

公 募 要 領

- 1 事業名 国立大学法人琉球大学大学会館カフェテリア等運営業務
- 2 事業の趣旨 学生・教職員等の福利厚生の実現を図るものである。
- 3 事業の内容 琉球大学大学会館の1階部分のうち指定する場所において、学生等のためのカフェテリア等の運営業務全般を実施する。

4 応募資格

本公募に応募することができる者は、以下の条件を全て満たす者とする。

- (1) 公共の安全及び福祉を脅かすおそれのある団体に属する者でないこと。
- (2) 国又は地方公共団体から取引停止の措置を受けている期間中の者でないこと。
- (3) 過去1年間に食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく食中毒による行政処分を受けていないこと。
- (4) 法人等の財政状況、損益状況及び資金状況に問題がないこと。
- (5) 不正及び不誠実な行為がないこと。

5 提出書類

① 応募申込書（様式1）

応募申込書（様式1）に添付する提案書においては、次に掲げるア～クの事項を明確にすること。なお、別紙の審査項目一覧を参考に適宜記載内容を変更して差し支えない。

ア カフェテリア等のコンセプトと具体的運営方法

イ 収支計画

ウ カフェテリア提供メニュー

メニュー（商品）の構成、販売価格、提供方法など写真を添えた具体的な内容

エ 安全衛生管理体制

食材の仕入れ先・仕入れ方法、保管の方法、感染対策、防火・防犯対策、清掃、廃棄物処理方法

オ 人員配置と従業員教育

人員配置計画、勤務体制、個人情報保護やクレーム対応

カ 危機管理体制

責任体制、危機対応

キ 大学への貢献

販売手数料、災害時の協力体制

ク その他の自由提案等

事業者として提案可能な具体的な提案

その他添付書類

- ・会社概要
- ・カフェテリアの運営等類似業務の運営（受託）実績の一覧。沖縄県内での事業実績又は、大学等での事業実績。
- ・法人等の決算関係書類（過去2年分：平成28～29年度）の事業報告、財産目録、貸借対照表、損益計算書又はこれに準ずる書類

「注」申請者から提出された書類は、本件業務の事業者選定のための目的のみに使用する。なお、提出された書類は返却いたしません。

② 提案書部数

提案書は10部、それ以外は各1部とする。

6 応募書類の受付期間及び提出方法等

(1) 受付期間

平成30年12月21日（金）～平成31年1月11日（金）

17時まで ※期日厳守（郵送の場合は必着のこと）

(2) 提出方法

持参又は宅配便・配達記録郵便

なお、持参の場合は、土、日、祝祭日を除く 9時から17時まで

(3) 提出先並びに問合せ先

住所：〒903-0213 沖縄県西原町字千原1番地

担当：琉球大学学生部学生支援課（共通教育棟1号館1階事務室）

電話：098-895-8127

FAX：098-895-8128

E-mail：gkgkari@to.jim.u-ryukyu.ac.jp

(4) 提出書類の作成費用については、選定結果にかかわらず申請者の負担とする。

7 事業者の選定

各選定委員会委員は、5①の応募申込書等の提出した申請者を対象として、別紙の評価基準に基づき審査し、得点化した上で得点が最も高い申請者を契約予定者とする。また、提出された応募書類について、必要に応じヒアリングを行くことがある。

選定結果の通知は、可否に関わらず、申請者全員に事業者選定委員会後、14日以内に文書で通知する。

なお、ヒアリングを行う場合の日時は、別途個々に通知する。

8 契約締結

選定の結果、契約予定者と提案書等を基に詳細な契約条件を作成するものとする。なお、契約予定者が辞退した場合は、次点者が契約予定者となる。

9 契約締結に関する問合せ先

住 所：〒903-0213 沖縄県西原町字千原1番地

担 当：琉球大学財務部経理課

電 話：098-895-8063

FAX：098-895-8052

E-mail：kysdlk@to.jim.u-ryukyu.ac.jp

10 スケジュール（予定）

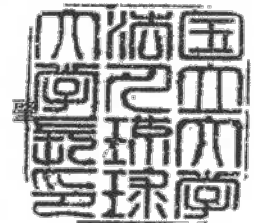
- ① 公募開始 : 平成30年12月21日（金）
- ② 応募書類の受付期間：平成30年12月21日（金）～平成31年1月11日（金）
- ③ 事業者選定委員会 : 1月中旬
- ④ 事業者選定結果通知：1月下旬頃
- ⑤ 契約締結 : 2月頃
- ⑥ 事業者との鍵の授受：3月下旬頃

11 その他

事業実施に当たっては、契約書及び企画提案書等を遵守すること。

平成30年12月21日

国立大学法人琉球大学
学 長 大 城



様式 1

平成 年 月 日

国立大学法人 琉球大学長 殿

所在地

法人名

代表者氏名

印

応 募 申 込 書

「国立大学法人 琉球大学 大学会館カフェテリア等運営業務」の公募について、下記の書類を添えて応募します。

記

添付書類

- | | |
|--------------------------------|-----|
| 1 提案書（企画（案）に関する内容等） | 10部 |
| 2 会社概要 | 1部 |
| 3 類似業務の運営（委託）実績一覧及び沖縄県内での事業所実績 | 1部 |
| 4 決算関係書類（過去2年分） | 1部 |

琉球大学学生会館カフェテリア等運營業務委託仕様書

I 募集内容

(1) 事業名称

国立大学法人琉球大学 学生会館カフェテリア等運營業務

(2) 運営場所

沖縄県西原町字千原1番地(千原キャンパス)

国立大学法人琉球大学 学生会館1階 厨房等 28㎡(詳細は別添図面のとおり)

(3) 運営期間

2019年4月1日～2022年3月31日

2 業務委託条件

営業時間等は、原則として午前9時から午後3時までの間とし、休日(夏季・春季休業期間含む)の営業時間等の詳細は、学生部学生支援課と協議の上決定する。営業は下記のとおり実施するものとする。

① 献立表の作成

受託者は、カフェテリア等で販売する食事の献立表及び価格表を作成し、利用者が見やすい場所に提示すること。

② 代金の徴収

代金は、利用者からその都度徴収すること。

③ 廃棄物の処理

受託者は、調理時及び飲食後に発生する残飯等の廃棄物を適正に処理すること。

④ 食器類等の洗浄

受託者は、調理器具及び食器類等を洗浄の上必要に応じ消毒すること。

⑤ 清掃

受託者は、毎日の業務終了後、厨房、その他業務で使用した施設・設備を清掃すること。

⑥ 関係法令の遵守及び衛生管理

ア 受託者は、業務を遂行するに当たり、食品衛生法及び関係法令を遵守するとともに、食品衛生法の規程に基づき、受託者に課せられている諸手続を、責任をもって実施すること。

イ 受託者は、調理師を適切に配置するとともに、食中毒の防止を徹底するため、厨房内の衛生管理及び食材料の品質管理等を自己の責任をもって実施すること。

3 業務委託手数料及び経費

業務委託手数料については、売上高(消費税抜き)に受託者の提案した率を乗じた額とする。

受託者は四半期ごとの売上高を月末締めにて翌月の10日までに報告すること。

本件業務に係る営業に必要な設備等・光熱水料を含む全ての経費は、受託者の負担とする。

4 再委託の禁止

受託者は、本件業務の全部又は一部を第三者に再委託してはならない。

5 情報公開及び調査等

受託者は、本学から情報公開、調査及び報告等の要請を受けた場合は、即時、これに応ずるものとする。

6 検査等

- (1) 本学は、受託者の営業内容が、当初の提案内容に即したものであるか定期的に検査を行う。
- (2) 検査の結果、業務内容が本仕様の条件等を満たしていないと判断した場合には、口頭又は書面により改善要求を行うものとする。
- (3) 書面等による改善要求したにも関わらず改善されない場合は、業務委託を取り消すものとする。

7 基本的遵守事項

- (1) 本業務委託については、善良な管理者の注意をもって業務を遂行すること。
- (2) 業務委託施設の改良等、現状を変更しようとするときは、本学の承認を得ること。
- (3) 業務委託施設は、カフェテリア等の業務以外のために使用しないこととし、転貸し、又は担保に供してはならない。
- (4) 業務委託施設は、契約期間満了までに、速やかに原状回復の上返納すること。
- (5) 本学の必要又は受託者の都合により、その期間を終了させた場合、受託者は速やかに原状を回復し引き渡すこと。
- (6) 受託者は、業務委託施設を滅失し、又は損傷したときは、直ちに本学に報告し、その指示に従うこと。
- (7) 前号の滅失又は損傷の原因が受託者の責に帰すべきときは、受託者は弁償しなければならない。

8 契約の取り消し

以下の一に該当するときは、業務委託契約を取り消すことがある。なお、取り消しが行われた場合、受託者は速やかに現状を回復し引き渡すこと。

- (1) 貸付料及び光熱水費を3ヶ月以上滞納したとき。
- (2) 業務委託施設を契約目的以外の用に供したとき。
- (3) 大学の業務に支障が生じたとき。
- (4) 正当な理由なくして本契約に違反したとき。
- (5) 破産等の申し立てをし、又はその宣告を受けたとき。

9 その他

本仕様書に定めのない事項については、学生支援課職員の指示に従うこと。

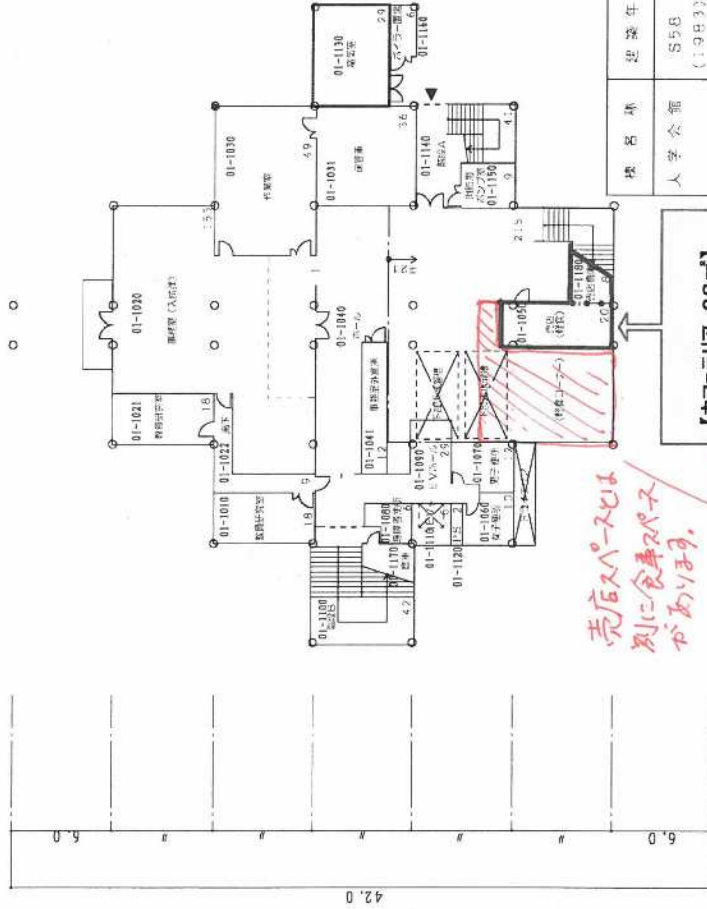
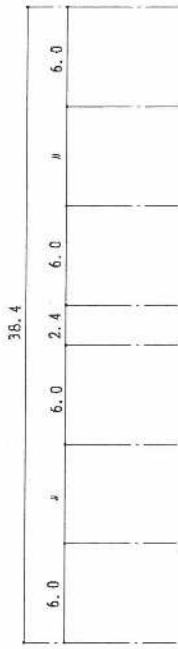
評 価 基 準 表

評価項目	評価細目	評 価 ポ イ ン ト	配点	評価区分/係数/計算式														
1. 事業の運営能力	・ 沖縄県内における事業実績又は 大学等での事業実績 ・ 過去2年分の財務状況	・ 大学のニーズに適応したサービス提供能力があるか ・ 経営が安定しているか	10	<table border="1"> <thead> <tr> <th>区 分</th> <th>係 数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A. 大変優れている</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>B. 優れている</td> <td>0.8</td> </tr> <tr> <td>C. 普通</td> <td>0.6</td> </tr> <tr> <td>D. やや劣っている</td> <td>0.4</td> </tr> <tr> <td>E. 劣っている</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>F. 仕様を満たしてい ない</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>※各評価項目の評価点の計算式 評価点＝配点×評価係数</p>	区 分	係 数	A. 大変優れている	1	B. 優れている	0.8	C. 普通	0.6	D. やや劣っている	0.4	E. 劣っている	0.2	F. 仕様を満たしてい ない	0
区 分	係 数																	
A. 大変優れている	1																	
B. 優れている	0.8																	
C. 普通	0.6																	
D. やや劣っている	0.4																	
E. 劣っている	0.2																	
F. 仕様を満たしてい ない	0																	
2. 運営方針の妥当性	・ 運営の基本方針 ・ 営業日, 営業時間	・ 大学にふさわしい運営方針であるか ・ 営業日, 営業時間に優れた提案がなされているか	10															
3. 収支計画の妥当性	・ 収支計画, 収支見込	・ 適切な収支計画による安定した事業運営が見込めるか	10															
4. 商品及びサービスの質	・ メニュー(商品)の構成(品数、品種等) ・ 価格設定 ・ サービスの種類と内容 ・ ニーズへの対応	・ 大学という出店場所や利用者に応じたメニュー構成であるか ・ 適切な価格設定であるか ・ 魅力的なサービスの提案があるか ・ 利用者のニーズの把握と満足度向上に繋がる取り組みがあるか	10															
5. 安全衛生管理	・ 食材調達・保管の方法 ・ 調理等の方法 ・ 感染対策 ・ 防火・防犯対策 ・ 清掃, 廃棄物処理方法 ・ 臭い対策	・ 安全安心な食材を使用しているか ・ 適切な衛生管理が行われているか ・ 健康診断等の感染対策が適切に行われるか ・ 適切な防火管理が行われているか ・ 利用者に不快感を与えない管理体制であるか	10															
6. 人員配置と従業員教育	・ 人員配置計画 ・ 勤務体制 ・ 個人情報保護 ・ クレーム対応	・ 人員配置計画が適切であるか ・ 個人情報保護, プライバシー保護, ソーシャルメディア対策の教育がなされるか ・ クレーム対応の体制が整っているか	10															
7. 危機管理体制	・ 責任体制 ・ 危機対応	・ 緊急時の連絡体制や対応体制が整っているか	10															
8. 大学への貢献	・ 販売手数料 ・ 災害時の協力体制	・ 売上げに応じた販売手数料の提案があるか ・ 大規模災害発生時の食料提供等の提案があるか	10															
9. その他特筆事項	・ 独創的な優れた提案 等	・ 他者に比べて独創的な提案があるか ・ 実現可能性が高い提案であるか	10															

棟別平面図

学校番号 0400	学校名 琉球大学	図地番号 010	団地名 千原団地	棟番号 077
--------------	-------------	-------------	-------------	------------

国立大学法人沖縄大学建築法(様式3)



建築面積: 1,116㎡

棟名	用途	構造	階数	面積			面積
				区分	用途	色区分	
大学交番	R3	S5B (1993)	R3	04	大学管理施設	6320	1,160
				04	大学交番施設	6410	528
				09	大学設備室等	6960	78
大学交番	R3	H21 (2009)	R3	04	大学交番施設	6410	417
				04	大学交番施設	6410	2,183

合計面積

整理番号 3-112



写真 1



写真 2



写真 3



写真 4



写真 5

