

# 公立大学法人国際教養大学カフェテリア運営業務仕様書

## 1 業務委託の概要

- (1) 業務名 公立大学法人国際教養大学カフェテリア運営業務委託
- (2) 業務場所 秋田県秋田市雄和椿川字奥椿岱  
国際教養大学内カフェテリア（秋田県秋田市雄和椿川字奥椿岱）
- (3) 業務内容 カフェテリアの運営及び管理
- (4) 業務期間 令和6年4月1日から令和11年3月31日まで（5ケ年）とする。  
なお、委託者又は受託者のいずれか一方が更新を希望しない場合は、6ヶ月前までに書面により相手方に対して意思表示をしなければならない。
- (5) 使用料 使用料は徴収しない
- (6) 委託料 運営委託料の支払いは行わない。  
運営収支は全て受託事業者に帰属し、運営収支の責任は運営受託者が負うものとする。また、委託者が運営上生ずる赤字の補填を行うことはない。

## 2 施設の規模等

- (1) 面積：①食堂 約540㎡、②厨房及び事務室 約380㎡
- (2) 客席数：約270席
- (3) 在学生数：約870人（うち約200人は海外へ留学中）  
留学生数：約160人  
教職員数：約200人  
※学生数等の数値は2023年9月時点による

## 3 業務委託の内容

- (1) 利用者への食事提供
  - ・在学生、留学生、教職員、一般利用者に対して食事の提供を行うものとする。
  - ・食事は、ミールプランメニュー及びレストランメニューを提供するものとする。  
※「ミールプラン」とは、各学期に設定された食事提供プランであり、現在提供しているミールプランは以下のとおり。
    - ◇学期ミールプラン：平日1日3食提供（最初の2週間は土日も提供）
    - ◇15ミールプラン：平日1日3食提供

- ◇10ミールプラン：平日1日2食提供
- ◇土日祝ミールプラン：土日祝1日3食

【参考】各ミールプラン及びレストランメニューの利用者数

- ◇学期ミールプラン：1学期あたり 約180名程度
- ◇2週間ミールプラン：1学期あたり 約90名程度
- ◇15ミールプラン：1学期あたり 約40名程度
- ◇10ミールプラン：1学期あたり 約60名程度
- ◇土日祝ミールプラン：1学期あたり 約40名程度
- ◇レストランメニュー：平日1日あたり約30～40名程度

- ・その他、大学主催のイベント・行事、感染症などに罹患した体調不良者への食事提供など、委託者からの要請に応じ柔軟に対応するものとする。

(2) 提供メニュー

①ミールプランメニュー

- ◇朝・昼・夜、それぞれ3種類以上の異なるメニュー（ご飯等、主菜、汁物、小鉢等のセット）を提供し、利用者が選択できるようにすること。
- ◇ごはん及び汁物は、おかわり自由とすること。
- ◇ミールプラン利用者以外の希望者にも提供できるようにすること。

②レストランメニュー

- ◇「①」のメニュー以外に、和食・洋食・中華など国際色あふれたメニューを取り入れること。
- ◇丼もの、麺類、小鉢類など、品揃えを豊富とし、利用者が選択しやすいメニューとすること。
- ◇「①ミールプランメニュー」利用者であっても、容易にレストランメニューを追加購入できるようにすること。

③その他

- ◇ベジタリアンフード、ハラルフード、アレルギー対応食などの提供に対応できるようにすること。
- ◇地場産食材及び調味料の積極的な利用を図ること。
- ◇栄養士を配置し、栄養バランスに配慮に配慮すること。
- ◇季節の食材に配慮すること

(3) 提供料金について

- ①学生食堂にふさわしい、廉価な価格設定とすること。

②ミールプランメニューについては、概ね下記の料金の範囲内で設定すること。

◇朝食：450円、昼食：550円、夕食：550円

③レストランメニューについては、概ね500円程度で設定すること。

④ミールプランは、学生のニーズに応じ、複数設定すること

※提供料金については、食材の高騰や人件費の値上げなどの明らかな理由がある場合は、委託者と協議のうえ、変更可能なものとする。

【参考】現行の食事提供プラン（ミールプラン）の料金については、下記を参考とすること。

期間：4/1～7/29（2024年度春学期の場合）

項目	価格（税込み）	備考
①学期ミールプラン	約120,000円程度	入寮日から1日3食、2週間後平日1日3食
②2週間ミールプラン	約20,000円程度	入寮日から1日3食、2週間提供
③15ミールプラン	約100,000円程度	平日1日3食提供
④10ミールプラン	約75,000円程度	平日1日2食（昼・夜）の提供
⑤土日祝ミールプラン	約42,000円程度	土日祝1日3食提供

#### （4）営業期間

お盆期間（8/13～8/15）及び年末年始を除き、原則、毎日営業すること。

ミールプランは下記期間により設定すること。

◇春学期（4月～7月）

◇秋学期（8月下旬～12月下旬）

◇冬季プログラム（1月～3月上旬）

※長期休業期間（8月及び3月）は、委託者と協議のうえ、営業日を設定するものとする。

#### （5）営業時間

下記時間帯を原則とするが、この時間帯の範囲を超えて営業することは差し支えない。

◇朝食：午前7時～午前8時30分

◇昼食：午前11時～午後1時30分

◇夕食：午後5時～午後7時45分

※営業時間については、委託者と協議のうえ、適宜変更可能なものとする。

#### （6）経費の負担について

①委託者（大学側）の負担

◇施設使用料（無償貸与とする）

- ◇電気料及び水道料
- ◇各種設備機器の保守点検及び修繕費
- ◇備え付けの調理機器など、基本的施設の修繕及び更新費

②受託者（事業者）の負担

- ◇ガス料金
- ◇受託者が所有する調理に要する機器の購入及び更新
- ◇各種消耗品類及び配膳用食器類
- ◇料理の提供に必要な食材費

※備え付けの調理機器等の一覧は別紙参照

(7) 衛生管理及び施設管理について

- ①調理室内の徹底した衛生管理を行うこと。
- ②食材保存における衛生に配慮した温度管理を行うこと。
- ③残飯等廃棄物の適正な処理を行うこと。
- ④食堂フロア及びテーブル等の日常的な整理整頓及び清掃の実施を行うこと。
- ⑤調理員への衛生に対する教育指導の徹底を行うこと。
- ⑥調理台、調理機器等の日常的な点検の実施を行うこと。
- ⑦火気及び施設等の防災管理を徹底すること。

(8) カフェテリア運営全般について

- ①学生や教職員の利便性に配慮すること。
- ②接客及びメニュー等を可能な限り、英語で対応すること。
- ③大学が企画する行事、イベント等に積極的に対応すること。
- ④適切な人員配置を行うこと。

(9) 報告事項等

- ①月別実績報告書（提供食数等）の作成と本学において指示した事項の報告
- ②衛生管理状況報告（清掃、点検、廃棄物処理等の状況・衛生管理者の報告）
- ③大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく報告
- ④利用者との協議体制の構築及び実施

4 企画提案書提案事項

企画提案書の作成にあたり、下記項目（(1)～(7)）については記載必須とする。

(1) 会社概要

会社の概要（本社所在地、代表者、従業員数、売上高、事業実績等）が分かる内容を記載すること。

(2) 基本方針

本業務を実施するうえでの、基本方針を記載すること。

(3) 幅広いメニュー提供及び料金設定について

【3 業務内容】に記載する内容を達成するための提案とすること。

(4) 料金の徴収方法

海外からの留学生や学外者でも利用しやすい料金徴収や支払方法を提案すること

(例：食券やプリペイド方式など)

(5) イベント的企画メニューや本学行事等に対する取り組みについて

本学ではシーズンを通して、様々なイベントや行事等を開催している。そうしたイベントや行事等における運営事業者の対応等について提案すること

(6) 適切な人員配置

カフェテリアを運営するための人員配置と業務従事者への教育・研修内容について示すこと。

(7) カフェテリアの運営について

国際系大学に相応しい、カフェテリアの雰囲気づくりなどを示すこと。

(8) その他

上記内容のほか、提案事項があれば示すこと。

5 その他

(1) プロポーザルに要する経費及び提出に要する費用は、全て参加者の負担とする。

(2) 提出期限後の企画提案書の修正又は変更は、原則として認めない。

(3) 企画提案書など、本業務のプロポーザルに係る全ての提出物は返却しない。