

- | | |
|---------------|--|
| (4) 質問書回答 | 平成 29 年 6 月 6 日 (火) まで |
| (5) 応募書類受付 | 平成 29 年 5 月 23 日 (火) ～平成 29 年 6 月 7 日 (水) 17 時まで |
| (6) プレゼンテーション | 平成 29 年 6 月 8 日 (木) |
| (7) 事業者決定 | 平成 29 年 6 月 9 日 (金) |
| (8) 契約締結 | 事業者決定以降で、大学が指定する日 |

6. 提出書類等

- | | |
|-------------------|-------------------|
| (1) 参加申込書 | 様式第 1 号 |
| (2) 提案者の業務概要 | 様式第 2 号 |
| (3) 業務の実施体制及び研修計画 | 様式第 3 号 |
| (4) 業務の具体的提案 | 様式第 4 号 |
| (5) 添付書類 | 入札参加登録申請の際の申請書類一式 |
| (6) 提出部数 | 1 部 |
| (7) 提出方法 | |

平成 29 年 5 月 23 日 (火) ～平成 29 年 6 月 7 日 (水) 17 時までの間に、名寄市立大学事務局総務課まで持参又は郵送で提出してください。ただし、郵送の場合は、提出期限までに必着とします。

(8) その他

- ①提案書等の作成、提出に要する費用は、提案者の負担とします。
- ②提出された書類は、返却しません。
- ③提出された書類は、名寄市情報公開条例に基づき公開する場合があります。
- ④提出された書類以外に、審査に必要な書類の提出を求める場合があります。

7. 質問および回答

本プロポーザルに関する質問については、平成 29 年 5 月 23 日 (火) ～平成 29 年 6 月 5 日 (月) 17 時まで「質問書」(様式第 5 号) を提出してください。

質問に対する回答は、平成 29 年 6 月 6 日 (火) までに、「参加申込者」全員に郵送又は送信します。なお、質問の回答は、本募集要項記載内容の追加又は修正とみなします。

(1) 提出方法

名寄市立大学総務課まで持参又は郵送とします。なお、郵送の場合は、提出期限までに必着とします。

8. 使用条件等

- (1) 施設使用料
無料 (学生の福利厚生施設)

(2) 使用許可期間

使用許可の期間は、許可日から平成 35 年 3 月 31 日 (5 年間) までとします。ただし、次のいずれかに該当する場合は、当該使用許可を取り消し又は変更することがあります。

- ①公用又は公共用に供するため、使用許可物件を必要とするとき。
- ②使用条件に違反する行為があると認められるとき。
- ③公募資格の詐称、その他不正な手段により使用許可を受けたとき。

(3) 実績報告

事業者には、毎月、別に指定する日までに、月の売上実績を大学が定める様式で提出していただきます。

(4) 事業者の再募集

事業者は、使用許可期間満了時に改めて募集します。

(5) その他必要経費

食堂等に係る光熱水費については、事業者の負担とします。

9. 営業条件等

営業条件等は、別紙1「新棟に設置する食堂・売店関係仕様書」の通りとします。

10. その他

- (1) 学生中心の食堂等であることから、学生の福利厚生の実現を図るため、運営・取扱品目等について、年2回程度、大学と協議すること。また、栄養成分表示等を行うこと。
- (2) 営業に必要な各種法令に基づく許認可などは、事業者が取得すること。
- (3) 使用許可を受けた部分について、他の者へ譲渡及び転貸しないこと。ただし、第三者に営業を委託しようとする場合において、あらかじめ、市の書面による承諾を得たときは、この限りでない。
- (4) 商品等の搬入時間及び経路等は、大学の指示に従うこと。
- (5) 従業員の接遇教育を実施し、良好なサービスの提供に努めること。
- (6) 厨房施設及び売店内の清掃及び消毒等は、事業者が行うこと。
- (7) 廃棄物等の処理・運搬等は、事業者が行うこと。

11. 事業者の選定

(1) 選定委員会

事業者の選定は、大学内に設置する選定委員会が行います。

(2) 評価事項

業務の具体的提案及び実施体制とします。 別紙2「名寄市立大学新棟食堂・売店評価事項」

(3) 業務提案説明会（プレゼンテーション）

業務提案説明会（プレゼンテーション）を6月8日（木）10時に名寄市立大学で実施します。

(4) 事業者の選定

提出書類と業務提案説明等を総合的に判断し、事業者を選定します。

(5) 審査結果の通知及び公表

審査結果は、平成29年6月9日（金）に決定し、速やかに提案者全員に通知文書を発送します。

(6) 選定後の手続き

審査結果通知後、選定された事業者は、食堂等の開設に伴う協議を大学と行います。

12. 失格事項

次のいずれかに該当したものは、失格とします。

- (1) 業務提案説明会に、事前に連絡なく遅刻又は欠席した者。
- (2) 提出書類に虚偽の記載をした者。

13. 連絡先・提出先

〒096-8641 名寄市西4条北8丁目1

名寄市立大学事務局総務課 電話 01654-2-4194 FAX 01654-3-3354

14. 資料 新棟1階平面図

別紙 1

新棟に設置する食堂・売店関係仕様書

<食堂>

1. 年間営業期間 4月1日～3月31日。ただし、年末年始（12月31日～1月5日）を除く。
2. 休業日 土・日・祝日。大学の行事等がある場合は、個別に協議します。
3. 営業時間 通常営業日（11:00～14:00）・・・最低営業時間とします。
*春季、夏季、冬季の休業期間中の営業は任意とします。
4. 配膳方法 単品提供型、コーナー別配膳で設計しています。
5. メニュー
 - 1) 定食2種類以上（例：A定食、B定食：主食、汁物、肉又は魚など、おかず2品程度）
 - 2) 定食以外のもの（例：丼もの、セットメニュー等）2種類以上
 - 3) 麺類（ラーメン・そば・うどん）各2種類以上
 - 4) カレーライス
 - 5) その他（サラダなど単品もの数種類）上記合計で、15品目程度
6. 販売希望価格
 - 1) 定食 400円～450円
 - 2) 定食以外 300円～500円
 - 3) 麺類
 - ①ラーメン 400円～500円
 - ②うどん・そば 300円～400円
 - 4) カレーライス 350円～400円
 - 5) その他単品もの 時価
7. 厨房機器 貸与（冷蔵庫、炊飯器、ガスコンロ、流し台、調理機器等）
8. 配膳食器 貸与（茶碗、大皿、どんぶり、トレー、スプーン他）
9. 券売機 貸与（2台設置予定）
10. 施設使用料 学生の福利厚生施設のため無料
11. 光熱水費 実費徴収

<売店>

1. 年間営業期間 4月1日～3月31日。ただし、年末年始（12月31日～1月5日）を除く。
2. 休業日 土・日・祝日。大学の行事等がある場合は、個別に協議します。
3. 営業時間 通常営業日（8:30～18:30）・・・最低営業時間とします。
*春季、夏季、冬季の休業期間中は、11時～14時までを最低営業時間とします。
4. 営業形式 セルフサービス方式
5. 品揃え コンビニ程度（弁当、パン、飲み物、菓子類、日用品、文房具など）
6. 販売希望価格 学生向けを考慮し、定価の9割程度の設定が望ましい。
7. 持込備品 飲料水用冷蔵庫、冷凍庫、陳列棚、レジスターなど
8. 施設使用料 学生の福利厚生施設のため無料
9. 光熱水費 実費徴収

○評価方法

・大学の福利厚生施設である食堂・売店の役割を理解し、利用者の利便が図られるような提案に対して評価する。

評価項目(食堂)	
提案事項	1 営業時間(通常営業日は11時～14時を最低営業時間とします。可能であれば、それ以上の時間を希望)
	2 休業日(春季・夏季・冬季休業中の対応)営業の考え方
	3 メニューの種類(仕様書に基づき、定食、麺類等各2種類以上で15品目程度を基準)
	4 メニューの価格
	5 業務体制及び従業員の研修のあり方
	6 大学行事等への対応(オープンキャンパス実施の際の営業など)
	7 その他のサービス(地場産食品の使用、季節対応のメニュー、曜日を決めた特別定食など)
合計	

評価項目(売店)	
提案事項	1 営業時間(通常営業日は8時30分～18時30分を最低営業時間とします。可能であれば、それ以上の時間を希望))
	2 休業期間中(春季・夏季・冬季休業中)の営業時間(11時～14時が最低営業時間)の考え方
	3 販売商品のたまかな種類
	4 商品の価格
	5 業務体制及び従業員の研修のあり方
	6 大学行事等への対応(オープンキャンパス実施の際の営業など)
	7 その他サービス(各種料金の支払いサービスなど..)
合計	

様式第1号

平成 年 月 日

名寄市立大学
学長 佐 古 和 廣 様

(提出者) 住所
 称号又は名称
 代表者

㊟

(連絡先) 職・氏名
 電話番号
 F A X

参 加 申 込 書

名寄市立大学新棟食堂等運営事業者募集要項に基づく、公募型プロポーザルに参加したいので、関係書類を提出します。なお、記載内容については、事実と相違ないことを誓約します。

様式第2号

提案者の業務概要		
商号又は名称		
代表者名		
設立年月日		
経歴・沿革		
資本金		
従業員数	役員(又は個人事業主)	名
	正社員(又は専従者)	名
	パート・アルバイト等	名
本店所在地(又は名寄市内支店等所在地)		
支店・営業所数		
業務内容	(具体的に記入)	

様式第3号

業務の実施体制及び研修計画

1. 現場責任者(予定者)の経歴

氏名	年齢	資格等

2. 従業員の配置計画(食堂)及び研修計画

担当業務	人数	勤務時間	資格等
*大まかな研修計画			

3. 従業員の配置計画(売店)及び研修計画

担当業務	人数	勤務時間	資格等
*大まかな研修計画			

* 運営の一部または全部を委託する場合は、その旨を明記し、委託先の配置人員を記入してください。

名寄市立大学新棟食堂提案表

様式4-1号

	項目	具体的な提案事項
1	営業時間	
2	休業日	
3	メニューの種類(仕様書に基づき、定食、麺类等各2種類以上で15品目程度を基準)	①定食 ②丼もの・セットメニュー等 ③麺類 ④カレーライス ⑤その他
4	メニューの価格	① ② ③ ④ ⑤
5	業務体制及び従業員の研修のあり方	別紙
6	大学行事等への対応(オープンキャンパス実施の際の営業など)	
7	その他のサービス(地場産食品の使用、季節対応のメニュー、曜日を決めた特別定食など)	

名寄市立大学売店提案表

様式4-2号

	項目	具体的な提案事項
1	営業時間	
2	休業日及び休業期間中の営業時間	
3	商品の種類(コンビニ程度 大まかに、6~7種類程度に分類)	① ② ③ ④ ⑤
4	商品の価格	① ② ③ ④ ⑤
5	業務体制及び従業員の研修のあり方	別紙
6	大学行事等への対応(オープンキャンパス実施の際の営業など)	
7	その他のサービス(各種料金の支払いサービスなど)地場産食品の使用、季節対応のメニュー、曜日を決めた特別定食など)	

名寄市立大学
学長 佐 古 和 廣 様

(提出者) 住所
称号又は名称
代表者

㊟

(連絡先) 職・氏名
電話番号
F A X

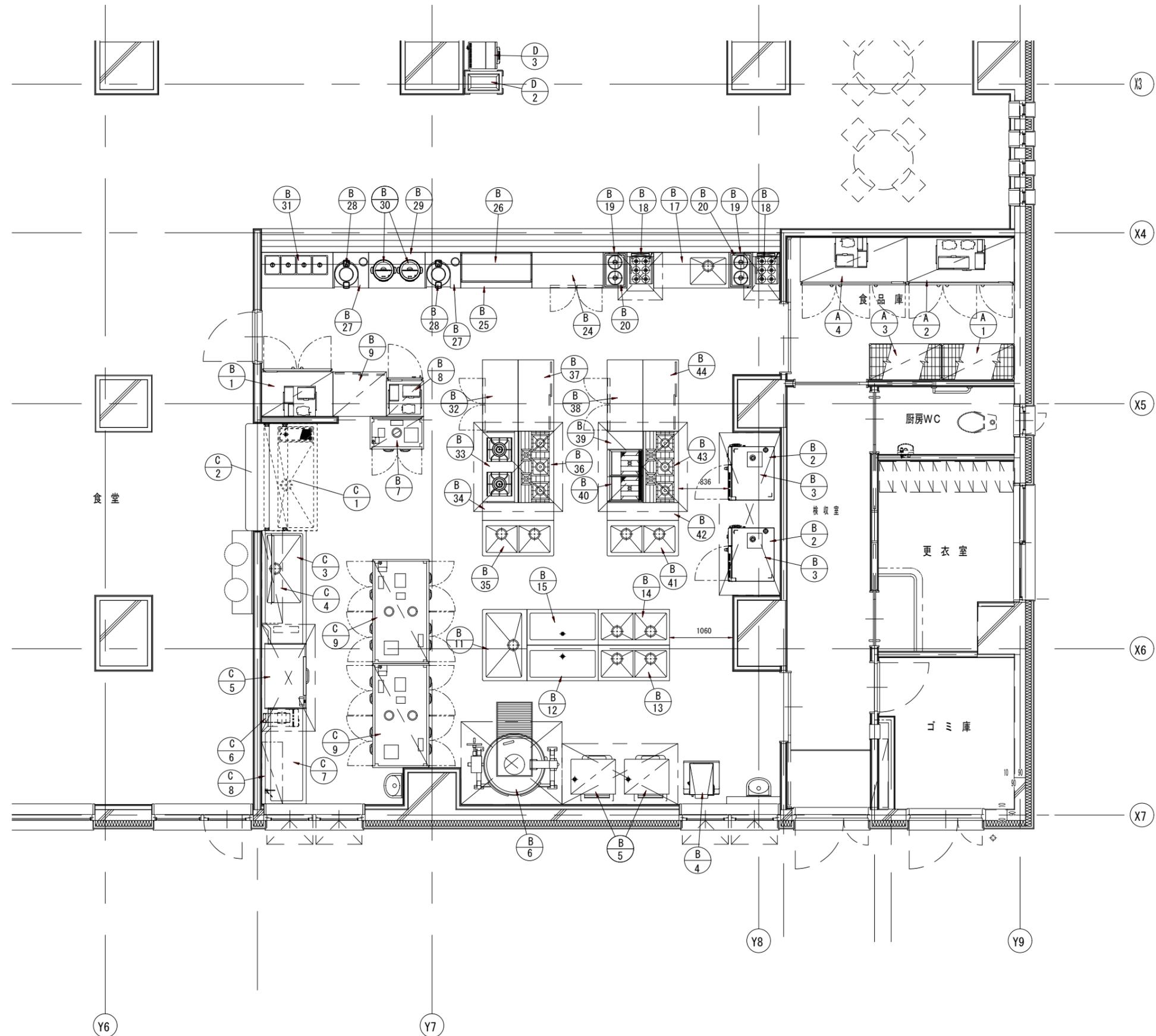
質 問 書

名寄市立大学新棟食堂等運営事業者募集要項に基づく、公募型プロポーザルについて、次の事項を質問します。

項 目	
(質問要旨)	
項 目	
(質問要旨)	

名寄市立大学校舎位置図





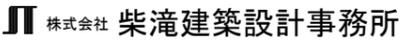
訂正	凡例

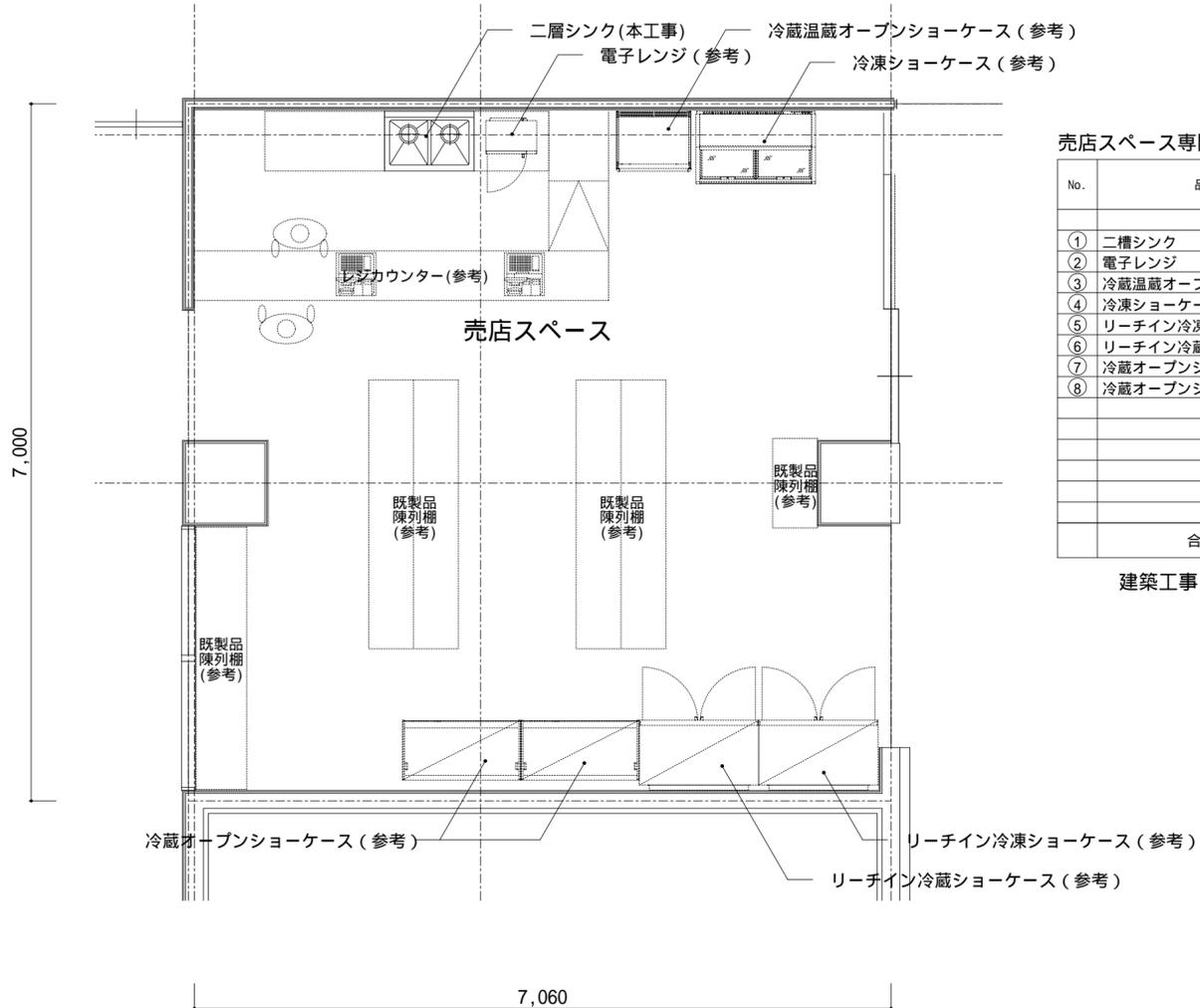
株式会社 柴滝建築設計事務所 <small>1級建築士事務所 北海道知事登録(上) 第86号</small>	
代表設計者	承認 校閲 作図
1級建築士登録第168266号 横山 雅行	

工事名	名寄市立大学保健福祉学部再編事業 (新棟建築主体工事)
図面名	厨房平面図 (参考図)
縮尺	A2:1/50

図面番号	A - 112
設計年月	2016.09

No.	品名	形式	台数	寸法 (mm)			配管口径 (A)			L P G		電気 (50Hz, kW)			フイード	備考
				W	D	H	給水	給湯	排水	口径 A	kW	単相100V	単相200V	三相200V		
A-	< 食品庫 >															
1	シェルフ	SC-1219L×SCP-1900	1	1219	609	1900										
2	冷凍庫	HF-180Z3-ML (PLA)	1	1800	800	1890			40				0.754		定格内容積：1643L インバーター ワイドスルー(左中扉) 扉・フロントパネル：フッ素プレコートステンレス	
3	シェルフ	SC-1219L×SCP-1900	1	1219	609	1900										
4	冷蔵庫	HR-180Z3-ML (PLA)	1	1800	800	1890			40				0.336		定格内容積：1650L インバーター ワイドスルー(左中扉) 扉・フロントパネル：フッ素プレコートステンレス	
B-	< 厨房 >															
1	冷蔵庫	HR-120Z3	1	1200	800	1890			40				0.284		定格内容積：1060L インバーター 扉・フロントパネル：フッ素プレコートステンレス	
2	スチームコンベクションオープン専用架台	MIC-10SA3用	2	900	720	600										
3	スチームコンベクションオープン	MIC-10SA3	2	900	770	1050	15×4		(耐熱)40×2				18.2×2	GF	IH式蒸気発生方式、ダブルアクションハンドル、1/1ホテルパン10段	
4	自動洗米機	RM-401A	1	600	630	1785	15		50			0.59			貯米量90kg	
5	ガス立休自動炊飯器	MRC-T3C	2	750	700	1350				25×2	27.9×2	0.045×2		GF	予約炊飯タイプ 7.5kg (5升) ×3段型	
6	ガス回転釜	MKGD-TH150	1	1550	1042	835			40	25	46.5			GF	自動点火 内釜鉄製 釜底排水付	
7	器具消毒保管庫	HSB-10SA3-1-HK	1	900	550	1900							4.6		汎用特注 包丁・マナ板収納数：マナ板10枚、包丁16本 15分間熱殺菌、庫内4面(天井・側面・底面)送風方式	
8	検食用冷凍庫	HF-63CZT-KS	1	625	650	1890			40			0.365			定格内容積：396L 1枚扉 カギ付	
9	食器戸棚		1	900	750	1800										
10	欠番															
11	一槽シンク		1	1200	750	800	15	15	40							
12	水切テーブル		1	1200	600	800			40							
13	二槽シンク		1	1200	600	800	15×2	15×2	40×2							
14	二槽シンク		1	1200	600	800	15×2	15×2	40×2							
15	水切テーブル		1	1200	600	800			40							
16	欠番															
17	一槽テーブル付シンク		1	(1266)	600	800	15	15	40						(現場合せ)	
18	スーパーケトル	KSK-106G	2	450	650	800	15×2		(耐熱)40×2	20×2	17.4×2				要	
19	ワークテーブル		2	400	600	540										
20	卓上ウォーマー	KTW-6.5T	2	350	560	261			40×2			0.7×2			丸ポット 6.5L*2 温度調整範囲0~110℃	
21	欠番															
22	欠番															
23	欠番															
24	テーブル形冷蔵庫	RT-120SNF-E	1	1200	600	800			40			0.3			定格内容積：240L	
25	ワークテーブル		1	1200	600	800										
26	冷蔵ショーケース	OHT-1200	1	1200	500	1085			φ16			0.610				
27	ライスウォーマーテーブル		2	600	600	800										
28	電子ジャー	JHC-9000	2	481	395	406						0.084×2				
29	置台		1	(950)	600	650									(現場合せ)	
30	マイコンスーブジャー	JHI-M120	2	426	368	355						0.24×2				
31	電気ウォーマーテーブル	TEW-120P	1	1200	600	800	15		(耐熱)40				2.25		1/2ホテルパン×4	
32	テーブル形冷蔵庫	RT-120SNF-E	1	1200	600	800			40			0.3			定格内容積：240L インバーター	
33	スープレンジ	TGL-1220F	1	1200	600	450	15			25	30.3			GF		
34	ワークテーブル		1	300	1200	800										
35	二槽シンク		1	1200	600	800	15×2	15×2	40×2							
36	ガステーブル	TSGT-1232	1	1200	600	800				20	44.5			GF		
37	キャビネットテーブル		1	1200	600	800										
38	テーブル形冷凍冷蔵庫	RFT-120SNF-E	1	1200	600	800			40			0.478			定格内容積：217L(冷蔵室108L、冷凍室109L) インバーター	
39	ワークテーブル		1	300	600	800										
40	涼厨フライヤー	KFE-82-T	1	870	600	830				15	17.9			GF		
41	二槽シンク		1	1200	600	800	15×2	15×2	40×2							
42	ワークテーブル		1	300	1200	800										
43	ガステーブル	TSGT-1232	1	1200	600	800				20	44.5			GF		
44	キャビネットテーブル		1	1200	600	800										
	合計															

訂正	凡例	 株式会社 柴滝建築設計事務所 1級建築士事務所 北海道知事登録(上)第86号	工事名	図面番号
			名寄市立大学保健福祉学部再編事業(新棟建築主体工事)	A - 113
		代表設計者 1級建築士登録第168266号 横山 雅行 承認 検図 作図	図面名	設計年月
			厨房機器リスト1(参考図)	縮尺 A2:No scale 2016.09



売店スペース専門機器参考リスト

No.	品名	工事区別	形式	台数	寸法(mm)			配管口径(A)			L P G		電気(50Hz, kW)			フード	備考
					W	D	H	給水	給湯	排水	口径A	kW	単相100V	単相200V	三相200V		
①	二層シンク	建築工事で設置		1	900	600	800	15*2	15*2	40*2							
②	電子レンジ	配置参考	(NE-920GP)	1	510	360	306										
③	冷蔵温蔵オープンショーケース	配置参考	(RSG-H750M)	1	750	600	1498							1.03	1.57		
④	冷凍ショーケース	配置参考	(GSR-1200XC)	1	1200	727	886							0.194			
⑤	リーチイン冷凍ショーケース	配置参考	(USF-120XT3-2)	1	1200	700	1915							0.653		0.815	定格内容積: 692L
⑥	リーチイン冷蔵ショーケース	配置参考	(USR-120XT3-2)	1	1200	700	1915							0.301		0.36	定格内容積: 712L
⑦	冷蔵オープンショーケース	配置参考	(RSD-S4FZ5J)	1	1190	600	1900									1.026	
⑧	冷蔵オープンショーケース	配置参考	(RSD-S4FZ5J)	1	1190	600	1900									1.026	
合計														2.178	1.57	3.227	

建築工事に於いて左記図の位置に電源等を設置しています。