

## 滋賀県庁本館食堂運営業務仕様書

### 1 業務名

滋賀県庁本館食堂運営業務

### 2 目的

滋賀県庁本館の食堂施設において、主に本庁に勤務する職員の福利厚生の実を充実するため、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 業務期間

令和8年4月1日から令和9年3月31日までの1年間

ただし、双方に特段の異議がなければ以後、1年度単位で更新する。

なお、滋賀県または事業者のいずれか一方が契約期間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らない。

### 4 実施場所等

所在地 滋賀県大津市京町四丁目1番1号

実施場所 滋賀県庁本館 1階

厨房および食品庫等付帯施設 130.68 m<sup>2</sup>

客席 192.4 m<sup>2</sup> (35卓 106席)

※食堂平面図および貸与設備・備品一覧については別紙のとおり。

厨房内設備のレイアウト変更は原則不可、客席のレイアウト変更は県と協議を要す。

### 5 業務内容

#### (1) 業務

主に滋賀県庁本庁舎に勤務する職員に対する昼食の提供

#### (2) 事業の内容、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) 毎食1種類以上の日替わり定食を提供すること。

イ) 定食以外の単品メニューも提供可能とする。

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) 定期的に献立表を作成して食堂内の見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。

カ) 食堂利用者には湯茶の提供を行うこと。

キ) 酒類の提供は行わないこと。

## ②価格

職員の福利厚生为目的で設置されるものであり、一食あたりの定食等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県と協議すること。

また、運営開始後の価格の変更も同様とする。

## イ 事業の助成

県から事業者に対し、事業に要する経費の助成は行わない。

## ウ 保証金

免除する。

## エ 経費負担

### ①行政財産使用料

行政財産使用許可を受けた面積に相当する使用料を負担すること。

県の基準により、ア②価格を低廉に設定することにより 50%の減免を行うことが可能。

### ②共益費

#### ア) 庁舎維持管理費(庁舎警備費、各種設備点検等)

庁舎管理に要する経費を、使用許可面積に応じて負担すること。

#### イ) 電気料金・水道料金・下水道使用料

子メーターが設置されており、使用量に応じた金額を負担すること。

### ③その他

#### ア) ガス料金

都市ガスが引き込まれており、ガス事業者に直接支払うこと。

#### イ) 電話

既設の電話機は内線専用で、使用料は無料とする。

外線電話が必要な場合は事業者が個別に契約を行い、直接契約の相手方に支払うこと。設置に要する経費は事業者が負担すること。

#### ウ) 清掃費、衛生管理費、その他業務執行上の通常必要な諸経費は、事業者の負担とする。

## (3) 施設等の管理に係る清掃・点検等の実施および協力

### ア 事業者が実施する清掃・点検等

以下の清掃・点検等を事業者の負担と責任で行うこと。

| 施設等の管理項目 |                    | 頻度(予定)   |
|----------|--------------------|----------|
| 施設       | 生ゴミ・塵芥処理           | 毎日       |
|          | 厨房および付帯施設の清掃       | 毎日       |
|          | 客席の清掃(※)           | 毎日       |
|          | グリストラップ清掃          | 毎月1回以上   |
| 衛生       | 食品衛生法関係の許可・届出      | 必要に応じて   |
|          | 害虫駆除(防虫・防鼠対策)      | 関係法令等による |
|          | 健康診断および特定業務従事者健康診断 | 関係法令等による |

※客席 床清掃のみ県が行い、その他の設備・備品等の清掃は事業者が行う。

清掃時間：9時から11時（内30分）

### イ 県等が実施する法定点検等

県等は以下の点検等を実施する。実施に当たっては、庁舎管理担当者から予め通知があるので指示に従うこと。

| 施設等の管理項目 |                    | 頻度(予定)     |
|----------|--------------------|------------|
| 電気・機械    | 消防用設備点検            | 年 2 回実施    |
|          | 保安規定に基づく点検（停電実施）   | 年 1 回実施    |
|          | 法定ガス点検（ガス事業者実施）    | 4 年に 1 回実施 |
| その他      | 建築物法定点検（建築・電気・機械）  | 年 1 回実施    |
|          | 消防訓練（通報訓練・避難誘導訓練等） | 年 1 実施     |
|          | 消防署の立入り検査（消防署実施）   | 数年毎に実施     |
|          | 空調機器点検             | 年 2 回実施    |
|          | 建築物衛生法に基づく点検       | 年 6 回実施    |
|          | メーター検針             | 毎月         |
|          | グリストラップおよび排水配管 清掃  | 年 2 回実施    |

(4) 営業日および営業時間

ア 営業日

滋賀県庁本館の閉庁日（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）以外の日を営業日とする。

ただし、県の実施する夏季集中休暇期間中はこの限りでない。

なお、不測の事態等により営業できない場合は、遅滞なく県に報告すること。

イ 営業時間

営業日には、午前 11 時 30 分から午後 1 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、県と協議すること。

《参考》 職員の基本的な休憩時間 正午～午後 1 時 00 分

職員の勤務時間 午前 8 時 30 分～午後 5 時 15 分

上記以外の時間の営業も認めるが、県と協議すること。

ウ 営業時間外

客席において午前 9 時 00 分から午前 11 時 30 分までは会議等で使用をする。

(5) 厨房機器等

既存の厨房機器等(別紙 貸与設備・備品一覧)は無償で貸付ける。

貸付ける設備備品は県が修理または更新するものとする。ただし、事業者の責め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事業者が整備すること。この場合は事前に県と協議すること。

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事業者が整備すること。

(6) 提供数等の報告の義務

事業者は、毎月の売り上げ実績を県に定期的に報告すること。

(7) 売上にかかる手数料

県は、売上にかかる手数料を事業者に請求しない。

(8) 使用施設の管理等

事業者は、使用を許可された施設について最善の保存管理に努めるとともに、常に衛生的で安全かつ清潔に保つこと。

日常業務において営業時間内の食卓や椅子および洗面台の清掃は事業者が行うこと。

なお、施設に損害を与えた場合は、県の指示を受け、損害に相当する金額を賠償として県に支払うか、事業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) 営業許可、衛生管理義務

事業者は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 5 2 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事業者の負担とする。

事業者は食品衛生法(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。

事業者は、本事業において、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及び慰謝に要する費用を負担しなければならない。

(10) 損害賠償義務

事業者は、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、その損害が県の責めに帰する理由による場合においてはこの限りではない。

(11) 責任者及び従事者

事業者は、従事者の指揮監督及び火元取締りをつかさどる業務責任者及び火元責任者を定めること。

(12) 緊急発生時の対応等

事業者は、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、県に通報し、事業者が責任をもって処理にあたるものとする。

(13) 原状回復および返還

事業者は、協定期間が満了したとき、または協定が解除されたときは、事業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、県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。

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

事業者は、事業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予め県と協議すること。

(3) 譲渡または転貸の禁止

事業者は、食堂業務に係る一切の権利または義務を第三者に譲渡をし、貸付けまたは承継させてはならない。また、その権利を担保に供してはならない。

(4) 守秘義務

事業者は、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、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) 事業者の責め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

事業者の責め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、事業者から業務の継続が困難であると申立てがあった場合には、双方合意の上協定を解除することができるものとする。

なお、次期事業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、県および事業者双方の責め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協定を解除できるものとする。

なお、協定期間終了または協定の解除などにより次期事業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、県と事業者の協議により業務を進めるものとする。

別紙 本館 1 階食堂 平面図

厨房・食品庫等  
(130.68 m<sup>2</sup>)

客席  
(192.4 m<sup>2</sup>)



※ 客席における机・椅子の配置は、コロナの影響で、上記平面図から、一部変更されています。

| 別紙         |          |      |                       |                           |    |    |
|------------|----------|------|-----------------------|---------------------------|----|----|
| 貸与設備・備品一覧  |          |      |                       |                           |    |    |
| ○物品番号のあるもの |          |      |                       |                           |    |    |
|            | 物品番号     | 重要物品 | 品名                    | 規格・構造                     | 数量 | 単位 |
| 1          | 96014895 |      | エレクターシェルフ             | スギコ LS1070                | 1  | 台  |
| 2          | 94179680 |      | 立型                    | COMET KATO CRA-K9         | 2  | 台  |
| 3          | 24001031 |      | コールドテーブル冷蔵庫           | 幅1800×奥行750×高さ800         | 1  | 式  |
| 4          | 23001863 |      | サンドイッチコールドテーブル冷蔵庫     | 幅1200×奥行800×高さ800         | 1  | 式  |
| 5          | 22000580 |      | 食器洗浄機 SD113GSHB-M     | 日本洗浄機(株) SD113GSHB-M      | 1  | 台  |
| 6          | 19003506 | 重要   | 厨房用スポットエアコン           | ダイキン SSDP140B             | 1  | 台  |
| 7          | 19003505 |      | 売り切れコントローラー           | UC-X                      | 1  | 式  |
| 8          | 19003504 |      | キッチンプリンター             | エプソン TM-T90II             | 1  | 式  |
| 9          | 19003503 |      | キッチンプリンター             | エプソン TM-T90II             | 1  | 式  |
| 10         | 19003502 | 重要   | 食券用自動券売機              | 芝浦自販機 KB-172NNS           | 1  | 式  |
| 11         | 19003501 | 重要   | 食券用自動券売機              | 芝浦自販機 KB-172NNS           | 1  | 式  |
| 12         | 19003500 |      | トレーディスペンサー            | 日本洗浄機 KN4245              | 1  | 式  |
| 13         | 19003499 |      | 冷凍ストッカー               | パナソニックSCR-RH36VA          | 1  | 式  |
| 14         | 19003498 |      | ガスフライヤー               | マルゼンMGF-C23WK             | 1  | 個  |
| 15         | 17003786 |      | 包丁まな板殺菌庫              | 明城製作所 MEK-300B            | 1  | 台  |
| 16         | 14000322 |      | 製氷機                   | パナソニック/SIM-S241VN/本館食堂    | 1  | 式  |
| 17         | 13002091 | 重要   | 業務用電気式スチームコンベクションオープン | エレクトロラックス/AOS101EBC2/本館食堂 | 1  | 式  |
| 18         | 13000609 |      | 業務用冷凍庫                | 福島工業株式会社/ARD-124FM/職員食堂   | 1  | 台  |
| 19         | 12002232 |      | 業務用冷蔵庫                | 福島工業株式会社/URD-120RMD6      | 1  | 台  |
| 20         | 10002565 |      | 電磁調理器                 | HFR5.0C11K-2型             | 1  | 式  |
| 21         | 9003861  |      | 電磁調理器                 | HFR5.0C11K-2型             | 1  | 式  |
| 22         | 8002768  |      | ガス給湯器                 | GQ-3210WZ-FF-2            | 1  | 台  |
| 23         | 8002687  |      | ガス給湯器                 | ノーリツ GQ-3210WZ-FF         | 1  | 台  |
| 24         | 25000224 |      | リーチインショーケース           | フクシマガリレイCRC-080GLWSRX     | 1  | 台  |

| ○物品番号のないもの |                |                |    |    |
|------------|----------------|----------------|----|----|
|            | 品名             | 規格・構造          | 数量 | 単位 |
| 1          | 片袖机            | イトキCV-107CA-TE | 1  | 台  |
| 2          | エレクトラシェルフ      | スギノLS1220      | 1  | 台  |
| 3          | エレクトラシェルフ      | スギノLS1220      | 1  | 台  |
| 4          | 更衣ロッカー         | イトキHDH09411-SS | 1  | 台  |
| 5          | 更衣ロッカー         | イトキHDH09411-SS | 1  | 台  |
| 6          | 更衣ロッカー         | イトキHDH09411-SS | 1  | 台  |
| 7          | 更衣ロッカー         | イトキHDH09411-SS | 1  | 台  |
| 8          | ルームエアコン        | S22MTES-W      | 1  | 台  |
| 9          | 冷凍ストッカー        | ハナニック SCR-S66  | 1  | 台  |
| 10         | ガスステープルコンロ     | オザキOZ-K6Ⅲ      | 1  | 式  |
| 11         | ティルトインクハノン     |                | 1  | 台  |
| 12         | モビールテーブル       |                | 1  | 台  |
| 13         | ラック            |                | 1  | 台  |
| 14         | コールドテーブル(冷蔵庫)  |                | 1  | 台  |
| 15         | ハノンシンク         |                | 1  | 台  |
| 16         | テーブル           |                | 1  | 台  |
| 17         | ガスコンロ          | 大3口、小2口        | 1  | 台  |
| 18         | テーブル           |                | 1  | 台  |
| 19         | テーブル           |                | 1  | 台  |
| 20         | テーブル           |                | 1  | 台  |
| 21         | コールドテーブル(冷蔵庫)  |                | 1  | 台  |
| 22         | シンク付きテーブル      |                | 1  | 台  |
| 23         | ゆで麺器           |                | 1  | 台  |
| 24         | 2層シンク          |                | 1  | 台  |
| 25         | テーブル           |                | 1  | 台  |
| 26         | ホットフードユニット     |                | 1  | 台  |
| 27         | ライスフードユニット     |                | 1  | 台  |
| 28         | ホットフードユニット     |                | 1  | 台  |
| 29         | ディッシュディスペンサー   |                | 12 | 台  |
| 30         | クリーンテーブル       |                | 1  | 台  |
| 31         | ソイルテーブル        |                | 1  | 台  |
| 32         | ラックシェルフ        |                | 1  | 台  |
| 33         | モビールシンク        |                | 1  | 台  |
| 34         | トレキャッチ         |                | 1  | 台  |
| 35         | 返却コンバーター       |                | 1  | 台  |
| 36         | ラックシェルフ        |                | 1  | 台  |
| 37         | 貯湯湯沸器          |                | 1  | 台  |
| 38         | 貯湯湯沸器置台        |                | 1  | 台  |
| 39         | 万能カート          |                | 1  | 台  |
| 40         | 事務用椅子          |                | 1  | 台  |
| 41         | オーガナイザー        |                | 2  | 台  |
| 42         | オーガナイザー置台      |                | 1  | 台  |
| 43         | オーガナイザー        |                | 2  | 台  |
| 44         | トレディスペンサー      |                | 3  | 台  |
| 45         | ドリンクディスペンサー    |                | 1  | 台  |
| 46         | トレッキングテーブル     |                | 2  | 台  |
| 47         | テレビ(テレビハンガー付き) |                | 2  | 台  |