

(別 紙)

(一財) 滋賀県職員互助会 滋賀県東近江職員会館食堂経営委託 仕様書

1 業務名

滋賀県東近江職員会館食堂経営委託

2 目的

滋賀県東近江職員会館の食堂施設において、主に滋賀県東近江合同庁舎に勤務する職員の福利厚生充実を図るため、健全で安定した経営のもと、安全かつ安心して利用者に食事を提供することを目的とする。

3 委託期間

令和6年9月2日(月)から令和7年3月31日(月)まで

※営業開始日は、双方協議の上変更も可能です

また、双方に特段の異議がなければ1年単位で更新します。

なお、互助会または受託者のいずれか一方が契約の更新を希望しない場合は、6カ月前までに書面により相手方に対して意思表示しなければなりません。

4 実施場所等

所在地 東近江市八日市緑町7番23号

実施場所 滋賀県東近江職員会館 1階

厨房部分 15.58㎡

客席部分 50.25㎡ [6卓 全36席(現在24席に調整)]

5 業務内容

(1) 業務

主に滋賀県東近江合同庁舎に勤務する職員に対する昼食の提供

(2) 運営方法

直営

運営会社が、フランチャイズ契約等に基づき第三者に運営を任せることや、運営会社のフランチャイズ加盟者等が運営を行うことはできない。

(3) 委託の内容、条件等

ア 提供するメニューやサービスの基本的な考え方

① メニュー等

ア) 1種類以上の日替わりメニューを提供することとし、その他のメニュー品目は一任する。

イ) 各メニューは適温で提供すること。

ウ) 定食一食当たりの栄養摂取量は過剰にならないように注意し、栄養バランスにも配慮すること。

エ) 安全で信頼できる食材を利用すること。

オ) 一週間ごとに献立表を作成し食堂内の見えやすい場所に掲示し、食事の内容

や質が低下しないように留意すること。

か) 各メニューの食数を限定して提供することも可とする。

き) 食堂利用者には湯茶の提供を行うこと。

②価格

職員の福利厚生を目的で設置されるものであり、一食あたりの定食の価格は低廉に設定すること。運営開始時の価格の設定は互助会と協議すること。また、運営開始後の価格の変更も同様とする。

イ 委託料

互助会から受託者に委託料の支払いは行わない。

ウ 契約保証金

100,000円

エ 経費負担等

① 施設使用料

厨房面積分の使用料

(参考 令和6年度の基準で算出 年間62,931円〔見込み金額〕)

互助会が滋賀県知事と締結した県有財産貸付契約で負担することとなった額に相当する額を、受託者が互助会に納めるものとする。

②光熱水費・通信費

ア) 電気・水道・下水道

子メーター計測等、県の基準により算定した金額を受託者が互助会に支払うものとする。

イ) ガス

ガス供給業者から直接請求されるので、契約の相手方に直接支払うものとする。

ウ) 電話

外線電話が必要な場合は、受託者が個別に契約を行い、直接、契約の相手方に支払うものとする。設置に要する経費は受託者が負担することとする。

既設の電話機は内線専用で、使用料は無料とする。

③その他

衛生管理費、清掃費、ごみ処理費、その他業務執行上の通常必要な諸経費は、受託者が負担するものとする。

(4) 営業日および営業時間

ア 営業日

滋賀県東近江合同庁舎の閉庁日(土曜日、日曜日、国民の祝日に関する法律(昭和23年法律第178号)に規定する休日および12月29日から翌年の1月3日までの日)以外の日とする。ただし、県の実施する夏季集中休暇期間中は除く。

また、毎月1日程度の定休日を設定することも可とするが、不測の事態等によ

り営業できない場合は、遅滞なく互助会に報告すること。

イ 営業時間

営業日には、11時30分から13時30分までは、必ず営業すること。

上記以外の時間の営業も認めるが、互助会と協議すること。

《参考》 職員の休憩時間 12時00分～13時00分

職員の勤務時間 8時30分～17時15分

(5) 厨房機器等

既存の厨房機器等(別表、貸与設備備品一覧)は無償で貸与する。

貸与する設備備品は県が修繕または更新するものとする。ただし、受託者の責に帰すべき理由により、破損または滅失したときはこの限りではない。

既存の設備備品以外で新設するときは受託者が整備すること。この場合は事前に互助会に協議すること。

調理に必要な物品、食事の提供に必要な物品、衛生管理に必要な物品等は受託者が整備すること。

(6) 売上等の報告の義務

受託者は、委託業務により生じた食数等の売上状況を、定期的に互助会へ報告すること。

(7) 売上にかかる手数料

互助会は、売上にかかる手数料を受託者に請求しない。

(8) 使用施設の管理等

受託者は、使用施設について最善の保存管理に努めなければならない。

なお、これを怠ったことにより施設に損害を与えた場合は、互助会の指示を受け、損害に相当する金額を賠償として互助会に支払うか、受託者の負担により速やかに原状に回復しなければならない。

(9) 原状回復および返還

受託者は、業務委託期間が満了したとき、または委託事業者として不適格であるとの理由により契約が解除されたときは、受託者の負担により使用施設の施設設備等を原状に回復させ、甲の指定する期日までに、返還しなければならない。

なお、作業時間は、甲乙協議の上、定めるものとする。

ただし、互助会が原状回復の必要がないと認めた場合には、この限りではない。

(10) 営業許可、衛生管理義務

受託者は、食品衛生法(昭和22年法律第233号)第52条の規定による営業の許可を受けるものとし、これに要する費用は受託者の負担とする。

受託者は食品衛生法(昭和22年法律第233号)に規定されている条項を遵守し、飲食に起因する衛生上の危害の発生防止に努めなければならない。

受託者は、委託業務において、第三者に対し飲食に起因する衛生上の危害等を与えたときは、自己の責任をもって一切の損害賠償および慰謝に要する費用を負担し

なければならない。

(11) 環境への配慮

県の環境方針に基づき、環境に配慮した庁舎管理や事務活動の推進として、生ごみ等の発生の抑制、食品ロスの削減、ワンウェイプラスチック製品等の使用削減、廃食油の再生利用など、環境に配慮した取組を行うこと。

(12) 損害賠償義務

受託者は、委託業務の施行上発生した事故に関する損害（第三者に及ぼした損害を含む。）については、自己の責任において処理しなければならない。ただし、その損害が互助会の責に帰する理由による場合においてはこの限りではない。

(13) 責任者および従事者

受託者は、従事者の指揮監督および火元取締りをつかさどる業務責任者および火元責任者を定めること。

(14) 緊急発生時の対応等

受託者は、危機事案が発生した場合における対応方法についてあらかじめ定めるとともに、これを遵守しなければならない。万が一危機事案が発生した場合は、互助会に通報し、受託者が責任をもって処理にあたるものとする。

(15) その他

各種感染症予防対策、感染拡大防止対策について、県の指示に従うこと。
また、今後、このような不測の事態が発生した場合も同様とする。

6 業務の適正な実施に関する事項

(1) 関係法令の遵守

業務の遂行にあたっては、食品衛生法や関連する法令を遵守すること。

(2) 業務の一括再委託の禁止

受託者は、受託者が行う業務を一括して第三者に委託し、又は請け負わせることはできない。ただし、業務の一部を第三者に委託する場合は互助会と協議すること。

(3) 守秘義務

受託者は、本業務を行うにあたり、業務上知り得た秘密を他に漏らし、又は自己の利益の為に利用することはできない。また、委託業務終了後も同様とする。

7 業務の継続が困難となった場合の措置について

(1) 受託者の責に帰すべき事由等により業務の継続が困難となった場合

受託者の責に帰すべき事由により業務の継続が困難となった場合または食堂利用者の減による収支の悪化等、経営上の理由により、受託者からの業務の継続が困難であると申立てがあった場合には、双方合意の上、契約を解除することができるものとする。

なお、次期受託者が円滑かつ支障なく当事業の業務を遂行できるよう、使用施設

の施設設備等を原状に回復して明け渡すとともに、必要な事項の引き継ぎを行うものとする。

(2) その他の事由により業務の継続が困難となった場合

災害その他不可抗力等、互助会および受託者双方の責に帰すことができない事由により業務の継続が困難となった場合、業務継続の可否について協議するものとする。一定期間内に協議が整わない場合、それぞれ、事前に書面で通知することにより契約を解除できるものとする。

なお、委託期間終了または契約の解除などにより次期受託者に業務を引き継ぐ際は、円滑な引き継ぎに協力するとともに、必要なデータ等を遅滞なく提供することとする。

8 その他

本仕様書に明示なき事項または業務上疑義が発生した場合は、互助会と受託者の協議により業務を進めるものとする。

別紙

東近江職員会館食堂経営委託にかかる貸与設備備品一覧

	品名	形状等	数量	備考
1	調理台	1800×900×800	1	厨房
2	調理台	1800×600×800	1	厨房
3	調理台	450×600×800	1	厨房
4	流し台	一槽式	1	厨房
5	流し台	二槽式	1	厨房
6	コンロ台	1200×600×650	1	厨房
7	コンロ台	900×600×650	1	厨房
8	コンロ台	750×600×650	1	厨房
9	ガスコンロ	業務用 3 口	1	厨房
10	フライヤー	卓上式	1	厨房
11	業務用冷蔵庫	HRF-63XT	1	厨房
12	炊飯器	5 升炊き	1	厨房
13	ライスボックス		1	厨房
14	ガス赤外線グリラー	リンナイ	1	厨房
15	ガス瞬間湯沸かし器	パロマ PH [^] 5FS	1	厨房
16	壁掛型エアコン	パナソニック CS-407CF2	1	厨房
17	冷凍ストッカー	大和冷機 CT225	1	食堂
18	食器棚		1	食堂
19	ストックハウス	イナバ MBX	1	屋外

※参考 食堂設備備品

	品名	形状等	数量	備考
1	テーブル	ナイキ KMT1890S-LGL	6	食堂
2	椅子		36	食堂
3	据置型エアコン	三菱電機 PFZ-ERP224BM	1	食堂
4	テレビ (台付き)		1	食堂