

公立大学法人福井県立大学永平寺キャンパス県大レストラン業務委託仕様書

- I 委託業務名 公立大学法人福井県立大学永平寺キャンパス県大レストラン業務委託
- II 基本事項
- 1 施設の名称 公立大学法人福井県立大学永平寺キャンパス県大レストラン
- 2 施設の所在 福井県吉田郡永平寺町松岡兼定島4-1-1
- 3 学 生 数 1, 578名（令和3年5月1日現在）
※全学生数からあわらキャンパス、小浜キャンパスで学習・研究を行う
2～4年生および大学院学生数を除いた人数
- 4 役員・教職員数 227名（令和3年5月1日現在）
※小浜キャンパスで勤務する教職員を除いた人数
- 5 施設の概要
- (1) 構 造 鉄筋コンクリート2階建陸屋根構造（1・2階吹抜け）
- (2) 面 積 約477㎡
- (3) 収 容 数 286席（現在はコロナ対策で143席）
- (4) 利用 者 数 課業期間中 200人/日
休業期間中 85人/日 }（令和元年度実績）
- (5) 設 備 ○座席
6人用テーブル×31、 4人用テーブル×22
窓側席12席配置
- 厨房
（ホットフーズ系）
ガスコンロ（大型鍋・釜用）×1
ガスコンロ（コンロ数；5）×1
卓上ガスコンロ×1
全自動炊飯器（ガス式）×3
電子保温ジャー（大）×3
電子保温ジャー（小）×1
フライヤー（ガス式）×1
回転炒め機（ガス式）×1
蒸し器（ガス式）×1
ケトル（麺類等ゆで機）×1
電気ウォーマー（湯せんタイプ）×3

- カレー（スープ）用ウォーマー× 1
- ドラフト洗米機× 1
- 遠赤外線温蔵庫× 1
- ホットストッカー× 2
- （コールドフーズ系）
- 冷蔵庫（両開き）× 2
- 冷凍庫× 1
- 冷蔵庫（テーブルタイプ）× 1
- 製氷機（キューブアイスメーカー）× 1
- 冷蔵庫（カウンターショーケースタイプ）× 1
- （プレパレーションライン系）
- シンク（2槽式）× 1
- シンク（1槽式）× 5
- 調理・作業台× 5
- 移動台× 4
- 整理棚3段（大）× 1
- 整理棚3段（小）× 1
- ラック3段（大）× 3
- ラック3段（小）× 2
- フードスライサー（大）× 1
- フードスライサー（小）× 1
- ライスタンク× 1
- （サニタリーライン系）
- 食器洗（一次洗浄）用大型シンク× 1
- ラックコンベア式食器洗浄機× 1
- 包丁・マナ板殺菌収納庫× 1
- 食器消毒保管庫× 1
- ガスブースター× 1

Ⅲ 委託契約期間

5年（令和4年4月1日～令和9年3月31日）

ただし、契約終了日の6か月前までに甲乙双方から申し出のない時はこの契約は1年間自動的に延長されるものとする。以降も同様とする。

なお、運営上乙の責に帰すべき重大な問題が発生した場合は、解除可能とする。

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に努めること。
- （４）コロナ感染防止対策を講じ、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）電子マネーによる支払のしくみについて、導入するよう努めること。
- （６）朝食・夕食の提供や喫茶等の提案など、提供時間や提供内容を工夫すること。
- （７）学内の生産物（コメ、野菜等）を活用し、PRに協力すること。
- （８）イベント開催日や特定の日に、特別メニューを提供するなどの協力に応じること。
- （９）地産地消を推進すること。

3 組織的な運営体制、人員配置計画

（１）運営体制

常に運営が可能な人員を確保し、体制を整備すること。

（２）人員の配置

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およ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。

（３）現場責任者等の届出

現場責任者を任命したときは、甲に届出を行うこと（変更があった場合も同様）。

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。

（現行）営業日：土日祝日、年末年始およびお盆を除く毎日、その他大学が営業を要請する日（オープンキャンパス等）

営業時間：11時～14時

5 経費負担

（１）施設・設備・備品使用料

県大レストランの運営は、学生に対する福利厚生を目的にすることから、当該運営に必要な建物および施設・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、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）光熱水費

県大レストランの運営に要する電気、水道、ガス代は、甲の負担とする。

（４）乙の経費負担

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 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
オ 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 ゴミ等廃棄に係る経費

(5) 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の改善、設備・備品の導入については、別途協議する。

6 収入

本業務における収入は、すべて乙に帰属する。

また、甲が認める範囲において、レストラン運営内での広告による収入を認める。

7 危機管理

(1) 法令の遵守

乙は、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、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、十分な安全確保および衛生管理を行うこと。

(2) 衛生管理および防火・防犯

乙は、毎日の業務終了後に、厨房および食堂フロア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無く報告すること。

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、7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。

9 運営方法

(1) 甲の定める固定資産管理細則に基づく施設等の使用承認を得ることとする。ただし、乙の営業時間外に甲が使用することがある。

(2) 本仕様書の内容に即した業務委託契約を締結する。

(3) 年に数回、甲と乙との改善委員会（仮称）を開催し、継続的な改善を行う。

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。