

# 公立大学法人福知山公立大学 学生食堂運營業務委託 仕様書

## 1 目的

本プロポーザルは、福知山公立大学の学生に、栄養バランスのとれた魅力ある食事を提供し、学生にとって憩いの場となる学生食堂を設置するため、福知山公立大学学生食堂を運営する事業者を公募型プロポーザルにより募集することにより、専門業者が有するノウハウやアイデアを活用することを目的とする。

## 2 委託業務名

公立大学法人福知山公立大学 学生食堂運營業務委託

## 3 方針

- (1) 安心、安全で魅力ある食事の提供ができる学生食堂であること。
- (2) 学生食堂として、特に学生に対して価格及び分量が配慮され、提供速度が確保され、かつ品質や栄養バランスが保たれた食事を提供すること。
- (3) 本学近隣にコンビニエンスストアなどの小売店がないことを考慮して、学生生活の充実を図るための物品販売機能（売店形式その他販売形態は提案による。）を備えること。
- (4) 福知山市民をはじめとした地域の方々に開かれた食堂とすること。

## 4 福知山公立大学学生食堂の概要

- (1) 施設の所在 京都府福知山市字堀 3370
- (2) 構造 鉄骨造平屋建
- (3) 面積 約 650 m<sup>2</sup>（うち ホール面積約 500 m<sup>2</sup>、厨房面積約 100 m<sup>2</sup>、その他トイレ・ボイラー室等あり）
- (4) 座席数 156 席（新型コロナ対策として席数を減じているため。）  
(椅子を追加すれば、最大 230 席程度を確保することは可能。)
- (5) 厨房設備
  - ・ 殺菌庫×1
  - ・ 冷蔵庫 (1,000ℓ) ×2
  - ・ 炊飯器 (7.5 kg×3 段) ×1
  - ・ 野菜調理機×1
  - ・ 食器洗浄機×1
  - ・ 食器消毒保管庫×1
  - ・ 冷凍庫 (1,000ℓ) ×1
  - ・ 製氷機×1
  - ・ 冷凍庫 (300ℓ) ×1
  - ・ 冷蔵庫 (300ℓ) ×1
  - ・ うどん湯煎機×1

- ・スープジャー×2
- ・フライヤー（180or230）×1
- ・ガスレンジ（4口）×1
- ・ガスレンジ（5口）×1
- ・電子レンジ×1
- ・冷水器×1
- ・保温庫×2
- ・スープウォーマー×3
- ・温蔵ショーケース×1
- ・保温ジャー×2

- (6) 学生数 779人（令和4年5月1日現在）  
 今後3年間の学生数の推移予測  
 令和5年度：約880人、令和6年度：約900人、令和7年度：約900人
- (7) 現在の利用状況 営業時間は平日の11：00～14：00、1日利用件数 売店含め100人程度
- (8) 役員・教職員 95人（令和4年5月1日現在）
- (9) その他 令和4年又は令和5年に、ホールの改修、周辺のテラス整備を計画中。

## 5 営業時間

- (1) 営業日は本学の指定する授業開講日の月～金曜日（年間175日程度、夏季・春季休業の9月と3月はほぼ休業となるため、10か月程度。）とする。ただし、土・日・祝日や休業期間等の営業については事業者の提案によるものとする。

参考：令和3年度は新型コロナ感染拡大の影響を受けて136日の実績、令和4年度は174日を予定。

- (2) 営業時間については、上記営業日の11：00～14：00の間は原則として営業を行うものとし、その他の時間帯については事業者の提案によるものとする。

※営業日の14：00以降についても、学生の利用に供するため、厨房・売店等のスペースを閉鎖した上で、学生に食堂ホールを開放する計画である。

## 6 契約期間（委託期間）

令和5年4月1日から令和8年3月31日までの3年間を基本とする。ただし、利用者からの苦情等が多く寄せられ、事務局との協議の上でも改善が見込めない場合等、契約書に記載する解除理由が生じた場合は、委託期間中であっても契約を解除することがある。

特に、1年の契約内容について年度末に振り返りを行い、協議の上で次年度以降の契約内容について必要に応じ見直しを行うことがある。

なお、委託期間の終了に際して、契約の延長を行う場合がある。

## 7 人員配置

### (1) 人員の配置

受託事業者は、本委託業務に必要なかつ十分な従業員数を配置することとし、本学との連絡調整役を担う現場責任者を任命すること。

## 8 経費負担

### (1) 施設・設備・備品使用料

当該業務委託に必要な建物及び施設・設備・備品等の貸付料は免除する。

### (2) 施設等の維持費

施設・設備の修繕、保守点検、厨房から出るゴミ処理、周辺の清掃、除草等の美景の維持等施設・設備・備品の維持・保全のために必要とする経費は、受託事業者が負担することを原則とする。ただし、提案・協議を踏まえ福知山公立大学が経費を負担する場合がある。

### (3) 受託事業者の経費負担

原則として以下を受託事業者の負担とするが、11時から14時までの食堂の営業に係る経費に関しては、提案・協議を踏まえ、福知山公立大学が経費を負担する場合がある。

詳細は特記仕様書 特記事項4に記載。この場合、月あたりの金額×食堂運営月数 10月として計算した金額を、当該年度の「業務委託料」として福知山公立大学から受託事業者へ支払うこととする。

(※特記仕様書を熟読し、「業務委託料」としていくらを必要とするのか、提案の内容に盛り込むこと。提案に盛り込まない場合は、業務委託料は0円として提案されたものとみなす。)

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、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 消耗品費、通信費等その他学生食堂の業務に必要な諸経費  
食品営業許可等の申請等に要する経費

## 9 危機管理

### (1) 法令の遵守

施設・設備・備品の使用、従業員の管理および材料の仕入れ、保管、調理及び残飯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、十分な安全確保及び衛生管理を行うこと。

### (2) 衛生管理及び防火・防犯

厨房及び食堂フロアの清掃を定期的に行うとともに、防火・防犯上の点検を行い、厨房フロアにおいては必ず施錠をして退出すること。

### (3) 報告

本業務委託において、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又は犯罪が発生したときは、福知山公立大学にその状況等について遅滞無く報告すること。

また、利用件数等がわかる日報及び月報について、報告すること。

福知山公立大学が求める場合は、経営状況等について報告すること。

## 10 損害賠償

本業務委託において、受託事業者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。

## 1.1 その他

- (1) 受託事業者は、本仕様書に明示されていない事項であっても、必要と認められる作業は、福知山公立大学に報告のうえ、受託事業者の責任において実施すること。
- (2) その他、本仕様書に定めのない事項及び不明な点は、受託事業者と福知山公立大学で協議する。
- (3) 現金以外での決済方法については、受託事業者の責任により実施すること。  
現金以外での決済にかかる必要機材については、受託事業者の負担により整備すること。
- (4) 令和5年3月31日以前に食堂建物内に設置する自動販売機については、福知山公立大学が設置を行う。
- (5) 上記(4)以外に自動販売機を設置する際は、受託事業者の提案及び費用負担による。
- (6) 学内において中長期の食堂改修計画を策定中のため、それにより業務委託内容に変更があり得る。
- (7) 本業務委託が長期継続契約となる場合には、次年度以降の契約金額について予算上変更を余儀なくされる場合があり得る。

## 公立大学法人福知山公立大学 学生食堂運営業務委託 特記仕様書

### 特記事項

#### 1 食堂利用者の利便性・満足度向上に向けた様々な取り組みの実施について

食堂利用者の利便性・満足度向上に向け、例えば向こう1週間分のメニューを食堂内又はSNS等にて表示し、数量限定や、季節毎の特別メニュー等の場合にはその旨も合わせて記載するなどして、食堂利用者がメニューの見通しを持てる工夫、新たな食堂利用者掘り起しに資する取り組みを試行すること。また、例えば食堂内で騒音とならない程度のBGMやFMラジオ放送を流すなどして居心地のよい空間を創出するなどし、独自にアンケートを実施してニーズや改善点を拾い上げた上で、それを食堂運営に反映させていくよう努めること。

#### 2 食堂で提供する食事の数量確保について

特に食事面での学生の満足度向上及びリピーターの確保のために、食堂での提供メニューは、定食3種（日替わり・A定食・B定食/名称は自由）、麺類2種以上（うどん、ラーメン等）、カレー、丼物等、毎日最低7種類以上とし、かつ短時間で売切れとなることがないように（例えば、通常営業日は日替わり定食は50食/日提供でき、うどんは売切れることがない等）ように食材を確保・準備すること。

#### 3 食堂で提供する食事の価格について

特に価格面での満足度向上のために、食堂で提供する食事について一般・教職員価格と学生価格とを個別に設定することを可とする。（例として、あるメニューでは、一般・教職員価格は550円、学生価格は450円とするなど。ただし、売店や自販機を除く。）

利用者の中心である学生に寄り添い、食堂で提供する食事の価格を、学生価格においては原則としてワンコイン以内（できる限り400円台）に抑えることとし、日替わり定食については最も安い価格帯とするなど、さらにお得感を感じられる低価格での提供を行えるよう努めること。

価格を抑えた場合であっても、分量については基本的には現状維持とし、可能な範囲で減量・増量メニューも設定（ライス小盛、うどん2玉等の対応）すること。

特別メニュー等については、価格について500円を超える場合があってもよいが、週に1度20食限定等にするなどして、それをめあてにきた学生にも日替わり定食等他のメニューをきちんと提供できるようにすること。

#### 4 食堂運営上の「業務委託料」について

食堂で調理した食事を提供する際に生じる経費（売店等での経費を除く。）のうち、最低賃金見直しや上記特記事項の2及び3の仕様を達成するために必要な経費について、食堂の運営による収入金額よりも過大となる場合に備え、事業者には年額〇〇〇円を「業務委託料」として支払うこととする。これにより経費がまかなえない場合でも、原則として追加の赤字補填その他補助金の支給は行わないため、計画的な食堂の運営に努めること。

#### 5 食堂運営による収益の取扱いについて

食堂運営での収益については、業者が運営する売店等での売上げについては受託業者が回収し、食堂で調理した食事の提供の売上げについて、年間の収益が黒字になる場合には、その利益が年間売上の2割相当額までは受託業者の創意工夫を評価し受託事業者に帰属するものとし、年間売上の2割相当額を上回る額については、福知山公立大学に帰属するものとして、事業年度翌年度の5月末までに、福知山公立大学に納付すること。

※計算式例：(年額〇〇〇円業務委託料+食堂売上 500 万円) - (必要経費)

⇒黒字 100 万円まで=受託事業者に帰属する

⇒黒字 100 万円を上回る分=福知山公立大学に帰属する