

学校法人新潟工科大学学生食堂業務委託仕様書

学校法人新潟工科大学（以下「甲」という。）において、学生食堂の業務運営を委託する業者（以下「乙」という。）を公募型プロポーザル方式により選定するために、当該プロポーザルに係る業務委託仕様書を以下のとおり定める。

I 委託業務名 学校法人新潟工科大学学生食堂業務委託

II 基本事項

- 1 施設名 学校法人新潟工科大学学生食堂
- 2 施設の所在 新潟県柏崎市大字藤橋 1 7 1 9 番地
- 3 学生数 5 5 3 名（平成 2 6 年 5 月 1 日現在）
- 4 教職員数 1 0 0 名（平成 2 6 年 5 月 1 日現在）
- 5 施設の概要
 - (1) 構造 鉄筋コンクリート造陸屋根 2 階建
 - (2) 面積 ホール：約 6 6 0 m²
 厨房：約 1 7 0 m²（食品庫を含む。）
 - (3) 収容数 4 1 6 席
 なお、イス及びテーブルの入替え予定があるため、座席数が増減する可能性がある。
 - (4) 利用者数 （現行）授業期間中 1 7 0 人／日
 休業期間中 3 0 人／日
 - (5) 厨房設備 添付「厨房設備図」参照

III 委託契約期間 5 年（平成 2 7 年 4 月 1 日～平成 3 2 年 3 月 3 1 日）

ただし、甲・乙に特別の問題が生じない限り、契約満了日の翌日から 1 年間の契約更新を行うものとし、その後も同様とする。また、運営上乙の責に帰すべき重大な問題が発生した場合は、契約の解除を可能とする。

IV 仕様

1 基本的な考え方

乙が有するノウハウやアイデアを活用することにより、安全安心で栄養バランスのとれた学生にとって魅力ある食事の提供を通じて、学生生活の充実向上を図る。

2 食事の提供について（企画提案のポイント）

- (1) 安全で栄養バランスのとれたメニューに配慮すること。
- (2) 季節・気候の状況に応じて、メニューに変化をつけること。
- (3) 学生が利用しやすい価格設定とすること。なお、メニュー価格の改定を行う場合は、事前に甲・乙間で協議のうえ、甲の承諾を得ること。
- (4) ピーク時の待ち時間ができるだけ短縮できるように工夫すること。
- (5) 利用者のニーズを把握し、継続的なサービスの向上に取り組むこと。

3 人員配置計画

(1) 人員の配置

乙は、本業務に必要なかつ十分な従業員数を配置し、当該従業員のうち1名を現場でのリーダー及び甲との連絡調整役を担う現場責任者として任命すること。

(2) 現場責任者の届出

乙は、現場責任者を任命したときは、甲に届出を行うこと。また、変更があった場合も同様とする。

4 営業時間等

現行の営業日、営業時間を参考に、年間の営業スケジュール、営業時間を計画すること。

営業日：土曜日、日曜日、国民の祝日、年末年始及びその他本学が定めた休日を除く毎日。なお、本学が必要と認めたときは、休日に限らず営業を行うこと。

(添付「平成26年度授業暦」参照)

営業時間：11時～14時

ただし、必要に応じ、甲・乙間で協議のうえ、営業時間の変更を可能とする。

5 経費負担

(1) 施設設備・備品使用料

学生食堂の運営は、学生に対する福利厚生を目的とすることから、当該運営に必要な建物及び施設設備・備品（以下「施設等」という。）の貸付料は免除する。

(2) 施設等の維持費

施設等の修繕、保守点検に必要とする経費は甲の負担とする。ただし、乙の責に帰すべき事由がある経費は乙の負担とする。

(3) 乙の経費負担

- | | |
|---------|--|
| ① 人件費 | 業務に従事する職員の給与、健康管理費、研修費等 |
| ② 調理器具等 | 食堂・厨房で使用する器具類（鍋、釜、食器、箸、スプーン等） |
| ③ 食材料費 | 料理の提供に要する材料費 |
| ④ 光熱水費 | 学生食堂の運営に要する電気、水道、ガス代 |
| ⑤ 被服費 | 業務に従事する職員の作業着の購入費、クリーニング代等 |
| ⑥ その他 | 消耗品費、通信費等その他学生食堂の業務に必要な諸経費、食品営業許可等の許認可に要する経費、ゴミの処理に要する経費 |

(4) その他

乙が企画するサービスを提供する上で不可欠な施設等の改善、更新及び導入については、別途協議する。また、営業補償費等の経費援助についても、同様とする。

6 収入 本業務における収入は、すべて乙に帰属する。

7 危機管理

(1) 法令の遵守

乙は、施設等の使用、従業員の管理及び材料の仕入れ、保管、調理、残飯処理等学生食堂の運営全般について、食品衛生法その他関係法令等を遵守し、十分な安全確保及び衛生管理を行うこと。

(2) 衛生管理及び防火・防犯

乙は、毎日の業務終了後に、厨房の清掃を行うとともに、防火・防犯上の点検を行い、必ず施錠をして退出すること。

(3) 報告

乙は、本業務において、食中毒、伝染病その他健康上の被害を与えたときや火災等の災害または犯罪が発生したときは、甲にその状況等について遅滞なく報告すること。

8 損害賠償

乙は、本業務において、その責に帰すべき事由により、上記7（3）の健康上の被害または火災等の災害もしくは犯罪による損害を与えたときは、当該被害者に対してその損害を賠償するとともに、その後の本業務の運営に関して必要な措置を講ずること。

9 運営方法

(1) 本仕様書の内容に基づき、業務委託契約を締結する。

(2) 毎月1回程度、甲と乙との改善部会（仮称）を開催し、継続的な改善を行うこと。

10 その他

(1) 本業務の他業者への再委託は認めない。

(2) この仕様書により難い特別な事情が生じた場合は、甲・乙間で協議し、定めるものとする。