

# 公立大学法人福知山公立大学学生食堂業務委託 仕様書

## 1 目的

当プロポーザルは、専門業者が有するノウハウやアイデアを活用することで、利用者が安心・安全に学生食堂を利用でき、栄養バランスのとれた魅力ある食事の提供を通じて、学生生活の充実・向上を目指し、福知山公立大学の学生食堂の業務委託を行う事業者を公募型プロポーザルにより選定することを目的とする。

## 2 委託業務名

公立大学法人福知山公立大学学生食堂委託業務

## 3 方針

- (1) 安心、安全で魅力ある食事の提供ができる学生食堂であること。
- (2) 学生食堂として特に学生に対して価格帯及び分量が配慮され、提供速度が速く、かつ品質や栄養バランスが保たれた食事を提供すること。
- (3) 本学近隣にコンビニエンスストアなどの小売店がないことを考慮して、学生生活の充実を図るための物品販売機能等を備えること。
- (4) 福知山市民をはじめとした地域の方々に開かれた食堂とすること。

## 4 福知山公立大学学生食堂の概要

- (1) 施設の所在 京都府福知山市字堀 3370
- (2) 構造 鉄骨造平屋建
- (3) 面積 約 650 m<sup>2</sup> (うち ホール面積約 500 m<sup>2</sup>、厨房面積約 100 m<sup>2</sup>、その他トイレ・ボイラー室等あり)
- (4) 座席数 現在 170 席
- (5) 厨房設備
  - ・ 殺菌庫×1
  - ・ 冷蔵庫 (1000ℓ) ×2
  - ・ 炊飯器 (7.5 kg×3 段) ×1
  - ・ 野菜調理機×1
  - ・ 食器洗浄機×1
  - ・ 食器消毒保管庫×1
  - ・ 冷凍庫 (1000ℓ) ×1
  - ・ 製氷機×1
  - ・ 冷凍庫 (300ℓ) ×1
  - ・ 冷蔵庫 (300ℓ) ×1
  - ・ うどん湯煎機×1
  - ・ スープジャー×2

- ・フライヤー（180or230）×1
- ・ガスレンジ（4口）×1
- ・ガスレンジ（5口）×1
- ・電子レンジ×1
- ・冷水器×1
- ・保温庫×2
- ・スープウォーマー×3
- ・温蔵ショーケース×1
- ・保温ジャー×2

- (6) 学生数 469人（令和元年5月1日現在）  
 今後3年間の学生数の推移予測  
 令和2年度：約600人、令和3年度：約660人、令和4年度：約740人
- (7) 現在の利用状況 営業時間は平日の11：00～15：00、1日利用件数 50～80件程度
- (8) 役員・教職員 73人（令和1年5月1日現在）

## 5 営業時間

- (1) 営業日は本学の指定する授業開講日の月～金曜日とする。ただし、土・日・祝日や休暇期間等の営業については事業者の提案によるものとする。
- (2) 営業時間については、上記営業日の11：00～15：00の間は原則として営業を行うものとし、その他の時間帯については事業者の提案によるものとする。

## 6 委託契約期間

令和2年4月1日から令和5年3月31日までの3年間とする。

## 7 人員配置

### (1) 人員の配置

本委託業務に必要なかつ十分な従業員数を配置し、本学との連絡調整役を担う現場責任者として任命すること。

## 8 経費負担

### (1) 施設・設備・備品使用料

当該業務委託に必要な建物および施設・設備・備品等の貸付料は免除する。

### (2) 施設等の維持費

施設・設備の修繕、保守点検、ゴミ処理等施設・設備・備品の維持・保全のために必要とする経費は、委託事業者の負担を原則とする。ただし、提案により本学が経費を負担する場合がある。

### (3) 委託事業者の経費負担

原則として以下を委託事業者の負担とするが、提案により本学が経費を負担する場合がある。

ア 人件費 業務に従事する職員の給与、健康管理費、研修費等

イ 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）

ウ 食材料費 料理の提供に要する材料費

- エ 光熱水費 厨房に関わる電気、水道、ガス代
- オ 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
- カ 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  
食品営業許可等の申請等に要する経費

## 9 危機管理

### (1) 法令の遵守

施設・設備・備品の使用、従業員管理および材料の仕入れ、保管、調理及び残飯処理等学生食堂運営全般について、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)

厨房及び食堂フロアの清掃を定期的に行うとともに、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

本委託業務において、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又は犯罪が発生したときは、福知山公立大学にその状況等について遅滞無く報告すること。

また、利用件数等がわかる日報及び月報について、報告すること。

福知山公立大学が求める場合は、経営状況等について報告すること。

## 10 損害賠償

当該業務委託において、その責に帰すべき事由により、9の(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とする。

## 11 その他

- (1) 委託事業者は、本仕様書に明示されていない事項であっても、必要と認められる作業は、福知山公立大学に報告のうえ、委託事業者の責任において実施すること。
- (2) その他、本仕様書に定めのない事項及び不明な点は、委託事業者と福知山公立大学で協議する。
- (3) 現金以外での決済方法については、委託事業者の責任により実施すること。必要機材については、委託事業所の負担により整備すること。
- (4) 自動販売機については、福知山公立大学が設置する。