

## 武雄市こども図書館飲食等施設出店者募集仕様書

### 1 目的

この仕様書は武雄市こども図書館飲食等施設出店者募集要項に係る必要条件を取りまとめたものです

### 2 使用面積

使用する面積については厨房部分で約 25 m<sup>2</sup>を最大として提案すること。  
(希望される面積が少ない場合、間仕切りにより他の店舗と分割しての使用となる場合があります)

### 3 経費区分

別表経費区分のとおり。

### 4 メニュー品目及び価格

メニュー及び価格は、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。

また、アレルギーに対する考え方（取扱い食材やメニュー、表示方法など）を提案すること。

### 5 厨房設備

厨房設備及びサイン等に要する費用は、事業者の負担とし、店舗内装やサインについては指定管理者と協議の上、決定すること。

### 6 食材の仕入れ及び調理方法

地産地消を基本理念とし、地域の安全安心な食材を使用し、利用者に提供すものとする。食材の仕入れについては、地域の新鮮で安心安全な食材を使用し、味付けに留意して、健康管理に役立つように創意工夫をして調理すること。

### 7 ゴミ処理

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

### 8 厨房内及びフードコートの清掃

厨房内の定期的な清掃は事業者が行う。フードコートのテーブル、椅子及び床の清掃についても、事業者が毎日清掃を行うこと。

### 9 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。

#### 10 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。

#### 11 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。

#### 12 営業状況の報告

事業者は、指定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。

#### 13 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。

#### 14 その他

- (1) 取扱う食材や調理方法により設置予定の浄化槽の能力を超える可能性があるため、事前に杵藤保健所へ相談すること。また、流し台内に簡易グリストラップを設置すること。
- (2) 食堂内に新たに設備等を設置する場合は、事前に指定管理者の承認を受け、事業者の負担により行うこと。
- (3) 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指定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。
- (4) 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。

## (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	—	○
厨房の備品等		—	○
厨房の清掃費		—	○
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		—	○
営業許可等申請費		—	○
電話の設置	回線使用料	—	○