

熊本高等専門学校学生教職員食堂業務委託実施細目

本細目は、学生教職員食堂業務委託契約に基づきその目的を果たすため、委託者と受託者の役割分担を明確にすることにより、食堂業務を円滑に運営することを目的としており、委託者受託者間が協力してこれを遵守するものとする。

1. 営業日及び営業時間

学生教職員食堂（以下「食堂」とする。）の営業日及び営業時間は、下記のとおりとする。

営業日	熊本高等専門学校行事予定表による開校日（学生の休講日を含む） 及び本校が特に必要と認めた日。
営業時間	11時00分から13時30分まで

学生長期休業日で教職員が出勤する日については、営業すること。その際は、メニューを縮小して対応しても良いものとする。

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。

また、受託者は、その許可を得た後は、変更内容を適宜な方法により周知するものとする。

2. 献立等に関する事項

- (1) 受託者は、主食、主菜、副菜、汁物等で構成する日替定食を、1食450円以下で提供すること。また、麺類（ラーメン、うどん、そば等）、丼物、カレーライス等の一品料理についても450円以下で提供すること。（消費税及び地方消費税を含む。）

ただし、契約期間中に材料費、人件費の高騰等やむを得ない事情がある場合は、委託者と協議の上、価格の変更を行うことができるものとする。

- (2) 同じ構成の日替定食を繰り返すことがないように配慮すること。
(3) 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。
(4) 食堂の入口に、提供する献立を表示すること。

3. 名義の使用等

受託者は、食堂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。

4. 施設・設備

- (1) 委託者は、食堂業務に必要な施設及び備品（以下「施設等」という。）を以下のとおり受託者に無償にて使用させるものとする。

①施設

《熊本キャンパス》

区 分		数 量	備 考
施 設	厨 房	9 1 . 0 0 m ²	図面 1 のとおり
	事 務 室 ・ 便 所	9 . 0 0 m ²	
	厨 房 前 室	7 . 0 0 m ²	
	倉 庫	9 . 0 0 m ²	

《八代キャンパス》

区 分		数 量	備 考
施 設	厨 房	3 7 . 0 0 m ²	図面 2 のとおり
	事 務 室 ・ 便 所	8 . 0 0 m ²	
	荷 受 室 ・ 食 品 庫	1 2 . 0 0 m ²	

②備品

別紙 1、2 のとおり

受託者は、施設等を学生及び教職員の福利厚生のための食堂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。厨房内の調理器機及び器具類は、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、厨房管理点検表を作成し、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。
- (4) 施設等は、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、他の者に転貸又は担保に供してはならない。また、修理及び改造、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。

- (5) 食品衛生法施行規則別表第十七の五に則り、委託者主導で定期的に厨房内の防虫防鼠作業を実施する。受託者は担当係との作業実施日時の調整に対応する他、当日の作業が円滑に進行するよう協力すること。(八代キャンパス担当：総務課総務係、熊本キャンパス担当：学生課学生支援係)

5. 衛生及び安全管理等

- (1) 受託者は、食堂等の衛生及び安全管理について次の事項を遵守しなければならない。
 - ①従業員の服装身だしなみは清潔を保ち、利用者に不快感を与えることがないように留意すること。
 - ②従業員に対して、調理開始前、用便後、汚物取扱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、殺菌及び熱風消毒を行うこと。

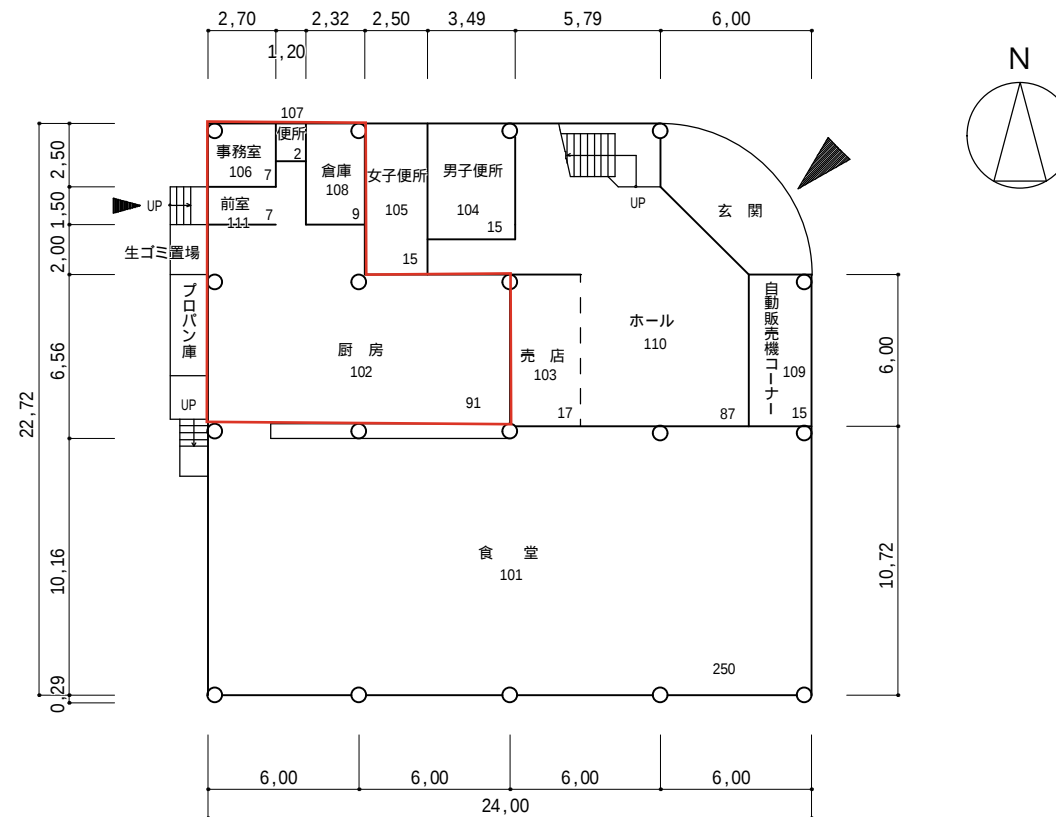
- ④厨房及び食堂内は清潔を保ち、施設、器具及び容器等の衛生を保持すること。⑤給食材料及び提供物は、防虫防鼠等の措置を講じ衛生的に保管すること。
 - ⑥残飯残菜その他汚物については責任を持って処理し、校内には放置しないこと。
 - ⑦保存食は、検査用として原材料及び調理済み食品を食品毎に50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、委託者が設置した冷凍保管庫内に-20℃以下で72時間以上保存すること。また、その記録を残しておくこと。
 - ⑧食堂業務に係る汚水等の管理に充分注意すること。
 - ⑨食品類は消費（賞味）期限内の食品を使用し、かつ消費（賞味）期限内に提供すること。
 - ⑩厨房等において、従業員にガス中毒、火傷、怪我等の事故が発生した場合は、受託者の責任において処理し、速やかに委託者へ報告すること。
 - ⑪防犯、防火その他災害等の発生防止に留意し、毎日の業務終了後は、異常の有無を確認の上、異常がある場合は、八代キャンパス分は総務課総務係へ、熊本キャンパス分は学生課学生支援係へ報告すること。
 - ⑫受託者の過失による火災等は、その損害に対して賠償すること。なお、本契約が成立したときは遅滞なく保険に加入していることを証明する書類を提出すること。
 - ⑬台風、地震等の災害時の対応について、受託者のマニュアルを示すこと。
 - ⑭勤務体制（従業員数と作業内容）について、具体的に示すこと。
 - ⑮その他法令等に定める衛生管理等に関する事項を遵守すること。
- (2) 受託者は、食堂業務により学生等が中毒等疾病をおこした場合その責を負うこととし、完治に至るまでの療養費を負担しなければならない。

6. その他

- (1) 委託者は、受託者が提出した書類等により、実施細目の内容を満たさない状況であると判断した場合には、受託者に対し口頭又は書面により改善要求し、それでもなお、改善要求に従わない場合には、契約を解除できるものとする。
- (2) 受託者は、業務上で知り得た個人情報等のデータは、学外に持ち出してはならない。また、守秘義務を負わなければならないものとする。
- (3) この実施細目に定めのない事項について、これを定める必要がある場合及びこの実施細目に定める事項について変更を必要とする場合は、委託者受託者間において協議して定めるものとする。

以上

図面 1 (熊本 C)

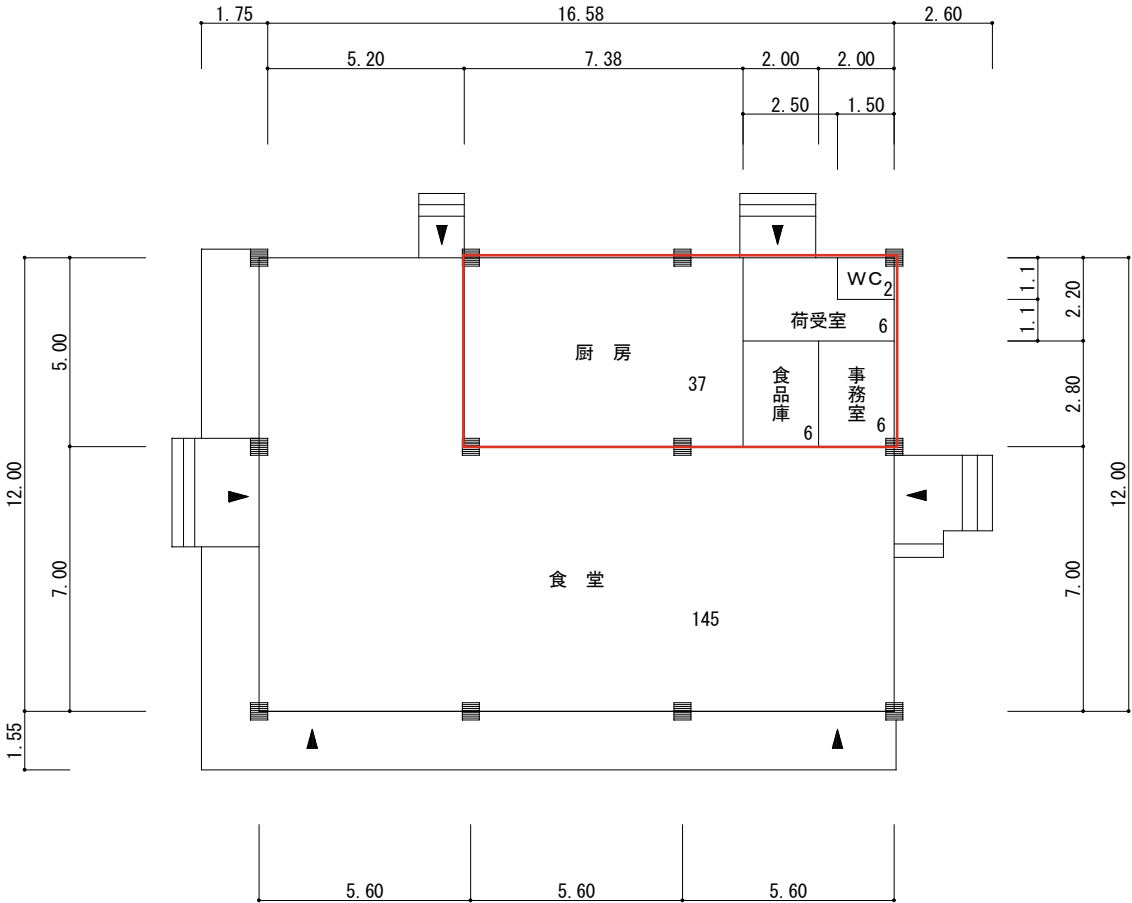


くぬぎ会館 1 階平面図 (床面積 5 1 5 m²)

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
6 5 6 4	熊本高等専門学校	0 0 1	平山新町	0 1 8



平面図 S=1/200
床面積 202 m²

棟名称	建築年	構造・階	面 積 区 分			面 積
			番号	名 称	色区分	
学生教職員食堂	昭 54	R 1	34	高専支援施設		202
				棟 計		202
			整理番号	3 - 2 6 -		

福利施設食堂(熊本キャンパス 厨房) 貸付備品一覧

連番	品名	数量	規格等	資産管理番号	購入年月日
1	調理台	1	1800*750*800	1022302100239000	平成16年 4月 1日
2	調理台	1	1800*750*800	1022302100240000	平成16年 4月 1日
3	調理台	1	1500*750*800	1022302100243000	平成16年 4月 1日
4	ホットフードカート	1	フジマック 600*910*1790	1022302100247000	平成16年 4月 1日
5	ウォーマーテーブル	1	フジマック FWTE-603 1500*600*800	1022302100250000	平成16年 4月 1日
6	棚	1	1500*600*1800	1022302100261000	平成16年 4月 1日
7	棚	1	1500*600*1800	1022302100262000	平成16年 4月 1日
8	包丁まな板殺菌庫(据付費含む)	1	ニチワ電機 SC-205LH	BH47H22S00000011	平成22年 7月16日
9	立体炊飯器	1	HATTORI LGS-100	BH47H22S00000158	平成23年 2月 1日
10	コンベクションオープン	1	SFC-5W2	BH47H22S00000289	平成23年 3月28日
11	ガスフライヤー	1	フジマック FGF25NB	BH47H24S00000106	平成25年 2月15日
12	ゆで麺機	1	マルゼン MRK-046B	BH47H27S00000030	平成27年 8月24日
13	ガス自動炊飯器	1	フジマック FRC14F	BH51H18S00000004	平成18年 6月 2日
14	冷凍冷蔵庫	1	ホシザキ HRF-120CX	BH51H19S00000025	平成19年 9月 7日
15	冷凍庫	1	ホシザキ HF-75X	BH51H20S00000063	平成20年11月25日
16	冷凍庫	1	ホシザキHF-63X	BH51H20S00000158	平成21年 3月12日
17	給茶機	1	ホシザキ ATE-100HA1	BH47R02S00000154	令和3年1月12日
18	ガス給湯器一式	1	GQ-C2434WZ-C	BH47R0341S000100	令和3年10月22日
19	ガスローレンジ	1	FGTLS1275	BH47R0341S000274	令和4年3月29日
20	ガステーブル	1	FGTNS157532	BH47R0341S000275	令和4年3月29日
21	冷蔵ショーケース	1	USB-63D	BH47R0341S000276	令和4年3月29日
22	電気消毒保管庫	1	FEDB20W	SS47R0518G000079	令和6年3月22日
23	コンベア洗浄機(ガスブースター含む)	1	田中機器製作所製 THW151ARG+TB52Gb	SS47R0718G000004	令和7年8月21日

学生教職員食堂(八代キャンパス 厨房) 貸付備品一覧

連番	品名	数量	規格等	資産管理番号	購入年月日
1	冷凍庫	1	ホシザキ HF-63Z	BH47H23W00000017	平成23年 8月10日
2	検食用冷凍庫	1	ホシザキ HF-63CZT-KS	BH47H23W00000018	平成23年 8月17日
3	冷凍庫	1	ホシザキ HF-63Z	BH47H23W00000020	平成23年 8月10日
4	(学生・教職員食堂用)ドラフト洗米機	1	スギコ製 PWO-38	BH47H23W00000021	平成23年 9月26日
5	炊事用電気器具	1	ウオーマーテーブル EMTP-1200	BH52H00G01000338	平成16年 4月 1日
6	流し台	1	ナガンタイ(2ソウシンク)	BH52H00G01000339	平成16年 4月 1日
7	ガススーブウォーマー	1	FGSU16A フジマック	BH52H19S00000124	平成20年 3月28日
8	包丁まな板殺菌庫	1	DS-112 日本給食設備(株)社製	BH52H21S00000150	平成22年 3月26日
9	食器消毒保管庫	1	ESN-3DA ニチワ電機(株)社製	BH52H21S00000153	平成22年 3月26日
10	冷凍冷蔵庫	1	HRF-120XT ホシザキ電機製	BH52H21W00000002	平成21年 8月19日
11	立体炊飯器	1	CRA-100N (株)CEK社製	BH52H21W00000007	平成22年 3月25日
12	学生教職員食堂用 給湯器	1	PH-E203EWHL パロマ社製	BH52H21W00000008	平成22年 3月26日
13	(八代C)食器洗浄機 外	1	JWE-580UB(60HZ) 外	SS47H28G01000006	平成29年 3月24日
14	ガスフライヤー	1	MGF-C18WK	BH47R0441W0000004	令和4年12月21日
15	スチームコンベクションオーブン	1	CSX-G61-T	SS47R0418G000012	令和5年3月31日