	BH44H00W00000310	食堂
4	冷凍冷蔵庫	HRF-150SF3-6D 1500×800×1890	1	BH44H00W00000398	食堂
5	コールドテーブル	RT150PNA 1500×600×800	1	BH44H00W00000335	食堂
6	うどん釜	FJBP-100-90 1000×900×800	1	BH44H00W00000292	食堂
7	そば釜	FJB-100-90 1000×900×800	1	BH44H00W00000405	食堂
8	冷凍庫	HF-63P 625×800×1890	1	BH44H00W00000343	食堂
9	ティーサーバー	ホシザキ AT-400HWCB	1	BH40H22S00000030	食堂
10	消毒保管庫	フジマック FEDB10	1	BH40H23W00000001	食堂
11	カスフライヤー	フジマック FGF21NB	1	BH40H23W00000002	食堂
12	液晶テレビ	シャープ LC-52W9	1	BH40H25S00000023	食堂
13	エアコン	三菱(PLZ-ERP50SLD)	1	BH40H24S00000043	売店

10万円以上の備品を掲載

学 生 食 堂 日 常 点 検 票

点検年月日 平成 年 月 日

点検者氏名 _____ (印)

* 衛生管理責任者が毎日点検し、記録を保存すること。

衛 生 管 理 チェ ッ ク リ ス ト			
作 業 前	食 堂 従 事 者	健康状態	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。
		<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐している者はいない。	
		<input type="checkbox"/> 本人若しくは同居者に法定伝染病又はその疑いがある者はいない。	
		<input type="checkbox"/> 法定伝染病の保菌者はいない。	
		<input type="checkbox"/> 手指・顔面に傷のある者はいない。	
		<input type="checkbox"/> 手指・顔面にできもののある者はいない。	
	手洗い	<input type="checkbox"/> 作業衣・マスク・髪覆いは清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 長靴は清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。	
		<input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。	
施 設 ・ 設 備	<input type="checkbox"/> 石鹼及び消毒薬で手洗いを行った。		
	施設	<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態はよい。	
	<input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。		
	<input type="checkbox"/> 調理用機器・器具の洗浄・殺菌をした。		
	<input type="checkbox"/> 調理用機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。		
	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫（5℃以下）・冷凍庫（-18℃以下。ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については、-20℃以下）の温度は適切である。		
	<input type="checkbox"/> 食器・食缶等の保管場所は清潔である。		
	<input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。		
	<input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。		
	<input type="checkbox"/> 手洗い施設の石鹼、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。		
使 用 水	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。		
	<input type="checkbox"/> ネズミ、衛生害虫等はない。		
	使用水	<input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし・異常あり）	
検 収	<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素は確認した。（0.1mg/ℓ以上あった。）（ mg/ℓ）		
	<input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分間程度）流水した。		
	検	<input type="checkbox"/> 調理場外の検収場において検収を行った。	
	<input type="checkbox"/> 品質・鮮度・品温、異物の混入等を十分に確認した。		
	<input type="checkbox"/> 保管していた食品は、安全を確認してから使用した。		
	<input type="checkbox"/> 納入業者は、衛生的な服装である。		
収	<input type="checkbox"/> 納入業者は、検収時に調理室内に立ち入っていない。		
	<input type="checkbox"/> 主食・牛乳の検収をした。		

作業中	下処理	<input type="checkbox"/> ゴム前掛け等は、下処理専用を使用している。
		<input type="checkbox"/> 魚介類，食肉類等食材ごとに専用容器・器具で下処理した。
		<input type="checkbox"/> 下処理終了後，容器・器具の洗浄・消毒を行った。
		<input type="checkbox"/> 野菜類等は，流水で十分に洗浄した。
		<input type="checkbox"/> 食品を入れた容器を直接床に置いていない。
	調理時	<input type="checkbox"/> 魚介類，食肉類，卵類等を取り扱った手指は，洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 調理用機器・器具は，食品・処理別に専用のものを使用した。
		<input type="checkbox"/> 蛇口・水栓・調理用機器・器具は，作業中に頻繁に洗浄した。
		<input type="checkbox"/> まな板・包丁は，作業中に熱湯等で頻繁に洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 加熱を十分に行ったことを確認した。
		<input type="checkbox"/> 焼き物・揚げ物などは，中心まで十分に加熱できたか確認した。 (75℃以上。1分間)
	<input type="checkbox"/> 生食する食品は，特に衛生的に取り扱った。	
	保存食	<input type="checkbox"/> 品目ごとにすべての飲食物を採取した。
		<input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。
		<input type="checkbox"/> 保存食採取器具は，清潔である。
		<input type="checkbox"/> 原材料を採取した。
		<input type="checkbox"/> 乾燥しないように完全密封し，-20℃以下の冷凍庫に保存した。
	<input type="checkbox"/> 保存食について記録した。(採取年月日等)	
	配食	<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には，ふたを使用した。
<input type="checkbox"/> 素手で配食していない。(使い捨て手袋等着用)		
<input type="checkbox"/> 調査釜別及び製造ロット配送先の記録をした。		
<input type="checkbox"/> 食缶を直接床に置いていない。		
<input type="checkbox"/> 配食時間は，記録した。		

便所	<input type="checkbox"/> 便所の手洗い用消毒薬は，十分にある。
	<input type="checkbox"/> 作業衣，履き物等は，脱いだ。
	<input type="checkbox"/> 用便後の手指は，確実に消毒した。
調理立室入へり	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。
	<input type="checkbox"/> 部外者は，衛生的な服装で立ち入った。

様式2

学生食堂施設等定期検査票

検査年月日 平成 年 月 日

検査者氏名 ㊟

1 建物の位置及び使用区分等について	
(1) 便所, ごみ集積場等からの位置は, 適切であるか。	A ・ B ・ C
(2) 校庭, 道路等からほこりをかぶるおそれはないか。	A ・ B ・ C
(3) 広さは, 食事人員に適した十分な広さか。	A ・ B ・ C
(4) 検収, 保管, 下処理, 調理, 配膳, 洗浄等の作業区域は, 適切に区分されているか。	A ・ B ・ C
(5) 汚染作業区域と非汚染作業区域等を明確に区分するなど, 衛生的な流れ作業を実施する上で適切か。	A ・ B ・ C
ア 食材等の受け取り場所は, 外部からの汚染を受けないような構造であるか。	A ・ B ・ C
イ 食品庫等への食品の搬入に当たって, 調理室を経由しない構造, 配置であるか。また, 温度, 湿度の管理が適切になされる衛生的な構造であるか。	A ・ B ・ C
ウ 調理室は, 作業区分ごとに衝立, 床の色分け等で仕切りは明確に示されているか。	A ・ B ・ C
エ 調理用機器及び器具と, 流し及び下処理場所等との関連性がよいか。	A ・ B ・ C
2 建物の構造について	
(1) 手指の洗浄及び消毒施設の位置(出入り口, 便所, 作業途中, 作業区分ごと及び食堂等), 構造はよいか。	A ・ B ・ C
(2) 履物の消毒設備の位置, 構造はよいか。	A ・ B ・ C
(3) 床は, 不浸透性の材料で作られていて, 破損箇所はないか。また, 排水に適切な勾配があるか。	A ・ B ・ C
(4) 排水溝の位置, 大きさは適当で, 水はけは良好か。また, 詰まりや逆流がなく, 日常的に洗浄が行える構造となっているか。	A ・ B ・ C
(5) 天井は, 水滴の落下を防止するために傾斜は適当であり, 破損箇所はないか。また, ほこり, 黒カビの発生は認められないか。	A ・ B ・ C
(6) 作業上適当な明るさはあるか。また, 夏の直射日光を遮る設備はあるか。	A ・ B ・ C
(7) 換気扇の位置, 数量, 容量は適当であり, 十分に換気されているか。また, 破損はないか。	A ・ B ・ C
(8) 調理室及び食品庫等の温度, 湿度は, 適切に保たれているか。(温度25℃以下, 湿度80%以下が望ましい。)	A ・ B ・ C
3 防虫・防そ	
(1) 食堂施設(出入り口, 窓, 検収室, 食品庫等)の防そ, 防虫(はえ, ごきぶり等)の設備は設けられているか。また, 破損はないか。	A ・ B ・ C
(2) 点検, 駆除は定期的に行われているか。	A ・ B ・ C

4 便所について	
(1) 食堂従事者の専用便所があり，位置及び構造はよいか。また，専用の手洗い設備はよいか。	A ・ B ・ C
(2) 清掃，清潔状態はよいか。また，消毒薬は常備されているか。	A ・ B ・ C
5 廃棄物処理	
(1) 調理室外に保管場所はあるか。	A ・ B ・ C
(2) 専用容器があり，数量，容量，構造はよいか。	A ・ B ・ C
(3) 補修，清掃状態はよいか。	A ・ B ・ C
6 その他	
(1) 建物の周囲の排水はよいか。施設内に外部の水は流入するおそれはないか。また，周囲は清掃しやすいか。	A ・ B ・ C
(2) 使用水水栓は，使用に便利な位置及び数であるか。また，蛇口は，汚染を受けない構造となっているか。	A ・ B ・ C
(3) 清掃用具の数量，保管の状況はよいか。	A ・ B ・ C

* 評価の基準 A：良好なもの， B：普通， C：不良，改善を要するもの

* この検査は，毎学年1回定期に行うこと。

<p>《特記事項》</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

学生食堂業務点検定期検査票

検査年月日 平成 年 月 日

検査者氏名 ④

1 食堂業務従事者の手洗い，消毒施設について	
(1) 衛生的で清潔であるか。	A ・ B ・ C
(2) 施設内の使いやすい位置にあるか。	A ・ B ・ C
(3) 石鹸，消毒薬，ペーパータオル等は常備されているか。	A ・ B ・ C
2 使用水について	
(1) 使用水の色，濁り，臭い，味に異常はないか。	A ・ B ・ C
(2) 使用水の遊離残留塩素は，0.1mg/l 以上あるか。	A ・ B ・ C
(3) 使用水の水質検査の記録はあるか。	A ・ B ・ C
3 流しについて	
(1) 食事取扱量に応じて，ゆとりのある大きさ，深さがあるか。	A ・ B ・ C
(2) 衛生的，効率的に区分して使用できる多槽式構造であるか。	A ・ B ・ C
(3) 食品洗浄用と食器洗浄用とに区別されているか。	A ・ B ・ C
(4) 排水溝は，飛散しない構造か。	A ・ B ・ C
4 食器類及び食器洗浄状況等について	A ・ B ・ C
(1) 食器の洗浄，消毒は適切にでき，損傷はないか。	A ・ B ・ C
(2) 食器の洗浄は，適切な方法で行われ，洗浄後の食器から残留物は検出されないか。	A ・ B ・ C
(3) 食器の消毒は，煮沸消毒，熱風消毒その他の確実な方法で行われた後，衛生的に保管されているか。	A ・ B ・ C
5 調理用機器，器具類及び保管状況について	
(1) 調理用機器，器具類は，下処理用，調理用，洗浄用等処理の過程ごとに区分されているか。	A ・ B ・ C
(2) 食肉類，魚介類，野菜類，果実類等の調理にあつては，それぞれ専用の器具を設けているか。	A ・ B ・ C
(3) かま，なべ，焼き物機，揚げ物機，球根皮むき機，野菜裁断機，合成調理機，冷却器及び包丁等の調理用機器・器具類は，食事人数に適した大きさと数量があり，保守に容易な材質と構造で，常に清潔に保たれているか。	A ・ B ・ C
(4) 調理用機器，器具類は，衛生的に保管・保持されているか。	A ・ B ・ C
6 包丁及びまな板類について	
(1) 包丁及びまな板類は，用途別，食品別に区分されており，洗浄，消毒は容易であるか。	A ・ B ・ C
(2) 使用後は十分に洗浄し，消毒，乾燥した後，清潔な場所に保管されているか。	A ・ B ・ C
7 冷蔵庫・冷凍庫・食品保管庫・食品保管場所について	
(1) 冷蔵庫の内部は，常に清潔で整頓されており，庫内温度は適正に管理，確認されているか。また，食品類は，庫内及び保管場所に区別され，適切に保管されているか。（5℃以下）	A ・ B ・ C

(2) 冷凍庫の内部は、常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理、確認されているか。また、食品類は、庫内及び保管場所に区別され、適切に保管されているか。(保存食の保存は、-20℃以下)	A ・ B ・ C
(3) 保管庫の内部及び保管場所は、常に清潔で整頓されており、温度及び湿度は適正に管理、確認されているか。また、食品類は、庫内及び保管場所に区別され、適切に保管されているか。	A ・ B ・ C
8 検食、保存食及び検収について	
(1) 検食は、確実に行われており、記録されているか。	A ・ B ・ C
(2) 保存食及び飲用不適の使用水の採取は、確実に行われており、保存状態はよいか。	A ・ B ・ C
(3) 保存食及び飲用不適の使用水は、記録されているか。	A ・ B ・ C
(4) 検収は、食材、食品ごとに行われ、記録されているか。食材、食品の管理は、衛生的に保管され、記録されているか。また、不良品が検出された場合は、適切な措置が講じられているか。	A ・ B ・ C
9 従事者等の健康状態及び衛生状態について	
(1) 従事者等の健康状態の点検は、適切に行われているか。	A ・ B ・ C
(2) 定期的に健康診断が行われており、その結果等は保存されているか。	A ・ B ・ C
(3) 検便は、月2回以上行われており、その結果等は保存されているか。	A ・ B ・ C
(4) 従事者等の服装、爪、髪等の衛生状態の点検は、確実に行われているか。	A ・ B ・ C
(5) 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は、確実に行われているか。	A ・ B ・ C
10 衛生管理体制及び活動状況について	
(1) 保健所及び学校薬剤師等と連携して、衛生管理の点検は行われているか。	A ・ B ・ C
(2) 食中毒発生防止のための衛生管理体制及び指導事項は、検討、確認されているか。	A ・ B ・ C
(3) 食中毒発生の際の連絡体制について、検討、確認されているか。	A ・ B ・ C
(4) 食品衛生についての情報収集は行われているか。	A ・ B ・ C
(5) 業務責任者は、従事者等の衛生について、点検及び指導・助言を適切に行っているか。また、調理課程における衛生管理について、点検及び指導・助言を適切に行っているか。	A ・ B ・ C
(6) 食材等の納入業者に対して、衛生的な食品の納入について適切な要請はなされているか。	A ・ B ・ C
11 食堂業務日常点検は、確実に行われており、記録は保存されているか。	A ・ B ・ C

* 評価の基準 A：良好なもの、 B：普通、 C：不良、改善を要するもの

* この検査は、毎学年3回定期に行うこと。

<p>《特記事項》</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

参考(売店)

教材等一覧表

番号	品名	規格・素材等	メーカー	単位	備考
1	製図用紙(ケント紙)	A2	指定なし	1枚	
2	製図用紙(ケント紙)	A3	指定なし	1枚	
3	セクションペーパー	A2	指定なし	1枚	
4	セクションペーパー	A3	指定なし	1枚	
5	セクションペーパー	A4	指定なし	1冊	
6	トレース	A2	指定なし	1枚	
7	トレース	A3	指定なし	1枚	
8	対数方眼紙	片対数方眼紙	指定なし	1枚	
9	対数方眼紙	両対数方眼紙	指定なし	1枚	
10	キャンパスノート	B5 30枚入	指定なし	1包	
11	キャンパスノート	A4 30枚入	指定なし	1包	
12	学校バッチ類	本校指定品	横山宝元堂	1式	ばら売りも可能であること。
13	製図器	本校指定品	(都度指定)	1式	年度初めなどに申込があった数販売。
14	半田こて	本校指定品	(都度指定)	1式	年度初めなどに申込があった数販売。
15	保護ゴーグル	本校指定品	(都度指定)	1式	年度初めなどに申込があった数販売。
16	関数計算機	本校指定品	(都度指定)	1式	年度初めなどに申込があった数販売。
17	体操服類	本校指定品	(都度指定)	1式	年度初めなどに申込があった数販売。
18	実験着	本校指定品	(都度指定)	1式	年度初めなどに申込があった数販売。
19	切手	10円、52円、82円	日本郵便	1枚	
20	はがき	52円	日本郵便	1枚	
21	コピーサービス	A3サイズ対応	指定なし	1台	モノクロ、カラー問わず

※「学校バッチ類」については、平成27年4月に販売を担当する業者から、在庫分を引き受けられること。

別表1

自動販売機設置場所

番号	設置場所	屋内・屋外	台数	種類	備考
1	尚友会館1階売店前	屋内	1台		紙コップ類
2	尚友会館1階売店前	屋内	1台		パン
3	尚友会館1階売店前	屋内	1台		缶・瓶(災害時対応型)
4	尚友会館1階売店前	屋内	1台		缶・瓶