

秋田工業高等専門学校学生寮給食業務実施細目（平成28年度）

秋田工業高等専門学校学生寮給食業務の実施細目は、給食業務を行うにあたり、成長期の寮生に必要な栄養バランスに配慮し、安全・良質な給食の提供に努めることを事業の趣旨とし、次のとおり定める。

1. 給食日数は年269日（未定）を基準とし、受託者は給食業務を次により行わなければならない。

(1) 給食日は、原則として次の休業期間を除く毎日とする。

区 分	期 間
春季休業日	新年度開寮日前日まで
夏季休業日	夏季休業による閉寮日翌日～開寮日前日まで
冬季休業日	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。

なお、課外活動等を理由に許可を受けた寮生には、給食時間を20時まで延長して食事を提供する。

区 分	平 日	土曜・日曜・祭日
朝 食	7:40～8:30	7:40～8:10
昼 食	11:50～12:40	10:00～10:30
夕 食	17:50～18:40	17:50～18:40

2. 寮生から徴収する給食費は、寮生1人当たり1日3食で、消費税込み1,090円を徴収する。内訳価格の基準は次のとおりとする。

給食材料費 (1日当たり)	人件費，光熱水費相当分 (1日当たり)
760円	330円

なお、寮生以外の者が喫食する場合の給食費は、次のとおり徴収する。

	給食材料費			人件費，光熱水費相当分		
	朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
職員	230円	230円	300円	110円	110円	110円
従業員	140円	200円	230円	0円	0円	0円

3. 給食材料費は、食材購入費に充て、寮生の食事に還元し他の費用に充てないこと。食材の調達は、複数の競争により信用のある取引業者を指定し、取引する。
4. 給食費の徴収は口座振替とする。寮生1人当たりの年間給食費は日額1,090円に開寮日数分を乗じた額とする。
5. 給食費が期日までに引き落とし出来なかった場合、受託者は保護者へ連絡し、直接受託者銀行口座に振り込むよう依頼する。なおかつ、未納の場合は、保護者に対し督促をする。
6. 献立表は、受託者において作成するものとし、2週間単位で作成した予定献立表を2週間前、実施献立表を3日前までに、秋田工業高等専門学校学生寮給食業務委託者（以下「委託者」という。）に提出してその承認を得なければならない。
7. 献立表は、欠食数を見込んだ上で、当月分の支出計画を立てて作成する。朝食、昼食及び夕食の各食の欠食数は、欠食届数と朝食等を食べに来ない分を見込んだ数とする。
8. 受託者は、献立表を作成するに当たっては、委託者の指示を受け給与栄養基準量を確保するものとし、月毎の栄養報告書を委託者に提出しなければならない。
9. 喫食者の1日給与栄養基準量は、次のとおりとする。

エネルギー	蛋白質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩
2650Kcal	80g	800mg	10mg	850 μ g	1.4mg	1.6mg	100mg	8g以下

穀物エネルギー比率	動物性蛋白質比率	脂肪エネルギー比率
55～60%	40～50%	20～25%

10. 1日の食品群別基準量は、次のとおりとする。

食品群別名	基準量 (g)	食品群別名	基準量 (g)
穀類	415	海藻類	10
いも及び澱粉類	80	魚介類	70
砂糖及び甘味料	15	肉類	100
豆類	60	卵類	40

種実類	3	乳類	250
野菜類	400	油脂類	25
果実類	100	菓子類	15
きのこ類	10		

- 1 1. 受託者が献立内容を変更しようとするときは、実施前に委託者と協議してその指示を受けなければならない。
- 1 2. 予定献立表には購入価格、実施献立表には欠食者を見込んだ食数、総使用量を記入する。また、食数に不足が生じた場合は代替品を提供し、喫食状況は給食日誌に記入する。
- 1 3. 予定献立は食堂と管理棟ホールに掲示する。
- 1 4. 献立の形式は下記のとおりとする。
 - (1) 平日
 - 1) 朝食の形式はパン食とご飯食から選べることとし、副食についても選べる献立とする。
 - 2) 昼食の形式は定食献立とし、1週間に1回は2種類の献立とする。
 - 3) 夕食の形式は定食献立を主とし、副食は選べる献立を取り入れること。1ヶ月に1回以上は朝食形式とし副食4品以上の中から選べる献立とする。
 - (2) 休日
 - 1) 朝食の形式はご飯食とする。副食は選べる献立とする。
 - 2) 昼食の形式は携行食の献立とする。
 - 3) 夕食の形式は定食献立を主とする。
 - (3) 病人食

風邪等の病気になった寮生には、お粥等の病人食を提供する。
アレルギー体質の寮生には、使用食品の変更等により対応した特別食を提供する。
 - (4) 特別食

学校行事、部活動のため弁当または特別食を必要とする場合は、委託者及び受託者が協議の上、提供する。
- 1 5. 調理は献立表に示した食材の質、量を遵守し、特に味付けに留意し、寮生の食欲をそそるように創意工夫するとともに、適正温度で提供する。
- 1 6. 使用する食材についての留意点は次のとおりとする。
 - ・米は可能な限り「あきたこまち」を使用すること。
 - ・冷凍食品、中国産食材は原則使用しないこと。ただしやむを得ない場合については、甲乙協議のもと、国内加工のもので、かつ、現材料及び品質の安

全が確認されたものだけに限り使用を認める。なお、中国産食材の冷凍食品はいかなる場合も使用してはならない。

17. 材料の購入は、常に市場価格調査を実施した上で、品質・鮮度及び数量を考慮し行う。
18. 受託者は、届け出のあった欠食について、その相当額を寮生へ返還する。なお、欠食の許可及び欠食金の返還等については下記のとおりとする。
 - (1) 欠食の許可
 - 1) 休業日の前日の夕食から休業日終了の夕食までの間、3食以上連続して欠食する場合。
 - 2) 合宿研修などの学校行事に参加する場合で、3食以上連続して欠食する場合。
 - 3) 学校行事のある日は原則として認めないが、その他特別な事情で欠食した場合。(例 公欠・入院等)
 - (2) 欠食届
 - 1) 学生は欠食する7日前までにパソコン・携帯電話・スマートフォン等で欠食管理システムに入力し欠食届をする。
 - 2) 特別な事情で平日に欠食する場合は欠食届の用紙を7日前までに受託者へ提出する。
 - 3) 受託者は欠食届の確認作業を行う。
 - (3) 欠食の取り扱いについて
 - 1) 1か月に3食以上連続して欠食したとき、その食数の合計を3で除して得られた数(端数は切り捨て)に760円を乗じた金額とする。
 - 2) 月の途中の入退寮の場合は、在寮していない日数に760円を乗じた金額とする。
 - 3) 受託者は、毎月分集計し、翌月5日までに委託者に報告する。欠食金の返還は年2回とする。4月～9月分を合計し10月に、10月～3月分を合計し3月に行う。10月分・3月分の給食費から欠食金を差し引いた額を保護者名義の口座から引き落とす。
 - 4) 引き落とし手数料は受託者の負担とする。
 - 5) その他、入退寮等の特別な場合は、その都度対応する。
19. 無償で使用させる施設及び設備備品(以下「施設等」という。)は、別紙のとおりとする。
20. 前項に基づく施設等において、従業員に不測の事態が生じた場合は、速やかに委託者へ報告するとともに、受託者の責のもとに対処しなければならない。

21. 受託者は、下記の書類等を委託者に提出する。

区 分	提 出 書 類
毎 日	納品書, 給食日誌, 残菜調査記録, 安全チェック表, 検食簿
3, 4日毎	実施献立表
2週間毎	予定献立表
毎 月	・給食費入金者表, 勤務割当表(前月22日まで) ・在庫受払簿, 収支決算内訳書(食材費, 光熱水費, 人件費内訳書), 欠食金計算表, 委託費内訳書, 在庫表, 栄養出納表, 検便検査報告書(翌月5日まで)
3ヶ月毎	業務完了報告書
随 時	・従業員履歴書・健康診断証明書(採用時) ・食器在庫調べ・厨房消耗器具在庫調べ(8・12・3月) ・特定給食施設栄養報告書(12月) ・督促状, 見積価格単価表・購入価格単価表, 購入加工食品等のカタログ

22. 経費負担区分は次のとおりとする。

(1) 委託者負担

- 1) 施設等の設置, 改修の費用
- 2) 修理の費用
- 3) 食器の購入経費
- 4) 調理器具の新調及び補充経費

(2) 受託者負担

- 1) 給食材料費(学生から徴収)
- 2) 人件費(学生から徴収)
- 3) 光熱水費(学生から徴収)
- 4) 通信費(電話代, 宅配便代, 郵便代)
- 5) 交通費(交通費, 旅費)
- 6) 事務費(事務用消耗品, 事務用備品, 新聞, 参考図書等)
- 7) 給食費口座振替依頼用紙印刷代及び口座引き落とし手数料
- 8) 配属スタッフの住居費
- 9) 各種支払いの振込手数料
- 10) 残飯・残菜処理費及びダンボール処理費
- 11) 廃油処理費
- 12) グリストラップ清掃及び油脂分解剤散布代
- 13) 鼠族昆虫駆除代
- 14) 被服費(従業員の作業着, 靴, 帽子, 手袋, マスク等)
- 15) 被服クリーニング代

- 16) 保健衛生費
 (健康診断料, 検便料, 救急薬品, 石鹼, ペーパータオル等)
- 17) 雑費 (ゴミ袋, ラップ, 食器等洗剤等)

その他, 上記の項目に該当しない場合は受託者, 委託者が双方でその都度協議を行う。

23. 受託者, 委託者の業務分担は下記のとおりとする。

業 務 内 容		受託者	委託者
給食	寮給食運営の総括		○
	給食委員会の開催, 運営		○
	校内関係者との連絡・調整		○
	献立作成基準の作成		○
	献立の作成 (原則として学校側と協議を行いながら作成)	○	
	献立表の確認		○
	食数の管理	○	
管 欠食	欠食届の受付および確認	○	
	欠食金の計算・返還	○	
	欠食金の確認		○
理	嗜好調査・喫食調査等企画・実施	○	○
	検食の実施・評価		○
	関係官庁等に提出する給食関係の書類等の確認・提出・保管管理	○	○
	上記の書類等の作成	○	
	上記以外の給食関係伝票の整理, 報告書の作成・保管	○	
	給食日誌の記入	○	
			○
調 理 作 業 管 理	作業仕様書の作成	○	
	作業仕様書の確認		○
	作業計画書の作成	○	
	作業実施状況の確認		○
	調理	○	
	盛り付け	○	
	サンプル食の展示	○	
	サンプル食の点検	○	
	食器具類等の洗浄消毒	○	
	管理点検記録の作成	○	
	管理点検記録の確認		○
			○
食 材 管 理	給食材料の調達	○	
	給食材料の点検	○	
	給食材料の保管・在庫管理	○	
	給食材料の出納事務	○	

	給食材料の使用状況の確認		○
施設等管理	給食施設, 主要な設備の設置・改修		○
	給食施設, 主要な設備の管理	○	
	給食施設, 主要な設備・その他の設備(調理器具, 食器)の管理	○	
	給食施設, 主要な設備・その他の設備(調理器具, 食器)の保守	○	
業務管理	勤務表の作成	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成		○
	食材の衛生管理	○	
	施設・設備(調理器具, 食器等)の衛生管理	○	
	衣服・作業着等の清潔保持状況の確認	○	
	保存食の確保	○	
	直接納入業者に対する衛生管理の指示	○	
	衛生管理簿の作成	○	
衛生管理簿の点検・確認		○	
研修	調理従事者等に対する研修・訓練	○	
労働衛生管理	健康管理計画の作成	○	
	定期健康診断の実施	○	
	健康診断結果の保管	○	
	健康診断実施状況等の確認		○
	検便の定期実施	○	
	検便結果の確認		○
	事故防止策の策定	○	

24. 受託者は、現場責任者（火気取締責任者を兼ねる。）を置き、次の事項を遵守する。

- (1) 給食業務に従事する者の身元保証, 労務管理等に万全を期すること。
- (2) 給食業務に必要な施設等の保全, 保健衛生の管理を怠らないこと。
- (3) 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省通知平成25年10月22日改正）を遵守し, 規定の点検表等を記録し, 1年間保管する。
- (4) 文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」（平成25年4月1日改正）等により関連法令を準用し, 衛生管理に努める。

25. 受託者は、栄養士（栄養管理及び献立作成等の給食関係事務処理並びに栄養指導をできる者）を置き、現場責任者と連携の上、前項の事項を遵守するとともに、本学職員と連絡を密にし、給食業務を円滑に遂行する。

26. 検食用として、調理の都度、各1食を委託者に提供する。

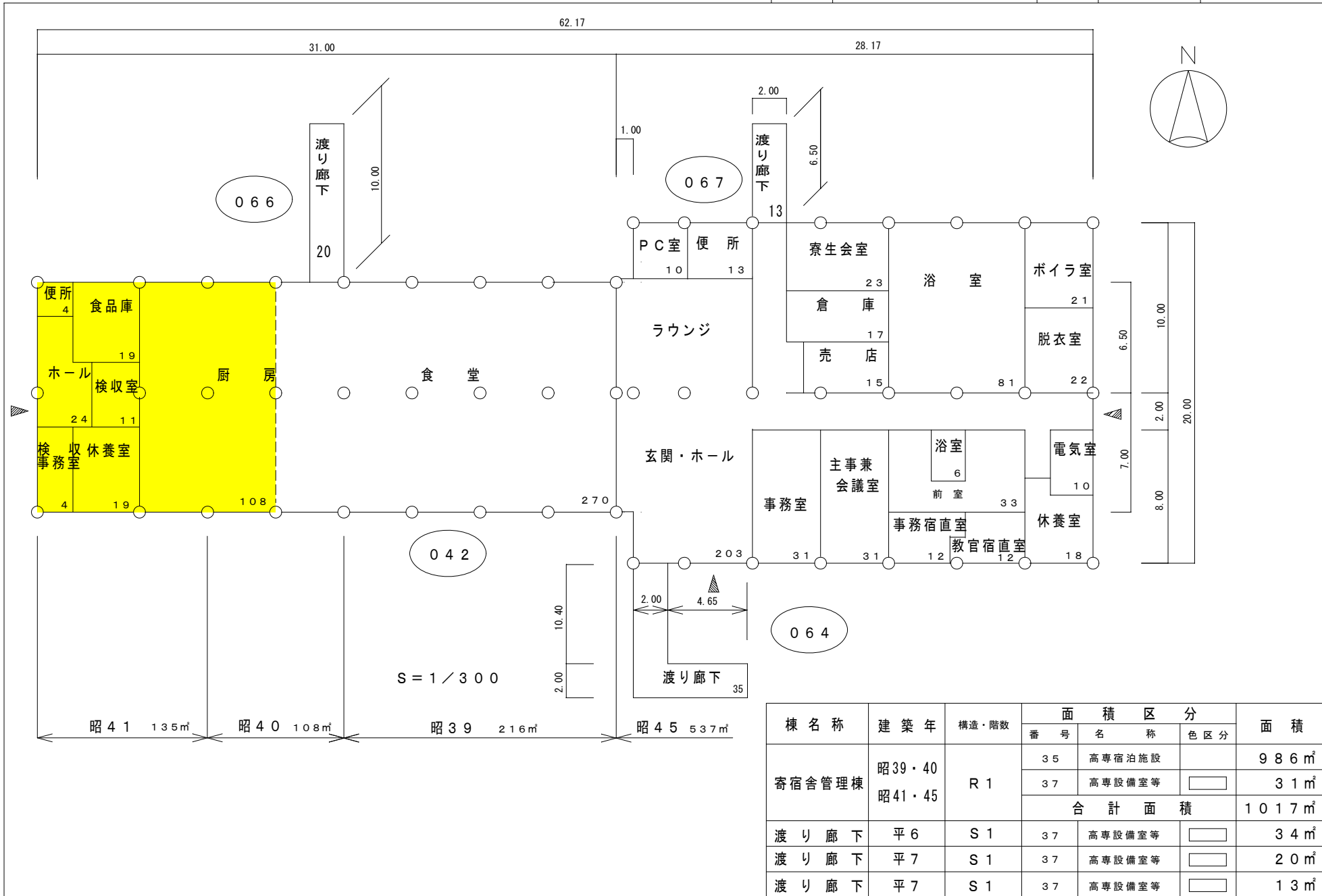
27. 検食以外の教職員の食事代は別途徴収する。

28. 従業員の食事代は別途徴収する。
29. 厨房及び食堂の大清掃を夏季休業，冬季休業，春季休業時に行う。
30. 食中毒防止の見地から，喫食者に対し食事前の手洗い及び消毒の実施を委託者と連携して指導する。
31. 給食が原因で，利用者が中毒等疾病を生じた場合は，受託者はこの責を負うこととし，完治するまでの療養費等を負担するものとする。なお，中毒等疾病を生じ学寮閉鎖になる場合，全寮生への帰省費用及び必要経費を負担する。
32. 給食業務において不測の事態が生じた場合は，受託者は委託者と協議し，寮生の給食に支障のないよう措置しなければならない。
33. 受託者は，従業員の氏名，住所，生年月日等を記載した名簿を委託者に提出しなければならない。なお，変更があった場合も同様とする。
34. 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。
35. 受託者は本業務において，委託者の名義を使用しない。
36. 地震災害等により，給食が不可能になった場合に備え，非常食を確保する。
37. 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状のないことを確認し，学生寮当直者に報告する。
38. 受託者が上記条件及び学校財産使用許可条件並びに委託者の諸指示に違反したときは，委託者は契約を解除することができる。
39. この実施細目に定めのない事項及び変更の必要が生じた事項は，その都度委託者及び受託者が協議して定める。

棟別平面図

国立大学法人等施設実態調査（様式3）

学校番号	学 校 名	団地番号	団 地 名	棟 番 号
6528	秋田工業高等専門学校	001	長山下	042 064 066 067



棟名称	建築年	構造・階数	面積区分			面積
			番号	名称	色区分	
寄宿舎管理棟	昭39・40	R1	35	高専宿泊施設		986㎡
			37	高専設備室等		31㎡
	昭41・45		合計面積			1017㎡
渡り廊下	平6	S1	37	高専設備室等		34㎡
渡り廊下	平7	S1	37	高専設備室等		20㎡
渡り廊下	平7	S1	37	高専設備室等		13㎡

整理番号 3 - 2 8 -

秋田工業高等専門学校 学生寮給食業務 無償貸付物品一覧

No.	資産管理番号	旧物品管理番号	資産名称	規格	取得年月日
1	BH10H00S00001526	は009-00017	はかり	台秤 100kg	S55.02.27
2	BH10H00S00001905	り025-00118	食卓子	長卓子(座卓)	S59.03.27
3	BH10H00S00001922	る003-00831	スチールロッカー	掃除用ロッカー ライオン No.700N	H05.03.24
4	BH10H00S00001866	り013-00021	作業台	作業台 中西 T-56	H06.08.26
5	BH10H00S00001956	る009-00014	カウンター棚	カウンター 中西 NTC特4510	H06.08.26
6	BH10H00S00002068	む007-00084	ガス湯沸器	ガス湯沸器 ハロマ PH-24A	H06.08.26
7	BH10H00S00002072	む009-00017	一槽流し	一層シンク 中西 IS-975	H06.08.26
8	BH10H00S00002082	む010-00031	調理台	盛付台 中西 UT-186	H06.08.26
9	BH10H00S00002083	む010-00033	調理台	盛付台 中西 UT-186	H06.08.26
10	BH10H00S00002084	む010-00034	調理台	盛付台 中西 UT-156	H06.08.26
11	BH10H00S00002090	む011-00014	移動台	盛付台 中西 CT-126	H06.08.26
12	BH10H00S00002091	む011-00015	移動台	移動台 中西 CT-575	H06.08.26
13	BH10H00S00002091	む011-00015	移動台	移動台 中西 CT-575	H06.08.26
14	BH10H00S00002115	む026-00010	棚	棚 中西 PT1-234	H06.08.26
15	BH10H00S00002116	む026-00011	棚	棚 中西 PT1-124	H06.08.26
16	BH10H00S00002125	む027-00002	浸透槽	調理シンク 中西 2S-7512	H06.08.26
17	BH10H00S00002139	む042-00001	ティルティングパン	ティルティングパン コメットカウ CSP-70	H06.08.26
18	BH10H00S00002140	む043-00001	コールドテーブル	コールドテーブル 東北松下システム NS-M521GRF	H06.08.26
19	BH10H00S00002261	お201-00005	電撃殺虫器	電撃殺虫機 三興電機 NS-150DX	H06.08.26
20	BH10H00S00002262	お201-00006	電撃殺虫器	電撃殺虫機 三興電機 NS-150DX	H06.08.26
21	BH10H00S00002263	お201-00007	電撃殺虫器	電撃殺虫機 三興電機 NS-150DX	H06.08.26
22	BH10H00S00001923	る003-00967	スチールロッカー	更衣ロッカー コヨ LK-4M	H06.08.31
23	BH10H00S00001924	る003-00968	スチールロッカー	更衣ロッカー コヨ LK-4M	H06.08.31
24	BH10H00S00001993	を001-00095	履物箱	シューズボックス コヨ SX-K3N	H06.08.31
25	BH10H00S00002117	む026-00012	棚	物品棚 ライオン SRK-117	H06.08.31
26	BH10H00S00002118	む026-00013	棚	物品棚 ライオン MLK6444	H06.08.31
27	BH10H00S00002119	む026-00014	棚	物品棚 ライオン MLK6444	H06.08.31
28	BH10H00S00002120	む026-00015	棚	物品棚 ライオン MLK6444	H06.08.31
29	BH10H00S00002121	む026-00016	棚	物品棚 ライオン MLK6344	H06.08.31
30	BH10H00S00002122	む026-00017	棚	物品棚 ライオン SRK-117	H06.08.31
31	BH10H00S00002160	お015-00042	脚立	脚立 ライオン No.80	H06.08.31
32	BH10H00S00002218	お141-00019	傘立て	傘立 ライオン AA-12	H06.08.31
33	BH10H00S00001965	る010-00105	保管庫	電気ホットワゴン ニチワ電機 HWNI-450G	H09.03.31
34	BH10H00S00001966	る010-00106	保管庫	フレッシュコートカート フジマック FFC6080AA	H09.03.31
35	BH10H00S00001967	る010-00110	保管庫	食器消毒保管庫 中西 MCW-30A	H10.03.31
36	BH10H00S00002073	む009-00020	一槽流し	一層シンク(下戸棚) フジマック 900×750×800	H10.08.20
37	BH10H00S00002086	む010-00042	調理台	作業台(下戸棚) フジマック 2300×1200×800	H10.08.20
38	BH10H00S00002087	む010-00043	調理台	作業台(下戸棚) フジマック 1800×1200×800	H10.08.20
39	BH10H00S00002088	む010-00044	調理台	置台(下戸棚) フジマック 600×600×800	H10.08.20
40	BH10H00S00002123	む026-00018	棚	器具戸棚 フジマック 1500×750×1800	H10.08.20
41	SS10H00G01000018	む036-00006	オープン	コンビオープン フジマック FCCP6	H13.03.09
42	BH10H00S00001968	る010-00113	保管庫	食器消毒保管庫 北沢 KEW-5020(特)	H14.07.30
43	SS10H00G01000003	る010-00114	保管庫	食器消毒保管庫 北沢 KEW-1002D(特)	H14.07.30
44	SS10H00G01000017	S073-00003	食器洗浄機	洗浄機 フジマック製 FADL151LG-R	H15.03.31
45	BH10H00S00002136	む038-00002	スライサー	フードスライサー アイホー FS-20	H16.03.12
46	SS10H00G01000015	S079-00006	冷蔵庫	冷蔵庫 ナショナル NS-KF443F1	H16.03.19
47	SS10H00G01000016	S080-10039	冷蔵庫	ショーケース型冷蔵庫 フジマック FR7680ASGA(特)	H16.03.19
48	SS10H16G0100001		電気ホットワゴン	ニチワ電機 HWHI-450G	H16.10.18
49	BH10H16S00000073		炊飯器	コメットカウ CRAS-100L1A-PS	H17.03.29
50	BH10H17S00000009		ティーサーバー	ホシザキ AT-250HWCA	H17.08.23
51	SS10H17G01000001		計量洗米機	ユニテックプロダクト RM-301A	H17.09.06
52	SS10H17G01000002		ガス回転釜	フジマック KIG1D-40(特型)	H17.09.13
53	BH10H18S00000004		消毒保管機	(株)中西製作所 MCSK-15	H18.08.21
54	BH10H18S00000068		ガス回転釜(特注)	フジマック KIG2D-2 排水ドロース	H19.03.27
55	BH10H18S00000069		包丁・まな板消毒保管庫	フジマック FSCD8560CD	H19.03.30
56	BH10H18S00000071		冷蔵庫	大和冷機 58611CD	H19.03.30
57	BH10H18S00000072		ガスレンジ(テーブルタイプ)	コメットカウ XYS-960T	H19.03.30
58	BH10H18S00000073		ガスレンジ(ローレンジ)	コメットカウ XY-660L2	H19.03.30
59	BH10H19S00000010		冷蔵庫	福島工業社製 URD-60RMTA1 上段ガラス扉仕様	H19.09.25
60	BH10H20S00000013		冷凍庫	福島工業社製 TRC-52FM	H20.12.10
61	SS10H20G01000001		電気フライヤー	ニチワ製 SEFD-18kw	H21.03.03
62	BH10H20S00000039		ガス炊飯器	CRA-100N-PS(コメット)	H21.03.10
63	BH10H20S00000039		ガス炊飯器	CRA-100N-PS(コメット)	H21.03.10
64	BH10H20S00000040		ガス炊飯器	CRA-100N-PS(コメット)	H21.03.10
65	BH10H20S00000040		ガス炊飯器	CRA-100N-PS(コメット)	H21.03.10
66	BH10H21S00000064		調理シンク	五槽式 1800×1200×800	H22.03.02
67	BH08H22S00000018		球根皮剥機	アイホー P-27	H22.12.06
68	BH08H23S00000050		冷蔵庫	フジマック FR7680ASJ	H24.03.26
69	BH08H23S00000062		ガス給湯器	リンナイ RUXC-K2402W	H24.03.30
70	BH08H23S00000063		ガス給湯器	リンナイ RUXC-K2402W	H24.03.30

秋田工業高等専門学校食堂及び売店業務実施細目

秋田工業高等専門学校

秋田工業高等専門学校食堂及び売店業務実施細目

秋田工業高等専門学校食堂・売店管理規則に基づき秋田工業高等専門学校（以下「委託者」という。）が設置する校内食堂に設ける食堂及び売店（以下「食堂等」という。）業務に関する実施細目は次のとおりとする。

1. 趣旨

当該食堂等における委託業務は、委託者の学生及び教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業務を業者（以下「受託者」という。）に行わせるものである。受託者は、教育機関における販売業務であることを十分認識し、その品位と秩序を乱すことのないよう努力するものとする。

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
食堂	日曜日、土曜日、祝日及び職員の休日（夏季一斉休業及び年末年始）を除く毎日 11時30分から13時00分まで
売店	日曜日、土曜日、祝日及び職員の休日（夏季一斉休業及び年末年始）を除く毎日 4月から11月中旬まで 8時30分から16時30分まで 11月中旬から3月まで 8時30分から16時まで

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 販売品目及び販売価格

①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420円（税込み）以下で昼食2種類以上提供すること。麺類（ラーメン、うどん、そば等）、丼物、及びカレーライス等を学生が利用しやすい価格で提供すること。また、季節により温かいまたは冷たいメニューを工夫して提供すること。

1週間のメニュー表（アレルギー特定原材料の使用表示を含む。）を食堂等の入口に掲示すること。

②売店の販売品目及び販売価格

食品，文房具，日用品その他の委託者の要望する品目とし，市価と同等またはそれ以下で販売すること。

③販売品目及び販売価格表の提出及び許可

①及び②における販売品目及び販売価格表を委託者へ，委託者が指定する日まで提出し，委託者の許可を得ること。

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，業務従事者に対し年1回以上の健康診断を行うほか，食品衛生法，学校保健安全法等関連法令等により衛生管理に努め，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。

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。

④ 受託者は，使用部分の清掃を行うものとする。

⑤ 受託者は，当該業務で発生したごみ及び残飯の廃棄処分を行うものとする。

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、業務従事者の氏名、住所、生年月日等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サービスについての報告、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。

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。

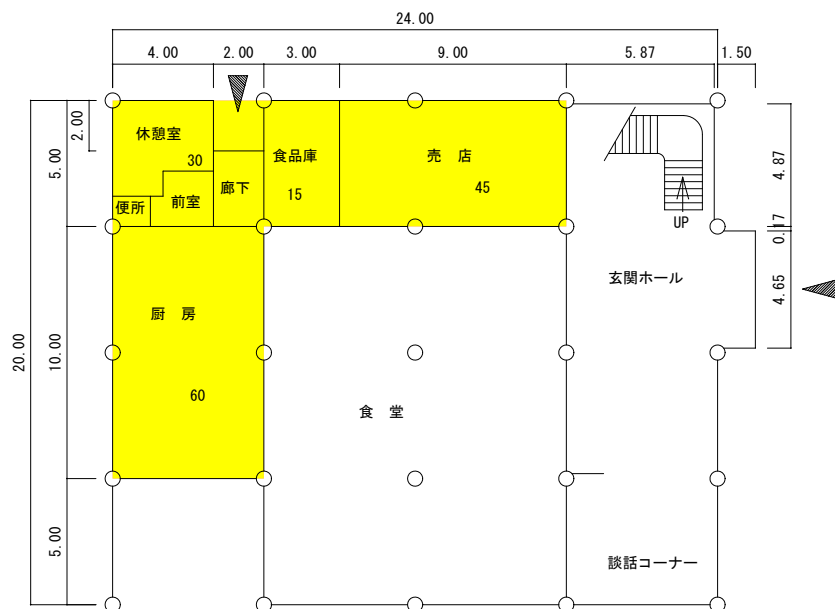
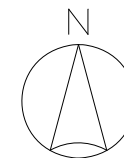
9. その他

- 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提供について受託者と当該クラブ等間で協議協力・対応し、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 当該委託業務と学寮給食における委託業務との業務連携により、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 受託者は毎月収支計算書を作成し、翌月末日の前日までに委託者に報告すること。
- ④ 当該委託業務実施においては、この実施細目によるほか、秋田工業高等専門学校食堂・売店管理規則によるものとする。
- ⑤ 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。

国立大学法人等施設実態調査（様式3）

棟別平面図

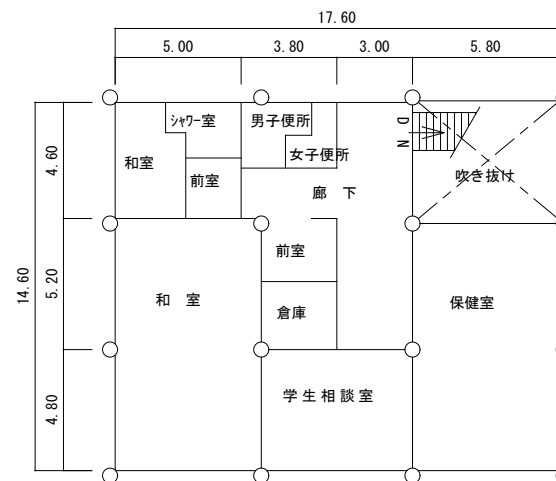
学校番号	学校名	団地番号	団地名	棟番号
6528	秋田工業高等専門学校	001	長山下	051



1階 452㎡

凡例

使用許可部分



2階 229㎡

S = 1 / 300

棟名称	建築年	構造・階数	面積区分			面積
			番号	名称	色区分	
厚生会館	昭56	R2	34	高専支援施設		681㎡
			合計面積			681㎡

整理番号 3 - 1 6 -

秋田工業高等専門学校 学校食堂及び売店業務 無償貸付物品一覧

No.	資産管理番号	旧物品管理番号	資産名称	規格	取得年月日
1	BH10H00S00001081	S001-00062	時計	掛時計 セイコー QA496B	S56.03.10
2	BH10H00S00001084	S005-00003	洗米機	洗米機 愛豊鉄工 PR-30	S56.03.25
3	BH10H00S00001160	S080-00036	冷蔵庫	冷凍冷蔵庫 福島工業 EXD-62PMTA	H08.09.30
4	BH10H00S00001738	り003-00080	片袖机	事務机 コクヨ SDS5S3	S56.03.20
5	BH10H00S00001904	り022-00184	折りたたみテーブル	座卓 コクヨ KT41R	S56.03.20
6	BH10H00S00001913	ぬ003-00646	背張回転椅子	椅子 コクヨ CR30K	S56.03.20
7	BH10H00S00001921	る003-00636	スチールロッカー	更衣ロッカー コクヨ LKZ6	S56.03.20
8	BH10H00S00001957	る010-00017	保管庫	食器消毒保管庫 クレーバー工業 ES-15	S56.03.25
9	BH10H00S00001977	る041-00007	陳列棚	陳列棚 サンケイコム KH-45AT	S56.03.19
10	BH10H00S00001978	る041-00008	陳列棚	陳列棚 サンケイコム KH-45AT	S56.03.19
11	BH10H00S00001979	る041-00009	陳列棚	陳列棚 サンケイコム KH-45AT	S56.03.19
12	BH10H00S00001992	を001-00045	履物箱	下駄箱 コクヨ SX-D44	S56.03.20
13	BH10H00S00001996	か002-00025	掲示板	掲示板 コクヨ BBD-34	S56.03.20
14	BH10H00S00002059	む001-00004	ガスフライヤー	フライヤー サミー工業 SF-18	S56.03.25
15	BH10H00S00002069	む007-00101	ガス湯沸器	ガス給湯器 ハロマPH-16CWQFS	H10.03.31
16	BH10H00S00002071	む008-00004	二槽流し	台付二層シンク 2100×600×800	S56.03.25
17	BH10H00S00002093	む014-00013	流し台	台付シンク 1200×750×800	S56.03.25
18	BH10H00S00002099	む018-00060	ガステーブル	ガス台 500×750×450	S56.03.25
19	BH10H00S00002100	む018-00061	ガステーブル	ガステーブル 1200×600×800	S56.03.25
20	BH10H00S00002102	む019-00002	三層流し	三層シンク 1800×600×800	S56.03.25
21	BH10H00S00002111	む026-00004	棚	平棚 1200×300×150	S56.03.25
22	BH10H00S00002112	む026-00005	棚	平棚 1200×300×150	S56.03.25
23	BH10H00S00002113	む026-00006	棚	上棚 2000×300×700	S56.03.25
24	BH10H00S00002114	む026-00007	棚	上棚 1500×300×700	S56.03.25
25	BH10H00S00002133	む032-00002	ウォーマードーコー	ウォーマーテーブル 北沢産業 KST-1571CE	H09.03.24
26	BH10H00S00002231	お142-00002	ショウケース	ショーケース 1515×545×916	S56.03.20
27	BH10H00S00002232	お142-00003	ショウケース	ショーケース 1515×545×916	S56.03.20
28	BH10H00S00002233	お142-00004	ショウケース	ショーケース 1515×545×916	S56.03.20
29	BH10H00S00002283	む029-00003	ゆで麺器	角槽ゆで麺器 マルゼン MRLN-06 450x700x800 15500	H14.04.08
30	BH10H00S00002284	む029-00004	ゆで麺器	丸形ゆで麺器 マルゼン MR-15H 650x750x820 23500	H14.04.15
31	BH10H16S00000074		ティサーバー	ホジサキ AT-250HWCA	H17.03.31
32	BH10H20W00000006		液晶テレビ	LC-37DS5-Bシャープ製	H21.03.30
33	BH08H25S00000098		ライスタンク	KT-RT-120 サンウェーブ製	H26.02.26