

兵庫県立兔和野高原野外教育センター食堂等経営業者募集要項

1 趣旨

兵庫県立兔和野高原野外教育センター（以下、「センター」という。）の食堂等経営業者の募集に関して必要な事項を下記のとおり定める。

2 食堂の概要

（１）設置場所

センター 食堂棟 ２階（別紙平面図のとおり）

所在：兵庫県美方郡村岡町宿字兔和野 ７ ９ １－ １

（２）施設概要

- ・ 厨房（使用許可する部分） １ ０ １． ６ ８ ㎡
- ・ 食堂客席部分等（共用スペース） 最大 ２ ０ ８ 名
- ・ 荷解場（共用スペース）
- ・ キャンプ場（３か所） 最大 ３ ８ ０ 名

（３）設備

食堂内テーブル、椅子及び厨房設備は、センターにおいて設置したものを無償で貸与します。

厨房設備については、一般的、標準的な機器を設置しています。なお、その他の備品等は、原則として、経営業者で整備していただきますが、詳細は、決定後に協議することとします。

3 契約期間

令和 ５ 年 ４ 月 １ 日 ～ 令和 ６ 年 ３ 月 ３ １ 日（以降 １ 年毎更新）

4 営業日

１ ２ 月 ３ １ 日から翌年 １ 月 ３ 日までの日は営業を行わないものとします。

5 業務内容及び運営条件

（１）基本事項

業務については、センター利用者に、食事及び食材の提供を行うものとします。

（２）センター利用者に対する食事の提供

①価格等

センター利用者に対する食事の提供については、現在下の価格にて、提供を行っていますが、ボリュームアップ（ダウン）、特別メニューの価格等は、決定後協議することとします。物価の高騰等により値上げ等も協議に応じます。メニューについても、協議のうえ決定するものとします。

区分	１食当たりの価格（税込）
朝食	６ ０ ０ 円～
昼食	６ ８ ０ 円～
夕食	９ ５ ０ 円～

②食事提供時間

センター利用者が食事を行う時間は、原則として以下のとおりとします。なお、施設の運営上、食事時間の変更を必要とする場合は、センターから事前に業者に連絡を行い、調整を図るものとします。

〔食事時間〕

朝食	7時00分から	8時30分
昼食	11時30分から	13時00分
夕食	17時30分から	19時30分

③サービスの方式

セルフサービス方式とします。

(3) センター利用者に対する食材の提供

野外炊事の食材の提供を行うものとします。なお、価格等詳細は、決定後に協議することとします。

現行料金（参考）※税込 1食あたり

- ・カレー 350円～ ・米(100g) 80円～ ・焼きそば 380円～
- ・野菜サラダ 150円～ ・豚汁 250円～
- ・バーベキュー 2,500円～

(国産黒毛和牛 180g、野菜、ソーセージ2本、おにぎり2個、たれ)

その他 カートンドッグ、ピザ・ナン、シチュー、鉄板料理等

6 衛生管理

業務の実施にあたっては、以下の項目について留意してください。

- ①業務実施時には、食品衛生法を主とする食堂運営業務に関する全ての法令等を遵守してください。
- ②食中毒等防止のため、常に食堂全般の衛生管理に努めてください。
- ③従業員は、定期健康診断の他に、月1回以上検便を受け、その結果、食品衛生上支障のある者、または、下痢・発熱・咳・外傷・皮膚病などで食品衛生上支障のおそれのある者を調理業務に従事させないでください。また、同居家族に伝染病患者の発生、または、その疑いがある場合、及び、保菌者が発見された時も厨房業務に従事させないでください。
- ④従業員は、調理作業中は白衣、帽子等を着用し、身体、頭髮、手指、爪などは常に清潔にしてください。また、厨房室内と室外で履物を分け、作業服や作業専用の履物で外出しないでください。
- ⑤厨房では更衣、喫煙、休息、及び放たん等の衛生を損なう可能性のある行為を行わないでください。
- ⑥厨房への入室前、食品を扱う前、扱った後は、手指の洗浄及び消毒を必ず行ってください。
- ⑦食器、調理器具類を常に洗浄し、熱風、煮沸又は薬剤により消毒を行うと共に、汚染されない所定の場所に整理整頓するものとします。
- ⑧長時間使用しない食器類度は、使用前に再度洗浄消毒等を行うこととします。
- ⑨食品は、適正な場所に、適正な温度の状態で保管・貯蔵してください。

- ⑩給食及び食材につき、原材料及び調理済み食品を、各種50gを保存食とし、保存場所は冷蔵庫、保存期間は関係法令に基づく期間としてください。
- ⑪残飯等の処理は延滞なく実施し、放置しないこととします。

7 留意事項

(1) 修繕等

厨房における設備・器具・備品等の修繕等（消耗品交換含む）の必要が生じたときは、経営業者において現状回復の措置を講じるものとします。

(2) 従業員

調理師免許を有する調理責任者を配置するとともに、従業員は必要に応じた人数を配置し、従業員名簿を提出するものとします。

(3) 食物アレルギーの対応

特定原材料7品目の除去食対応をしてください。その他の品目、中度・重度のアレルギー者の対応は、団体（学校）・保護者と協議し、可能な範囲で対応をお願いします。

(4) 秘密の保持及び個人情報の取り扱い

業務の実施にあたり、知り得た情報、及び業務を処理するために取得した個人情報の取り扱いに十分に注意を払ってください

(5) 報告等

法令に基づく各種検査等を実施した場合は、その結果を速やかに当センターに報告を行うものとします。

(6) 名義使用

商品の仕入れ、その他食堂経営上の商品取引は一切委託業者の名義で行うものとし、当センターに関する名義を使用しないでください。

8 経費負担

(1) 厨房等施設利用料

（年額使用料） 厨房 約100㎡ 約50万円

⇒4月 香美町へ納付

(2) 電気・水道料金

厨房及び荷解場（共用スペース）での使用に対して、子メーターによる使用料で算出した額

⇒翌年度4月末までに、香美町へ納付

(3) ガス・灯油料金

経営業者による注文、支払い

(4) 事務取り扱い手数料

給食 総売上額の2% 食材料 総売上額の2%

⇒毎月の支払いの際、控除して振込み

9 応募要領

(1) 応募資格

- ①飲食業・給食業の技術及び経験を有し、食品衛生法の規定を遵守し食堂等の運営ができるもの。（法人・個人は問いません）

- ②直営により食堂の運営が行えること（契約を他人に再委託、または代行させることはできません）
- ③町の徴収金に滞納がないこと（町税、上下水道料金、国民健康保険料等）。

（２）提出書類（応募書類は返却しません）

①申込書

②給食事業計画書

③添付書類

ア 飲食店営業許可書（写）※決定後取得可

イ 給食事業計画書

ウ 給食メニュー（サンプル）

※容器については弁当以外、当センターの食器に当日盛り付けてください。

朝食（２食） （ご飯の場合１食、パンの場合１食）

昼食（２食） （定食メニュー１食、弁当１食（弁当容器は任意）

夕食（２食） （定食２種類）

計 ６食

※朝食：６００円、昼食：６８０円、夕食：９５０円で提供できるメニューを提出してください。

※サンプル以外のメニューについては、可能な限り写真を提出してください。

サンプルとして提出していただいたメニューやメニュー表は、業者決定後、詳細な打ち合わせにより決定します。

１０ 経営業者の選考

- （１）経営業者は、申込者の提出書類・面接により選考委員会の選考に基づき決定します。
- （２）選考にあたっては、申込者からヒヤリング及び審査に必要な資料の追加提出を求める場合があります。
- （３）選考結果は応募者全員に文書で通知しますが、選考理由や結果に対する問い合わせ等には一切応じません。