

「キャンパス内カフェ・レストラン委託募集」
企画競争説明会 質疑応答議事録

作成日:6/14/2012

●日時:6月13日(水) 15:00～17:00

- 15:00～15:30 説明会
- 15:30～15:50 質疑応答
- 15:50～16:00 アンケート
- 16:00～17:00 現場説明

●場所:沖縄科学技術大学院大学 講堂

●質疑応答議事内容

Q. 応募資格について、「食中毒による行政処分を受けていないこと」とあるが、沖縄県内だけでなく、県外で受けた処分も含まれるのか。

A. 県内に限らず、県外でも処分を受けたことがある場合には応募不可となる。

Q. パン類の販売を行う場合、早朝から作業が必要だが、学園の出入時間に制限はあるか。

A. エントランス受付に警備員が24時間いるので、IDを提示すれば基本的にはいつでも出入可能である。

Q. 学園側で販売・調理スタッフの用意はないという認識でよいか。

A. 問題ない。学園は人件費の負担はしない。

Q. 現在、販売を行っている弁当業者は今後どうなるのか。

A. 当分の間、弁当業者に撤退をお願いすることはないが、相談の上決めていきたい。

Q. 主担当予定者の経歴書は、配属予定者の経歴書でよいか。

A. 問題ない。

Q. 収支計画書は年間か、月間か。

A. 年間で収支計画を立てていただきたい。9月～翌年3月で計画を立てていただきたい。

Q. プレゼンテーションに実食は含まれるか。

A. 実食は予定していない。メニューの実物持込は不可とする。メニューの写真は可。企画内容についてプレゼンテーションを行っていただく。

Q. 学園側に食器等の備品はあるか。

A. 厨房設備は学園側で用意するが、食器などの備品は事業者側で用意いただく。セレモニーなど特別な場合に限り、学園側で用意することもある。

Q. 一日何食の販売を見込んでいるか。

A. オープン時は混み合うことが予想されるが、落ち着けば一日ランチ 100 食となることを見込んでいる。

Q. プレゼンテーションに人数制限はあるか。

A. 人数制限はない。

Q. 厨房レイアウト図はできているか。

A. HP に掲載している。

Q. 精算方法は、レジ精算となるか。キャッシュレスを導入する予定はあるか。

A. 原則レジでの現金精算となる。キャッシュレスを導入する予定はない。

Q. 現在のカフェの1日の利用者数はどれくらいか。

A. 少ないときで 50 人、多いときで 80～100 人ほどの利用がある。

Q. 学生・職員数はどれくらいになるか。

A. 現在の職員・学生数は 450 名、今後 100 名ほど増える予定である。また、現在建設中のビレッジゾーンに 70～80 名入居する予定。

Q. 調理場所について。

A. 調理スペースは B 階。C 階には調理機器がないので、B 階で調理し専用エレベーターで C 階へ運ぶ。C 階にはソフトドリンク、温める機器を設置する。

Q. 排水、排煙設備の状況について。

A. C 階は排煙、ガスの設備を備えている。

説明会の席上、C 階には排煙・ガスの設備は無い旨回答しましたが、訂正致します。

Q. 食器洗浄機について。

A. B 階に食器洗浄機を設置する。仕様については学園 HP に掲載する予定。

Q. 見込み入客数の根拠は。

A. あくまでも予想の数値。

Q. 二次審査は何社くらい予定しているか。

A. 未定。応募状況次第である。

Q. ディナータイムの営業時間について。

A. ディナータイムの営業は未定。ディナータイム実施を見込める段階に達した時点で学園担当者と相談することになる。20 時または 21 時までの営業を想定している。

Q. 厨房機器等の引き渡しはいつ頃になるか。

A. 厨房機器の入札時期は未定であるが、引き渡しは 8 月～9 月始めを予定している。

Q. 開業時期はいつか。

A. 開業は 9 月 3 日を目標としているが、機器類の引き渡しが遅れる場合にはソフトドリンク等の簡単なメニューから提供を行っていただきたい。

Q. 9 月はイベントシーズンだが間に合うか。

A. 学園では 9 月に大規模なイベントは予定していない。

Q. 営業に関し、夏休み・春休みの影響はあるか。

A. 学生は研究のために年間を通じて学園にすることが多いので、大きな影響はないと思われる。

Q. C 階の設備はできているか。事業者側からのレイアウトの変更要望は可能か。

A. C 階奥には調理機器はなく、現在のところ温める機器のみ。これはすべて取り外して改装する予定である。レイアウトは学園側で決定する。

Q. エレベーターから C 階調理場までの導線はどうなるか。

A. エレベーターから一部、客席を通ることになる。

Q. 「事業運営上必要な保険」とは、けがや食中毒に関するものか。

A. そのとおり。

Q. パントリーレイアウトについて、将来的に B 階で下処理をして C 階で仕上げるという形はとれないのか。

A. このレイアウトは第一ステップとしている。今後 B・C 階で調理機器の追加、レイアウト変更の可能性はある。

Q. 弁当業者から買った物をカフェ内に持ち込むことはできるのか。

A. 現在は可能となっているが、今後は禁止とする。

Q. キャンパス見学者もカフェを利用できるか。

A. 利用可能。キャンパス見学者はカフェのエリアにも出入りできる。

Q. キャンパス見学者は年間どのくらいいるか。

A. 年間 500 名程。建設中の建物が完成すれば、2 倍くらいになることを見込んでいる。

Q. 学園内にコンビニなど食べ物を購入できる場所はあるか。

A. 現在は無い。ドラッグストアを入れる予定であるが、弁当・軽食等の販売はない。

Q. カフェの名前に自社の名前を利用できるか。

A. 利用可能。

Q. 実際の客単価はどれほどか。

A. 仕様書にもあるとおり、ランチで 500 円～800 円である。

Q. 現在モーニングは実施しているか。また、今後モーニングの実施予定はあるか。

A. 現在は実施している。今後については、ディナータイム同様、需要と供給の状況を考慮しつつ相談して決定したい。

Q. 現在のモーニングとランチでどれくらいの入客があるか。

A. 把握していない。

Q. カフェがこれ以上増える予定はあるか。

A. 食事ができる施設はこのカフェのみ。

以上