

(別紙)

公立大学法人宮崎公立大学学生食堂及び売店業務委託仕様書

公立大学法人宮崎公立大学（以下「甲」という。）において、学生食堂及び売店の業務委託を行う運営業者（以下「乙」という。）を公募型プロポーザル方式により選定するにあたり、当該プロポーザルに係る業務委託仕様書を以下のとおり定める。

I 業務名 公立大学法人宮崎公立大学学生食堂及び売店業務委託

II 基本事項

1 業務内容

(1) 学生食堂運営業務

学生食堂の運営業務

(2) 売店運営業務

売店の運営業務及び自動販売機の設置・管理業務

2 施設の所在 宮崎市船塚一丁目1番地2

3 学生数 912名（令和3年5月1日現在）
※男女比率は、男性約3割、女性約7割

4 教職員数 77名（令和3年5月1日現在）

5 施設の概要

(1) 構造 鉄筋コンクリート2階建の1階

(2) 面積 学生食堂：433.7㎡、売店：145.4㎡

(3) 収容数 約350席

(4) 平均喫食数 平成30年度実績：約71人／日、令和元年度実績：64人／日

(5) 設備 別添「厨房器具一覧」参照

※ただし、厨房器具はあくまで予定であり、乙決定後、協議のうえ厨房器具を設置・撤去する場合もありうる。

III 契約期間 5年（令和4年4月1日～令和9年3月31日）

※ただし、契約期間中に、乙の責に帰すべき運営上の重大な問題が発生した場合又は甲乙いずれかの申出に基づく協議の結果、双方で合意した場合は、本契約の解除を可能とする。

IV 仕様

1 基本的な考え方

乙が有するノウハウやアイデアの活用により、甲の学生食堂及び売店の安定的な運営のもと、安全・安心で栄養バランスのとれた食事の提供及び商品の販売を通して、学生生活の充実を図ることを目的とする。

また、甲が令和5年4月に開学30周年を迎えるにあたり、さらに地域に開かれた大学として、学生食堂及び売店を大学と地域との交流を創出する場とし、本学の魅力向上に繋げることを目的とする。

2 食事の提供について（企画提案のポイント）

- (1) 安全で栄養バランスのとれたメニューとし、デザート、ドリンク類の充実に配慮すること。
- (2) 季節や学期の変わり目に、メニューに変化をつけること。
- (3) 学生が利用しやすい価格設定とすること。なお、メニューの内容や価格の改定を行う場合は、事前に甲と協議のうえ決定すること。
- (4) ピーク時の待ち時間をできるだけ短縮するなど利用者の利便性に配慮すること。
- (5) 食堂内において、営業時間中、セルフサービスで水・お茶が飲める状態を提供すること
- (6) 学生、教職員、地域住民などの利用者のニーズを把握し、サービスの向上に取り組むこと。
- (7) 本学と一般市民・地域住民を繋ぐ交流・憩いの場となるサービスの提供を図ること。
- (8) 休日等（後記6）における営業や学生とのメニューの共同開発など、甲と連携し、長期的かつ安定的な運営を実現するための工夫、改善を行うこと。

3 商品の販売について（企画提案のポイント）

- (1) 文房具、日用品、生活雑貨、インスタント食品、菓子類などの品揃えの充実に配慮すること。また、学生の意見を取り入れた品揃えとするなど、甲と連携し、長期的かつ安定的な運営を実現するための工夫、改善を行うこと。
- (2) 売上金管理・価格設定は乙が行うが、学生の利用を考慮し、安価の設定とすること。
- (3) 自動販売機を設置し、利用者のニーズに応じた商品を設定すること。

4 その他（企画提案のポイント）

- (1) 開学30周年となる令和5年4月をグランドオープンと位置づけ、令和4年度中はプレオープン期間として、学生等の利用者のニーズに基づいて、甲と乙は施設改修等の改善策を協議・検討する予定であること。
- (2) 施設改修費の負担のあり方については、甲と協議のうえ決定する。なお、基本的には、施設そのものの改修については甲の負担で、施設そのものの改修以外、例えば観葉植物等の配置については乙の負担とする。

5 人員配置計画

- (1) 人員の配置
乙は、本業務に必要なかつ十分な従業員を配置し、当該従業員の中から食品衛生責任者（食品衛生法に規定する有資格者）及び現場責任者（甲との連絡調整の窓口）をそれぞれ1名任命すること。
- (2) 食品衛生責任者及び現場責任者の届出
乙は、食品衛生責任者及び現場責任者を任命したときは、甲に届出を行うとともに、食品衛生責任者については所管する保健所に対し速やかに届出を行うこと。また、変更があった場合も同様とする。

6 営業時間等

別添の令和3年度学年暦を参考に、年間の営業スケジュール、営業時間を計画すること。

営業日：土曜日、日曜日、国民の祝日、年末年始及びその他甲が定めた休日（以下「休日等」という。）を除く毎日。

※長期的かつ安定的な運営を図るうえで、地域住民などの利用を想定して休日等の営業を要する場合は、甲と協議のうえ、大学行事等により営業できない日を除き、休日等の営業を可とする。

※上記「甲が定めた休日」とは概ね次のとおり。

夏期休業期間： 8月上旬～9月下旬（概ね7週間程度）

冬期休業期間： 12月下旬～1月上旬（概ね2週間程度）

春期休業期間： 2月上旬～3月下旬（概ね7週間程度）

営業時間：学生食堂 11時30分～13時30分（コアタイム）

売店 9時30分～16時30分（コアタイム）

※長期的かつ安定的な運営を図るうえで、上記コアタイム以外の時間帯（夜間含む）での営業を要する場合は、甲と協議のうえで決定した時間帯も可とする。

※休日等に営業を行う場合は、甲と協議のうえで営業時間を決定する。なお、学生の活動に支障がない範囲であれば、休日等に限り酒類の提供を可とする。

7 経費負担

(1) 施設・設備・備品使用料

学生食堂及び売店の運営は、学生に対する福利厚生を目的にすることから、当該運営に必要な建物および施設の設備・備品（以下「施設等」という。）の使用料及び学生食堂・売店の運営に要する電気・水道・ガス代は免除する。

※休日等に営業を行う場合は営業時間に応じた電気・水道・ガス代は全て乙の負担とする。

※学生食堂及び売店の運営において黒字が出た場合は、黒字額の10%を、翌年度に料金割引等のイベントの実施により学生に還元すること。なお、最終年度については甲乙協議の上決定する。

(2) 施設等の維持費

施設等の維持に係る修繕、保守点検に要する経費は、甲の負担とする。ただし、乙の責に帰すべき事由がある経費及び契約終了後の原状復帰に要する経費は乙の負担とする。

(3) 乙の経費負担

ア 人件費	業務に従事する職員の給与、健康管理費、研修費等
イ 調理器具等	食堂・厨房で使用する器具類（鍋、釜、食器、箸、ポット、スプーン等）
ウ 食材料費	料理の提供に要する材料費
エ 被服費	業務に従事する職員の作業着の購入費、クリーニング代等
オ その他	食品残滓処理費、消耗品費、通信費等その他学生食堂及び売店の業務に必要な諸経費、自動販売機電気料金、食品営業許可等の許認可に要する経費

(4) その他

乙が企画するサービスを提供する上で必要な施設等の改善、更新及び機材の導入については、別途協議する。

8 収入等

本業務における収入はすべて乙に帰属する。また、仮に本業務に係る乙の運営において赤字が発生しても、甲は赤字補填を行わない。

9 危機管理

(1) 法令の遵守

乙は、施設等の使用、従業員の管理および材料の仕入れ、保管、調理、残滓処理等、学生食堂運営全般について、食品衛生法その他関係法令等を遵守し、十分な安全確

保を行うとともに、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行うこと。

(2) 衛生管理および防火・防犯

乙は、営業時間内において食堂フロアを清潔に保ち、毎日の業務終了後に、厨房の清掃を行うとともに、防火・防犯上の点検を行い、必ず施錠をして退出すること。ウィズコロナ・アフターコロナも見据えて感染防止対策等の取組を行うこと。

(3) 報告

乙は、本業務において、食中毒、伝染病その他健康上の被害を与えたときや火災等の災害または犯罪が発生したときは、甲にその状況等について遅滞なく報告するとともに、安全確保のための所要の措置を速やかに講ずること。

10 損害賠償

乙は、本業務において、その責に帰すべき事由により、9の(3)の健康上の被害または火災等の災害もしくは犯罪による損害を与えたときは、当該被害者に対してその損害を賠償するとともに、その後の本業務の運営に関して必要な措置を講ずることとする。

11 契約手続き・運営方法

(1) 業務委託契約の締結は、本仕様書の内容に基づいて行うものとする。

(2) 毎月1回、甲乙による協議の場を設定し、このうち半年に1回は学生の意見を取り入れた協議の場とし、業務運営に関する継続的な改善を行うものとする。

12 その他

(1) 乙は、本業務を一括して第三者へ再委託し、又は請け負わせることはできない。ただし、業務の一部については、予め甲と協議し、甲が認めた場合に限り第三者への委託又は請負を可能とする。

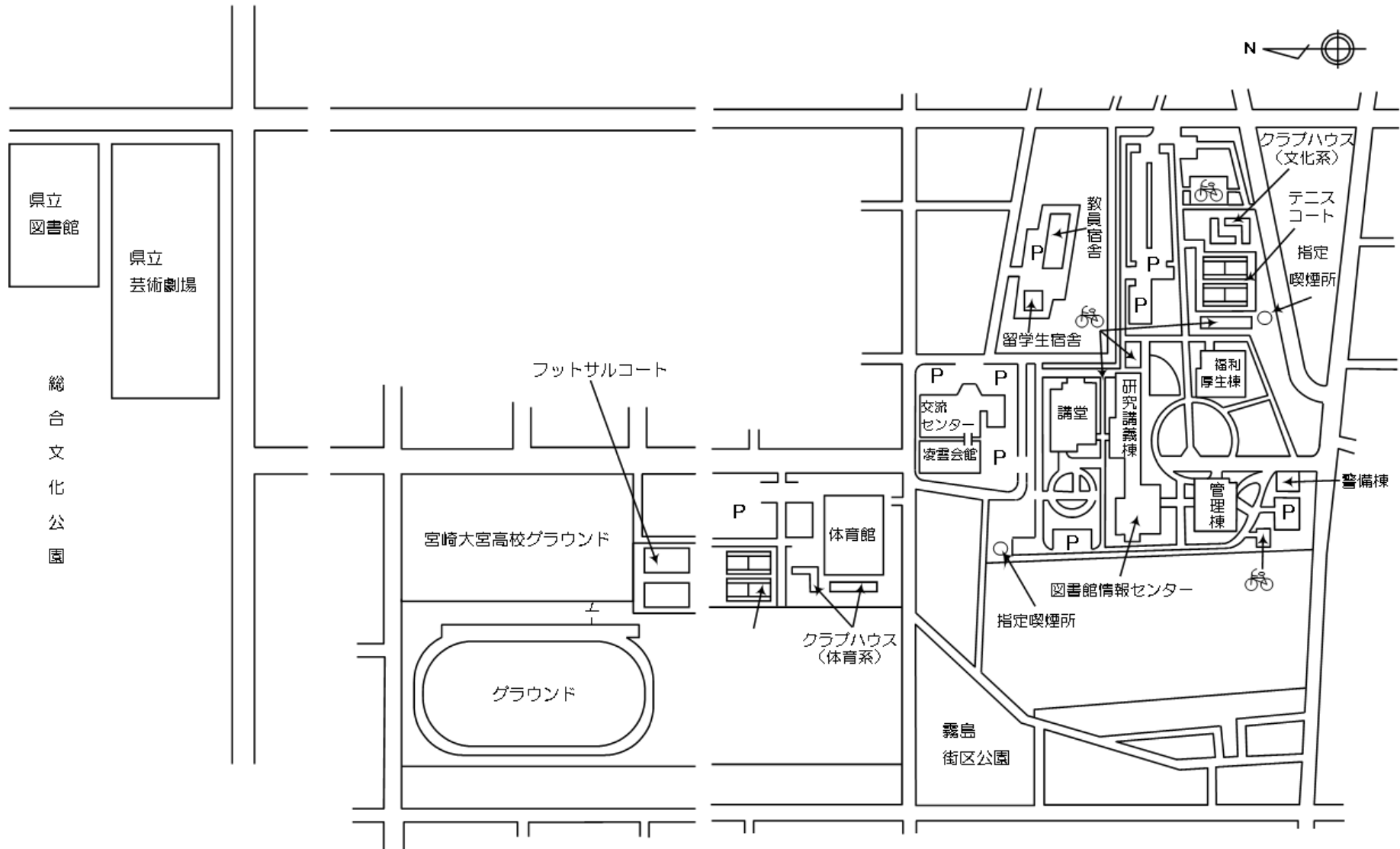
(2) この仕様書により難い特別な事情が生じた場合は、別途、甲乙間で協議し定めるものとする。

(3) この公募の公表日以降、企画提案に係る甲の教職員及びプロポーザルの選定委員への働きかけを行ってはならない。当該働きかけの事実が判明した場合、企画提案資格を喪失する。

【添付資料】

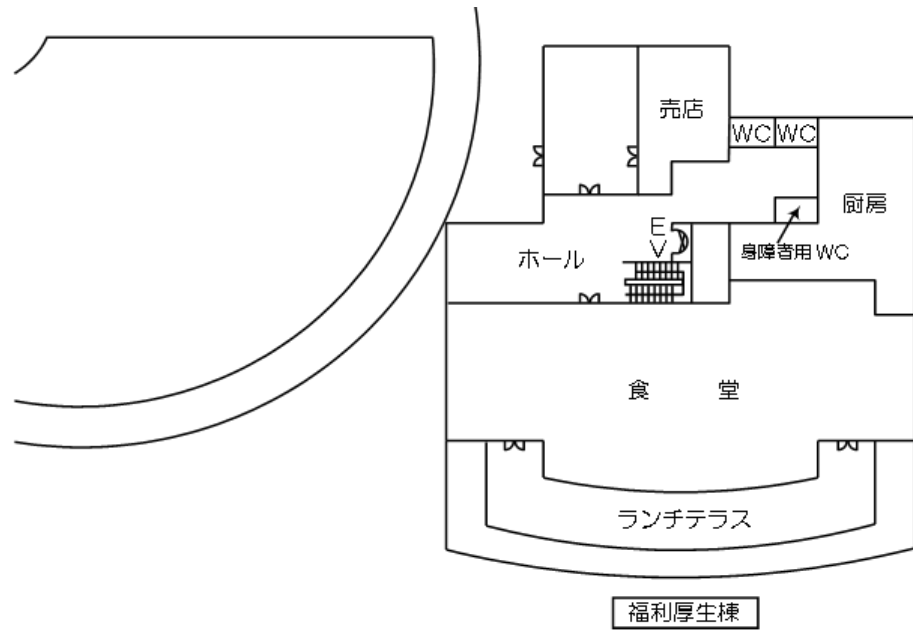
- ・ 公立大学法人宮崎公立大学 平面図
- ・ 令和3年度学年暦
- ・ 厨房機器一覧表

(別添) 公立大学法人宮崎公立大学 平面図

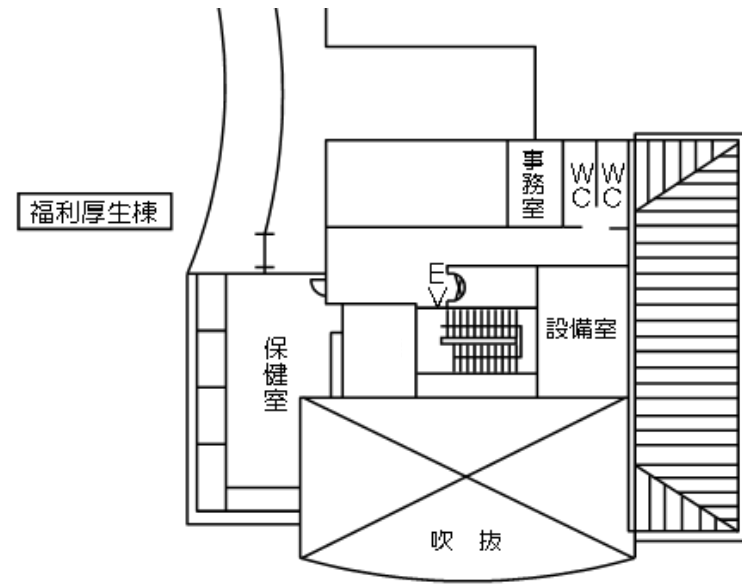


P : 駐車場
🚲 : 駐輪場

福利厚生棟 1階平面図



福利厚生棟 2階平面図



月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
火			1 ⑦開学記念日(開講日)	火								1 集中講義期間
水			2 ⑦	水		1			1 ⑨			2 集中講義期間
木	1 健康診断(2年)		3 ⑧	木	1 ⑫	2			2 ⑩			3 集中講義期間
金	2 健康診断(3年)		4 ⑧	金	2 ⑫	3	1 ①		3 ⑨			4 集中講義期間
土		1		土	3 補講日	4	2		4	1 元日		5 卒業論文発表期間
日		2		日	4	5	3		5	2		6 卒業論文発表期間
月	5 入学式 健康診断(4年)	3 憲法記念日	7 ⑧	月	5 ⑫	2 ⑯授業等調整期間	月	4 ②	6 ⑩	月	3 冬季休業終了	7 卒業論文発表期間
火	6 ガイダンス(1年)	4 みどりの日	8 ⑧	火	6 ⑫	3 ⑯授業等調整期間	火	5 ②	7 ⑪	火	4 ⑭授業再開	8 卒業論文発表期間
水	7 ガイダンス(1年)	5 こどもの日	9 ⑧	水	7 ⑫	4 ⑯授業等調整期間	水	6 ②	8 ⑩	水	5 ⑬	9
木	8 ガイダンス(1~4年) 健康診断(1年①)	6 ④	10 ⑨	木	8 ⑬	5 ⑯授業等調整期間	木	7 ②	9 ⑪	木	6 ⑭	10
金	9 ガイダンス(1年) 健康診断(1年②)	7 ④	11 ⑨	金	9 ⑬	6 ⑯授業等調整期間	金	8 ②	10 ⑩	金	7 ⑬	11 建国記念の日 卒業論文発表期間
土		8	12	土	10 補講日	7 授業等調整期間(予備日)	土	9	11 補講日	土	8 補講日	12 卒業論文発表期間
日		9	13	日	11	8 山の日	日	10	12	日	9	13 卒業論文発表期間
月	12 ①前期授業開始日	10 ④	14 ⑨	月	12 ⑬	9 振替休日	月	11	13 ⑪	月	10 成人の日	14
火	13 ①	11 ④	15 ⑨	火	13 ⑬前期卒業予定者 卒論提出日	10	火	12	14 ⑫	火	11 ⑭振替授業日(月曜日)	15
水	14 ①	12 ④	16 ⑨	水	14 ⑬	11	水	13	15 ⑪	水	12 ⑭	16
木	15 ①	13 ⑤	17 ⑩	木	15 ⑭	12	木	14	16 ⑫	木	13 ⑭振替授業日(金曜日)	17 後期追試験期間
金	16 ①	14 ⑤	18 ⑩	金	16 ⑭	13	金	15	17 ⑪	金	14 共通テスト準備(休講)	18 後期追試験期間
土	17	15	19	土	17 補講日	14	土	16	18 補講日	土	15 大学入学共通テスト	19
日	18	16	20	日	18	15	日	17	19	日	16 大学入学共通テスト	20
月	19 ②履修登録期限(年間)	17 ⑤	21 ⑩	月	19 ⑭	16 集中講義期間 履修登録変更期限(集中講義)	月	18 ④	20 ⑫	月	17 ⑮授業等調整期間	21
火	20 ②履修登録変更期間	18 ⑤	22 ⑩	火	20 ⑭	17 集中講義期間	火	19 ④	21 ⑬	火	18 ⑮授業等調整期間	22
水	21 ②履修登録変更期間	19 ⑤	23 ⑩	水	21 ⑭	18 集中講義期間	水	20 ④	22 ⑫	水	19 ⑮授業等調整期間 卒業論文提出日	23 天皇誕生日
木	22 ②履修登録変更期間	20 ⑥	24 ⑪	木	22 海の日(補講日)	19 集中講義期間	木	21 ④	23 ⑬	木	20 ⑮授業等調整期間	24 卒業式
金	23 ②履修登録変更期間	21 ⑥	25 ⑪	金	23 スポーツの日(補講日)	20 集中講義期間	金	22 凌雲祭準備(休講)	24 ⑫	金	21 ⑮授業等調整期間	25 【一般選抜前期試験】
土	24	22	26	土	24	21	土	23 凌雲祭	25 補講日	土	22	26
日	25	23	27 プチ・オープンキャンパス	日	25	22	日	24 凌雲祭	26	日	23	27
月	26 ③卒論計画書提出期間	24 ⑥	28 ⑪	月	26 ⑮授業等調整期間	23 集中講義期間 履修登録変更期限(集中講義)	月	25 凌雲祭撤収(休講)	27 ⑬	月	24 ⑯授業等調整期間	28
火	27 ③卒論計画書提出期間	25 ⑥	29 ⑪	火	27 ⑮授業等調整期間	24 集中講義期間	火	26 ⑤	28 ⑨勤労感謝の日(開講日)	火	25 ⑯授業等調整期間	29
水	28 ③卒論計画書提出期間	26 ⑥	30 ⑪	水	28 ⑮授業等調整期間	25 集中講義期間	水	27 ⑤	29	水	26 ⑯授業等調整期間	30
木	29 ③昭和の日(開講日) 卒論計画書提出期間	27 ⑦		木	29 ⑮授業等調整期間	26 集中講義期間	木	28 ⑤	30	木	27 ⑯授業等調整期間	31 後期終了
金	30 ③卒論計画書提出期間	28 ⑦		金	30 ⑮授業等調整期間	27 集中講義期間	金	29 ④	31	金	28 ⑯授業等調整期間	
土		29		土	31	28	土	30		土	29	
日		30		日		29	日	31		日	30	
月		31 ⑦		月		30	月		29 ⑨	月	31 集中講義期間 履修登録変更期限(集中講義)	
火				火		31	火		30 ⑩	火		

- (注1) ①~⑭については、授業回数を表記しています。
- (注2) ⑮・⑯については、授業等調整期間となり、授業及び補講、又は定期試験を実施する期間です。
- (注3) 土曜日及び祝日に記載されている「補講日」とは、台風や災害等によって、通常授業日が1日または半日休講となった場合の振替先として、予め確保しているものです。開講される場合は、掲示等でお知らせします。
- (注4) 「前期卒業予定者卒論提出日(7/13)」とは、前期に卒業要件を満たす予定の学生のための卒論提出日です。
- (注5) 夏季および春季休業期間中に実施する1年次必修科目再履修集中講義の日程等詳細については、別途、案内します。
(夏季:「英語ID」、春季:「英語IID」)

- (注6) 1月11日(火)の「振替授業日(月曜日)」には、月曜日の授業を開講します。
- (注7) 1月13日(木)の「振替授業日(金曜日)」には、金曜日の授業を開講します。
- (注8) 曜日ごとの授業回数を確保するため、一部休業日の変更を行いました(4月29日(昭和の日)、11月23日(勤労感謝の日))。

(別添) 厨房器具一覧

No.	品名	配置場所	メーカー	型式	寸法 (mm)			数量	備考
					間口	奥行	高さ		
1	台秤	学生食堂厨房		C-600-50				1	100kg用
2	シンク付台	学生食堂厨房	TANICO		1,200	600	850	1	
3	ブレハブ冷蔵庫	学生食堂厨房	SANYO	PCU-S1500G	1,800	1,800		1	
4	ブレハブ冷凍庫	学生食堂厨房	SANYO	PCU-S2000F	900	1,800		1	
5	ラック	学生食堂厨房	TANICO	N-TES-15-4615S	1,520	460	1,590	1	
6	ラック	学生食堂厨房	TANICO	N-TES-15-4610S	1,070	460	1,590	1	
7	ラック	学生食堂厨房	TANICO	N-TES-15-4661S	610	460	1,580	1	
8	ラック	学生食堂厨房	TANICO		610	310	1,580	1	
9	フードスライサー	学生食堂厨房	TANICO		690	840	1,090	1	
10	スチームコンベクションオーブン	学生食堂厨房	ホシザキ	MIC-10SA3	900	770	1,050	1	
11	回転釜	学生食堂厨房	HAttORI	GHSI-30	1,360	900	800	2	45Kg
12	2槽シンク	学生食堂厨房	TANICO		1,500	750	850	1	
13	台	学生食堂厨房	TANICO		1,200	750	850	4	
14	上棚	学生食堂厨房	TANICO		2,400	400	1段	1	
15	ラック	学生食堂厨房	TANICO		900	750	1,800	1	
16	球根皮剥機	学生食堂厨房	AIHO	P-46	550	520	770	1	
17	受けシンク	学生食堂厨房	TANICO		600	600	450	1	
18	洗米器	学生食堂厨房	TANICO		460		800	1	
19	給湯器	学生食堂厨房	リンナイ	RUX-3200TSW	470	190	615	2	リモコン付き 屋外タイプ
20	1槽シンク	学生食堂厨房	TANICO		900	750	850	1	
21	炊飯器	学生食堂厨房	HAttORI	LG-633-150	750	710	1,351	2	
22	冷凍庫	学生食堂厨房	ホシザキ	HF-120M3	1,200	800	1,950	1	
23	冷蔵庫	学生食堂厨房	ホシザキ	HR-120Z	1,200	800	1,950	1	
24	台	学生食堂厨房	TANICO		900	750	850	1	
25	ラック	学生食堂厨房	TANICO		1,200	750	1,800	1	
26	台	学生食堂厨房	TANICO		1,200	600	850	1	
27	台	学生食堂厨房	TANICO		600	600	850	1	
28	フライヤー	学生食堂厨房	TANICO	TCFL-4560E	450	600	850	2	
29	台	学生食堂厨房	TANICO		900	600	850	1	
30	1槽シンク	学生食堂厨房	TANICO		1,200	750	850	1	
31	台	学生食堂厨房	TANICO		1,400	600	850	2	
32	台	学生食堂厨房	TANICO		1,200	350	850	1	
33	ガステーブル	学生食堂厨房			1,800	1,200	850	1	
34	台	学生食堂厨房			1,400	750	850	1	
35	2槽シンク	学生食堂厨房	TANICO		1,500	750	850	1	
36	ジャー	学生食堂厨房	タイガー販売株式会社	JHC-9000	481	395	406	4	
37	ガス台	学生食堂厨房	TANICO	TGD-5	720	550	180	1	
38	コールドテーブル	学生食堂厨房	ホシザキ	HRT-2G-1500D	1,500	750	850	1	
39	台	学生食堂厨房			650	750	850	1	
40	ローレンジ	学生食堂厨房			600	750	450	1	
41	茹麺器	学生食堂厨房	TANICO	TU-2	650	750	750	1	
42	ウォーマー	学生食堂厨房	TANICO	TCW-3860-E2	360	750	800	1	ウォーマーFFW350 +台360×750×850
43	台	学生食堂厨房	TANICO		540	750	850	1	
44	保管庫	学生食堂厨房	TANICO	TEH-W-30	1,390	950	1,900	2	1台二付 カゴ30ヶ付
45	シャワーシンク	学生食堂厨房	TANICO		2,350	1,200	850	1	
46	上棚	学生食堂厨房			2,350	400	1段	1	
47	食器洗浄機	学生食堂厨房	TANICO		2,700	930	1,400	1	ブースター付
48	水切台	学生食堂厨房	TANICO		1,500	1,000	850	1	
49	コールドテーブル	学生食堂厨房	ホシザキ	HRT-2G-1800	1,800	600	850	1	
50	台	学生食堂厨房	TANICO		1,200	600	850	1	戸棚
51	ウォーマー	学生食堂厨房	TANICO	TCW-3860E-2	350	555	285	4	
52	台	学生食堂厨房	TANICO		1,800	600	850	1	
53	台	学生食堂厨房	TANICO		1,450	600	850	1	
54	台	学生食堂厨房			1,200	600	850	1	戸棚

55	コールドテーブル	学生食堂厨房	ホシザキ	RT-180SNF	1,800	600	800	1	
56	台	学生食堂厨房	TANICO		1,400	750	850	1	
57	ラック	学生食堂厨房	TANICO		900	750	1,800	1	
58	ラックディスペンサーカート	学生食堂厨房	TANICO	TMCG-FR5252	620	620	850	4	
59	ティーサーバー	学生食堂厨房	ホシザキ	ATE-250HWA-BK	450	515	1,490	1	
60	ティーディスペンサー	学生食堂厨房	ホシザキ	PTE-250HWA-BK	450	527	750	1	
61	オーガナイザー	学生食堂厨房		900R	432	559	349	2	
62	トレーディスペンサー	学生食堂厨房	TANICO	TOL-T1	430	600	860	10	
63	冷凍冷蔵庫	2階倉庫	ホシザキ	HRF-63Z-ED	630	800	1,890	1	
64	給湯器	2階倉庫	パロマ	PH-161M	420	277	844	1	
65	1槽シンク	2階倉庫	TANICO		750	750	850	1	
66	棚	2階倉庫	TANICO		750	350	1	1	
67	台	2階倉庫	TANICO		750	750	850	1	炊飯ドローリー付
68	炊飯器	2階倉庫	リンナイ	RR-30	750	350	1	1	3升炊
69	ガスレンジ	2階倉庫	TANICO	TMS-120DGRA	750	750	850	1	
70	パイプ棚	2階倉庫	TANICO		451	424	400	1	
71	台	2階倉庫	TANICO		1,200	750	350	1	
72	台	2階倉庫	TANICO		1,900	350	1	1	
73	電子レンジ	2階倉庫	TANICO	RE-6100	750	700	850	1	
74	台	2階倉庫	TANICO	TS-WT-60	1,300	600	850	1	
75	台	2階倉庫	TANICO		1,450	600	850	1	戸棚
76	ジャー	2階倉庫	タイガー販売株式会社	JHA-5400	435	358	315	1	5. 4ℓ
77	台	2階倉庫	TANICO		1,000	600	850	1	
78	ウォーマー	2階倉庫	TANICO	TCW-3860-E2	350	555	285	1	
79	ダストテーブル	2階倉庫	TANICO		1,200	600	850	1	
80	2槽水切シンク	2階倉庫	TANICO		2,050	600	850	1	
81	吊戸棚	2階倉庫	TANICO		2,400	350	620	1	
82	戸棚	2階倉庫	TANICO		800	750	1,800	1	
83	冷蔵ショーケース	2階倉庫	SANYO	SSR-DX-170R	430	440	1,400	1	
84	製氷器	2階倉庫	ホシザキ	IM-55M	630	525	850	1	
85	シンク	2階倉庫	TANICO		400	600	850	1	スカートタイプ
86	アイスクリームストッカー	2階倉庫	SANYO	SCR-42	485	354	860	1	
87	吊戸棚	2階倉庫	TANICO		3,000	350	620	1	
88	コールドテーブル	2階倉庫	SANYO	SUC-U-1861C	1,800	600	850	1	
89	電子レンジ	食堂前ロビー						2	家庭用電子レンジ