

吹田市立中央図書館食堂仕様書

1 目的

吹田市立中央図書館の利用者の便宜を図り、また休息の場所とするため、食堂としての厚生施設の充実を図ることを目的に、運営事業者を募集します。

2 施設場所及び概要

所在地 吹田市出口町18番9号

食堂位置 図書館 中2階

食堂面積 約81㎡（厨房10.125㎡、フロア70.875㎡）

座席数 35席（テーブル 6人掛3卓、17人掛1卓）

3 利用者について

中央図書館、自習室（席数176席）利用者及び片山公園利用者が利用。

（参考）中央図書館平成25年度延利用者数 69,376人

平成26年度延利用者数 69,698人

4 使用期間

平成28年4月1日から平成29年3月31日まで（使用許可は、1年毎とし、運営に問題がなければ更新できるものとする。ただし、最長5年間とする。）

5 経費区分

別表経費区分（P.4）のとおり。

6 食堂のメニュー品目及び価格

メニュー及び価格は、学生が利用する公の施設であることを考慮し、市価と比較して適正な価格で、栄養を考えたメニューとし、出店申請書によるものとする。

7 食堂の設備

厨房設備等については「設備・備品等一覧表」の備品は無償貸与とし、貸与備品の修理及び経年劣化により使用できなくなった場合の廃棄及び配置に要する費用は施設管理者の負担とする。

食堂フロアについては、「設備・備品等一覧表」の備品は無償貸与するが、その他の備品に要する費用は事業者の負担とする。

8 食材の仕入れ及び調理方法

食材の仕入れにあたっては、新鮮で安心安全な食材を使用し、味付けに留意して、健康管理に役立つメニュー等で、食堂利用者の食欲をそそるように創意工夫をして調理すること。

9 光熱水費等

電気料金、ガス料金、上・下水道料金については、事業者の負担とする。支払いについては子メーターの指示値により計測した使用量に、中央図書館に対する各供給会社からの請求金額により算出した料金単価（税込）を乗じて積算した額を事業者により毎月請求するものとする。請求方法は吹田市が発行する納入通知書によるものとし、吹田市が指定する期限までに納入するものとする。

10 ゴミ処理

ゴミ及びビン、カン等不燃物については、分別し、指定の場所へ置き、別途事業者負担により処理すること。

11 厨房内のグリストラップ等の清掃

厨房内のグリストラップ等については、毎日清掃を行い吹田市下水道条例の排出基準の遵守に努めること。

12 フロアの清掃

フロアの定期的な清掃及びワックスがけは事業者が行う。テーブル、椅子の清掃についても、事業者が毎日清掃を行うこと。

13 従業員の教育等

従業員の教育体制を万全とし、利用調査等を適時実施し、利用者満足度の向上を図ること。混雑時にもスムーズに対応出来る配置を行うこと。

従業員の中から、現場責任者、現場副責任者、火気取締責任者を定めること。

14 衛生管理

事業者は、法令に定める手続き、衛生基準を自己の責任において厳守し、高度な衛生状態を維持すること。万一、給食品の提供により利用者が中毒、伝染病等の被害を受けた場合は、利用者に対して損害を賠償すること。

15 健康管理

事業者は、法定に基づき、作業員に健康診断及び検便を実施し、その結果を保存するとともに施設管理者から要求があれば提出すること。万一、作業員に異常があるときは、速やかに対応をとるとともに、直ちに施設管理者に報告し、その指示に従うこと。

16 代金の支払い

利用代金の支払いは、現金で行うこととする。

なお、現金での販売は食券販売機を使用することを原則とし、設置については事業者の負担とする。

17 営業状況の報告

事業者は、施設管理者が必要と認めるときは営業に関する経理状況報告をすること。また、利用調査等を実施した場合は、速やかに結果を報告するとともに、改善すべき事項がある場合には、具体的な対応策を報告すること。

20 運営案の遵守

業者選考において出店申込書に記載のあったすべての項目については、使用許可後、必ず遵守すること。

21 その他

- (1) 現在働いている従業員について、引き続き雇用できるように検討すること。
- (2) 指定する場所以外での張り紙、看板等の表示、掲出は禁止する。

- (3) 食堂内に新たに設備等を設置する場合は、事前に施設管理者の承認を受け、事業者の負担により行うこと。
- (4) 事業者は、許可期間が終了したとき、又は契約を解除したときは、事業者の負担により施設管理者が指定した期日までに施設等を原状に回復すること。

(別表) 経費区分

項目別	内容	施設管理者	事業者
施設使用料		—	○
光熱水費	事業者の負担とする	—	○
フロアの備品等	テーブル、椅子は施設管理者。券売機は事業者※	○	○
フロアの清掃費		—	○
厨房設備・機器・備品	設備・備品一覧にあるものは施設管理者	—	○
害虫駆除費	「建築物における衛生的環境の確保に関する法律」に基づく駆除費のみ施設管理者が実施	○	—
ゴミ処理費	事業者は所定の場所に運び事業者の負担により処理	—	○
食材料費		—	○
人件費、被服、検診費		—	○
消耗品費		—	○
調理器具及び食器		—	○
厨房清掃費		—	○
廃油の処理	事業者は、グリストラップの清掃を毎日行う	—	○
営業許可等申請費		—	○
電話の設置	回線使用料（私用は認めない）	○	—

※貸与品の修繕等については原則施設管理者が行う。フロア内を大規模に改修する費用は事業者の負担とする。

<参考資料>

1 現在の主なメニュー及び価格

メニュー	価格 (円)	メニュー	価格 (円)
定食 (とんかつ、チキンカツ)	550	うどん・そば (焼チーズ釜揚げ玉子入り、豪華ぶっかけ、海老天スタミナ、はりはり豚)	520
定食 (うどん付)	650		
丼 (味噌汁付) (親子、カツ、本日の)	530		
カレーライス	500		
うどん・そば (かけ)	270		
うどん・そば (きつね、玉子とじ、ざる、ぶっかけ)	370	かやくごはん (並)	250
うどん・そば (釜揚げ玉子入り、生醤油かけ)	400	ごはん (並)	170
うどん・そば (梅わかめ)	420	おにぎり (1個)	130
うどん・そば (カレー、鶏南蛮)	500	小品、味噌汁	80~120

2 設備・備品等一覧

別添ファイル1参照

3 食堂配置図

別添ファイル2参照