

学校法人沖縄科学技術大学院大学学園
キャンパス内 カフェ・レストラン業務委託 企画競争実施要領及び仕様書
<2015年版>

1. 目的:

学校法人 沖縄科学技術大学院大学学園(以下学園という)の所有するキャンパス内センター棟C階にある「カフェ」において、外国人を含む学園職員、研究者、学生および来訪者に対し、平成24年9月に食事の提供を開始し、3年以上が経過したが、キャンパスの人口増加に伴い、昼食時の混雑緩和と多様性に対応することが課題となっている。こうした状況を踏まえ、この企画競争は、今後のカフェの機能改善と、キャンパス内センター棟B階にある「レストラン」への拡充を図ること目的として実施する。

契約にあたっては、企画競争を実施し、公平・公正に審査・評価を行い、受託業者と業務委託契約を締結する。

2. 業務の概要:

- (1) 業務名: 「学校法人沖縄科学技術大学院大学学園キャンパス内 カフェ・レストラン業務委託」
受託者はカフェ・レストランを有償で借り受け、学園と協議の上、カフェ及びレストラン運営業務を実施する。
- (2) 期間: 受託契約期間は契約日から平成31年3月31日まで
① 受託者の業務実施状況が良好であり、学園・受託者双方が了承した場合平成32年3月31日まで契約を延長することができる。
② 受託者の業務実施状況が不良であり、学園の業務遂行に支障を来すと判断される場合、契約期間中でも契約を打ち切ることがある。
- (3) 場所: 沖縄県国頭郡恩納村字谷茶1919-1番地
沖縄科学技術大学院大学 センター棟B階・C階

3. 参加資格

本企画提案に参加する者は、次の各号全て満たすものとする。

- (1) 学校法人沖縄科学技術大学院大学学園契約事務取扱規則第2条及び第3条の規定に該当しないもの。
- (2) 会社更生法に基づき更生手続開始の申立てがなされていないもの、または、民事再生法に基づき再生手続開始の申立てがなされていないもの。
- (3) 沖縄県内に営業拠点を有するもの。(受託決定後でも可)
- (4) 警察当局から、暴力団員が実質的に経営を支配するもの、またはこれに準ずるものとして、国等からの排除要請があり、当該状態が継続していないもの。
- (5) 国又は地方公共団体から取引停止の措置を受けている期間中でないもの。
- (6) 県内/県外を問わず過去3年間に食品衛生法に基づく食中毒による行政処分を受けていないもの。
- (7) 財政状況、損益状況及び資金状況に問題がないもの。
- (8) 飲食業の経営又は現場にて3年以上の経験があるもの。
- (9) 本業務に必要な免許、資格等を保持しているもの。
- (10) 英語によるサービス提供が可能な事。

4. スケジュール:

- (1) 公示日: 平成27年10月9日(金) 午前11時
掲載先: <https://www.oist.jp/ja/page/13357>
- (2) 説明会: 平成27年10月22日(木) 午後3時～5時終了(予定)
〒907-0495 沖縄県国頭郡恩納村字谷茶1919-1番地
沖縄科学技術大学院大学 C210
- (3) 説明会申込: 平成27年10月20日(火) 午後5時
説明会に参加を希望する場合は、次の通り電子メールにて申込みを行う事。
説明会の参加は任意とする。
(電子メール送付先) tender@oist.jp
(電子メール件名) 「カフェ・レストラン業務委託企画競争説明会申込」
(メール本文記載事項) 会社名等、住所、参加者の氏名と参加予定人数、
連絡先電話番号
- (4) 仕様書交付期限: 平成27年10月28日(水) 午後5時
- (5) 質問提出期限: 公示の日から平成27年10月30日(金) 午後5時
提出先: 下記5に同じ
方 法: メールまたは郵送、FAX(様式自由)で提出すること。
tender@oist.jp
FAX: 098-982-3364
「カフェ・レストラン業務委託企画競争」担当係まで
- (6) 質問の公示: 提出期限迄に提出された質問に対する回答は学園のホームページに公示する。
回答: 平成27年11月5日(木) 午後5時までに公示する。
掲載先: <https://www.oist.jp/ja/page/13357>
- (7) 企画書提出期限: 平成27年11月12日(木) 午後5時
- (8) 審査: 平成27年11月16日(月) (一次審査: 書面)
平成27年11月30日(月) (二次審査: プレゼンテーション、試食会)
- (9) 結果の通知: 平成27年11月18日(水) 午後11時 (一次審査の公示)までに通知する。

5. 問い合わせ先

- (1) 住所: 〒904-0495 沖縄県国頭郡恩納村字谷茶1919-1番地
- (2) 担当課: 学校法人沖縄科学技術大学院大学学園 調達セクション
- (3) mail: tender@oist.jp 「カフェ・レストラン業務委託企画競争」担当係まで
- (4) FAX: 098-982-3364

6. 企画提案書等の作成方法:

(1) 企画提案参加者は次の通り企画提案書一式を作成、提出すること。

郵送の場合は2部提出すること。

① 表紙に記載する事項:

a) 「キャンパス内「カフェ・レストラン」業務託企画提案書」

b) 会社(法人)名または個人名

② 記載事項:

a) 記載する事項は、次の〈企画提案書〉1～9のとおり。

※b) 記載言語は日本語及び英語の併記とする。

〈企画提案書〉

企画提案参加者が有するノウハウやアイデアを活用することにより、健康、地産地消などに考慮した安全安心で栄養バランスのとれた職員にとって魅力ある食事を供する。

1.	受託者のコンセプト - 基本的なコンセプトと具体的運営方法について記載する。
2.	営業日・時間 - 現行の営業日、営業時間を必須とし、年間の営業スケジュール、営業時間を計画、記載する。ただし、状況の変化や相互協議の上、営業日・時間の変更も可能とする。 - 現行以外の営業及び営業時間が対応可能な場合は具体的内容を記載する。 (現行) 営業日: 日曜日、祝日、及び年末年始を除く毎日 営業時間: 8時～18時
3.	提供メニューの構成と価格(食事及び飲み物) - 提供予定の主なメニューの種類と販売価格を記載し、写真も添付すること。 - メニューは日本語・英語併記で記載すること。 - サービスは日本語・英語で提供すること。 - 地産地消費のメニュー例を一つ記載するとともに、食材の仕入れ方法について記載すること。 - 以下は必ず記載すること。 *500円未満の食事メニュー *ベジタリアンメニュー *500円未満のデリ/テイクアウト(弁当含む)メニュー
4.	提供方法 - 現在行っている学内イベントの際のケータリングサービス(コーヒー、焼き菓子、弁当等)の提供が引き続き可能か記載すること。
5.	地産地消への取組 - 地産地消に対する考え方や取組、提供する地産地消のメニューの特色について記載すること。 - 必要に応じて体系図を用いて記載すること。

6.	食品衛生への取組
	<ul style="list-style-type: none"> - 衛生管理、その他緊急対応に対する考え方を記載する。 - 従業員に対する衛生教育、研修の実施計画を記載すること。 - その他、食の安全確保のための取組があれば記載すること。
7.	収支計画
	<ul style="list-style-type: none"> - 6ヶ月分の収支計画を作成する。 初年度(平成28年度)はカフェの営業のみ。その後、平成29年4月以降はレストラン営業が開始されることを想定するが、収支計画はカフェ営業時の6ヶ月分のみ提出すること。 - 収支計画は 1日の利用者、売上げを計画し、1ヶ月単位で6ヶ月分の売上高・客数・客単価・原材料費・人件費(従業員の予定配置数を含む)、水道光熱費等(現在の営業等から想定して算出する事とする)等、主要な項目を記載し、その他、人件比率、原材料比率、水道光熱比率等を明記する事。 - 現状、カフェでは1日平均130食程度を提供している。
8.	経営の組織体制・信頼度
	<ul style="list-style-type: none"> - 人員配置計画: 本業務に必要かつ十分な従業員を配置し、当該従業員のうち1名をリーダー及び学園との連絡調整役を担う現場責任者として記載すること。 - 本件業務の主担当予定者(個人)の氏名、経歴、これまでの同様の業務に関する実績、必要な資格、免許類の写しを添付すること。
9.	会社(法人)概要及び 事業実績
	<ul style="list-style-type: none"> - 下記の項目について記載すること。 貴社の会社概要及びこれまでの同様の事業に関する実績について、下記の項目を記載すること。共同提案の場合、それぞれ提出すること。 *会社(法人)の名称 *設立年月日 *出資金 *主たる事務所の所在地 *代表者の役職及び氏名 *本件業務を主に担当する部署又は事務所の名称及び所在地 *企画提案書に関する担当(所属・役職・氏名)及び連絡先 *同様の事業に関する具体的な機関(カフェ/レストラン)の名称と概略

(2) 提出の際の注意事項

- ① 提出部数 原則PDFデータで提出する事とし、郵送の場合2部提出する事。
- ② 用紙はA4判とし、表紙、裏表紙を含め20ページ以内とすること。
(資料やイメージ図など、A3判を使用の場合は、A4判の大きさに3ツ折にすること。)
- ③ 企画提案書は1社1提案とし、2以上の企画提案書が提出された場合は失格とする。

(3) 提出期限及び提出場所

- ① 期限: 平成27年11月12日(木)午後5時まで
- ② 方法: 原則:PDFデータで tender@oist.jp へ提出する事
郵送の場合、提出期限までに必着のこと。なお、郵送の場合は

配達証明など到着を確認できる方法に限る。

- ③ 提出先: 5に同じ

7. 審査方法

(1) 企画提案の審査は、企画提案参加者が提案した企画提案書に基づき、学園が設置する学校法人沖縄科学技術大学院大学学園キャンパス内 カフェ・レストラン委託審査委員会(以下「審査委員会」)が2段階で審査(書面審査、プレゼンテーション)を行う。

(2) 一次審査(書面審査)

- ① 提出された企画提案書類の内容に基づき審査する。
- ② 審査結果については、一次審査終了後、応募者へ文書で通知する。

(3) 二次審査(プレゼンテーション・試食会)

(2)の書面審査を通過したものは、プレゼンテーションを実施することができる。

- ① 日時: 平成27年11月30日(月)の午後を予定
- ② 場所: 沖縄科学技術大学院大学 構内
- ③ 方法: プレゼンテーションは、原則として提出された企画提案書類をもとに行う。説明の便宜上、企画提案書類の持ち込み、パワーポイント等の使用は差し支えない。
プレゼンテーションは実際に配置する責任者が対応する。
詳細については書面審査を通過した企画提案参加者に別途通知する。プレゼンテーション審査の当日に、提供予定のメインメニュー(販売予定価格500円)を1食分持参すること。当該メニューに関し、使用食材調理法、その他こだわりをPRすること。

8. 審査基準

審査委員会は、提出された記載内容をもとに総合得点をつけ、相対的に評価する。別紙評価表を参照。

9. 二次審査結果

審査結果については、審査終了後、参加者へ書面で通知する。

10. 契約の方法等

- (1) 受託者として選定された者について、随意契約を締結する。
- (2) 「別添1. 業務委託仕様書」の項目は、本件業務の最低要求水準を示したものである。したがって受託者の企画提案内容によっては、締結する契約書に添付する仕様書には、当該企画提案書の内容の範囲内において、業務委託の内容が追加される場合がある。
- (3) 受託者が辞退したとき、又は学園が指定する日までに正当な理由なく契約を締結しないときはその特定を取り消すとともに、次順位の者を受託候補者として特定の上、契約を締結する。

11. その他

- (1) この企画競争提案に参加に要する費用は、すべて企画提案参加者の負担とする。
- (2) 提出された企画提案書等の書類は、返却しない。
- (3) 提出された企画提案書等の書類は、選定作業のため必要最小限の範囲内で複写することができる。
- (4) 学園の概要については、ホームページを参考。

- (5) この企画競争に参加しようとする者は、審査委員会の委員の選任後から受託候補者特定結果の公表までの間において、本契約に関し、直接、間接を問わず、自らを有利に又は他社を不利にするように、働きかけることを禁ずるものとし、この禁止事項に抵触したと認められる場合は、失格にするるとともに、その他措置を行うことがある。
- (6) この実施要領に定めるもののほか、この企画競争を行うために必要な事項が生じた場合には、学園が審査委員会委員長と協議の上これを定め、企画提案参加者に通知する。
- (7) 最終的な仕様・内容については、特定した受託候補者の企画提案を基本とし、学園と十分に協議した上で決定する。

別添:

1. 業務委託仕様書 1部
2. 平面図厨房設備器具明細表 1部
3. 厨房設備器具明細表 1部
4. 評価表 1部
5. 学園「カフェ」アンケート結果 1部

別添1. 業務委託仕様書

1. 業務名: 学校法人沖縄科学技術大学院大学学園キャンパス内
カフェ・レストラン業務委託

2. 概要:

(1) 施設: 学校法人沖縄科学技術大学院大学学園 「カフェ」・「レストラン」

	カフェ	レストラン
所在地	沖縄県国頭郡恩納村字谷茶1919-1番地	
センター棟	C階	B階
収容数	80席 個室 16席	100~120席 個室12席を2室(計画)
利用者	430名 平日 110名 土曜/休日 *平成27年5月平均	

(2) 設備: 別添、「平面図厨房設備器具明細表」、「厨房設備器具明細表」を参照のこと。

(3) 職員数:

	平成27年8月1日現在	平成28年4月1日(予定)
職員数	719名	800名
学生数*1	130名	130名
来訪者/ 1日平均*2	100名	100名
外国人比*3	およそ 職員37%、学生85%	

*1: 学生は9月入校

*2: 来訪者はキャンパス見学者及びキャンパス在住家族。見学者はカフェエリアに出入りでき、利用可能。キャンパス在住世帯は約190世帯

*3: 国籍51カ国(平成27年8月1日現在)

(4) その他: 昼食時11:30~12:30の間に弁当業者により弁当販売がされている。業者は1日平均6社。1日に300食程度が販売されている。午後14:30~15:30の間にはパン・スイーツなどを1社が販売する。(月・金1社ずつ)

3. 仕様:

(1) 委託契約期間: 契約日~平成31年3月31日
ただし、受託者の業務実施状況が良好であり、学園・受託者双方が了承した場合平成32年3月31日まで契約を延長する。受託者の運営上、受託者の責に帰すべき重大な問題が発生した場合は契約解除可能とする。

(2) 貸与形態: 有償とし、貸与料金は以下のとおりとする。

a) 貸与料金を毎月の売上額(消費税抜き)の5%とする。

b) 光熱費料金は実費とする。

(3)経費負担:

① 学園が負担する経費

a) 貸与部分の設備及び学園が設置した厨房機器の維持管理費

b) 害虫等駆除経費(2回/年実施)

c) 「カフェ・レストラン」内一般席床部分の清掃費

d) 「カフェ・レストラン」既設の照明にかかる経費

e) その他学園が認めた経費

② 受託者が負担する経費

a) 施設貸与料金

b) 食器等の消耗品

c) パントリー、厨房内の光熱費および上下水道料

d) パントリー、厨房内の清掃費およびごみ処理に係る経費

e) 原材料費、保健衛生管理費、営業に関する経費

f) 「カフェ」内の天井、壁、床、学園で設置した厨房器具、備品について受託者の責に起因する修繕は受託者の負担とする。

g) 厨房器具および備品等は原則として学園で設置したものを使用し、それ以外に必要なものがある場合は、予め学園の了解を得、受託者の負担により用意すること。

h) その他受託者が負担すべき経費

費用項目		負担区分		備考
		OIST	受託者	
食堂施設設備	厨房設備	●		OISTが無償貸与する設備は厨房設備及び客席設備とする。
	備品		●	
	食器		●	
	調理器機		●	
	客席設備	●	●	
食材費			●	
人件費			●	
消耗品費	厨房用品		●	
	事務用品		●	
	ユニフォーム		●	
水道光熱費	水道		●	厨房内の水道光熱費関係(ホール側を除く)
	電気		●	
	ガス		●	
営繕費	検査保守	●		OIST所有設備の維持管理
	修繕	●		
清掃費	日常清掃	○	●	日常のカフェ、レストランの床清掃はOISTが実施
	定期清掃	●		大型特殊清掃
通信費	内線	●		既存品の貸与
	外線		●	直通電話設置
一般費	従業員衛生管理		●	健康診断・検便等
	営業許可関係		●	

- (4)営業許可の申請： 受託者は、食品衛生法の基づく営業許可の申請、その他法令に定める諸官庁への申請届出等については、全て受託者の負担とする。また、許可証、証明書の類の写しを学園に提出すること。
- (5)譲渡、転貸等の禁止： 受託者は、契約の権利を第三者に譲渡し、委託し、貸与し、又は担保に供することはできない。
- (6)衛生管理： 受託は、「カフェ」の運営にあたり、法令に定める衛生基準等を遵守すること。
- (7)保険： 受託者は、運営上必要な保険に加入し、証券の写しを学園に提出すること。
- (8)損害賠償： 受託者は、食中毒の発生など健康上の被害または火災等の災害もしくは犯罪により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、その後本業務の運営に関して必要な措置を講ずること。
- (9)契約の解除： 以下の一に該当するときは、契約を解除するものとする。
① 貸与料金を滞納したとき。
② 貸与施設を契約目的以外の用に供したとき。
③ 学園の業務に支障が生じたとき。
④ 正当な理由なくして契約に違反したとき。
⑤ 破産等の申し立てをし、又はその宣告をうけたとき。
- (10)業務の評価： 定期的に運営内容の評価に基づく協議の場を設定し、必要に応じ業務内容について改善要求を行うものとする。

以上

Okinawa Institute of Science and Technology Graduate University
“Café and Restaurant Subcontracting Competitive Bidding” Outline and Specification
<2015>

1. Aim of the Services:

More than 3 years have passed since Okinawa Institute of Science and Technology Graduate University (hereinafter referred to as “the University”) have been providing food services to its Staff members, Researchers, Students and Visitors, either Japanese or non-Japanese, starting from September 2012. With the population growth at the campus congestion mitigation during the lunch hours as well as to meet the diversity needs has now become a challenge. In light of this situation, this competition bidding will be carried out for the purpose of improving the future Café function and also entering in the operation in the Restaurant which is located in the center building level B floor.

Before the University enters into the contract, competition will be held through fair screening and evaluation process.

2. Overview of the Services:

- (1) Subject: Okinawa Institute of Science and Technology Graduate University
“Café and Restaurant Subcontracting Competitive Bidding”
Trustees shall use the Café & Restaurant on fee basis, and carry out its own operation after due consultation with the University.
- (2) Period: The contract period shall be from the date of contract to March 31, 2019.
1) The contract year may be extendable until March 31, 2020 on the basis of Satisfactory services, to be mutually agreed by the Trustee and the University.
2) In the event of unsatisfactory services rendered by the Trustee, and is considered to give un-favorable effects to the University operation, the University may terminate the contract at any time during the contract period.
- (3) Location: Center Building Level B&C
Okinawa Institute of Science and Technology Graduate University,
1919-1, Tancha, Onna-son, Kunigami-gun, Okinawa

3. Qualifications required to participate in Competitive Bidding:

Those who participate in this competition bidding shall meet all of the following items;

- (1) Those that do not fall under the provisions of the University contract regulations Article 2 and Article 3.
- (2) Those who are not applying for a petition for Corporate Rehabilitation Law nor those petition of the rehabilitation proceeded in the Civil Rehabilitation Law.
- (3) Those that have sales office within Okinawa (It is acceptable to establish a sales branch in Okinawa after the University decides to enter into contract with the Trustee).
- (4) Those that are not considered as members of the organized group from the police authorities nor to be equivalent to thereto.
- (5) Those that are not in the status of trading halt by the country, or the local government.
- (6) Regardless the location (in Okinawa/in the mainland) those that are not subject to administrative punishment by the food poisoning based on the Food Sanitation Law, in the past three years.

- (7) Those who do not have problems financially, profitability and funding wise.
- (8) Those that have more than 3 years' experience of running a food business.
- (9) Those that hold necessary certificate or required qualifications for the operation.
- (10) Those that could provide services in English.

4. Schedule

- (1) Public Announcement Date/Place:

Friday October 9, 2015 11:00AM
<https://www.oist.jp/ja/page/13357>

- (2) Explanation: Following briefing session is scheduled.

Thursday October 22, 2015 3:00-5:00PM Room C210
Okinawa Institute of Science and Technology Graduate University
1919-1, Tancha, Onna-son, Kunigami-gun, Okinawa

- (3) Reservation for explanation participation:

Tuesday October 20, 2015, by 5:00PM
Participation requires reservation in advance, please apply by e-mail.
Participation to the briefing session is optional.

(E-mail address) tender@oist.jp

(E-mail subject) OIST "Café and Restaurant Subcontracting Competitive Bidding" Explanation Participation

(Required information)

Company name, address, name of the participant and the number of participants, contact number.

- (4) Due date for Specification acceptance:

Wednesday October 28, 2015, by 5:00PM

- (5) Due for questions regarding specifications:

Should there be any questions regarding the specification as well as the contents, it will be accepted as follows;

Friday October 30, 2015, to arrive by 5:00PM

Submission: Same as below 5-(3)

Delivery: By email, hand-delivery or Fax transmission (format free)

tender@oist.jp

FAX: 098-982-3364

To: OIST "Café and Restaurant Subcontracting Competitive Bidding"

- (6) Reply to the questions submitted within the deadline will be posted on the University website.

Thursday November 5, 2015 5:00PM
<https://www.oist.jp/ja/page/13357>

- (7) Proposal due date:

Thursday November 12, 2015 5:00PM

- (8) Screening: Monday November 16, 2015 (1st Screening: by proposal)
Monday November 30, 2015 (2nd Screening: by presentation and tasting)

(9) Notification Results :

1st Screening: Wednesday November 18, 2015 11:00AM

5. Contact

- (1) Address: Okinawa Institute of Science and Technology Graduate University,
1919-1, Tancha, Onna-son, Kunigami-gun, Okinawa, 907-0495
- (2) Section: OIST Procurement Section
- (3) Email: tender@oist.jp
- (4) FAX: 098-982-3364
- (5) Website: <https://www.oist.jp/ja>

6. Documents to submit

- (1) Participants are required to prepare proposals as follows: in case of hand/mail delivery, 2 set of proposals are required:

- ① Write in the front cover page:
- a) OIST “Café and Restaurant Subcontracting Competitive Bidding”
b) Proposer’s name, either company or individual.
- ② Other items to be described:
- a) Are shown in the following 1-9
b) Language should be in both Japanese and English.

<Proposal >

The Trustee shall utilize their knowledge and provide attractive meal concerning healthiness, local consumption. Below is the information the Trustee shall provide.

1.	Trustee’s Concept - Specify basic concepts and operation method.
2.	Business Days and Hours - Their operation shall be considered taking into account the current operation schedule/hours. However, the business hours/days can be changed upon mutual discussion. - If the Trustee will plan to operate after current business hours onward, they should provide with the detailed plan. (Current) Business Days: Days except Sunday, National Holiday, Year end and New Year’s holiday. Business Hours:8:00 AM-6:00 PM
3.	Menu to be provided (Meal and Drink) - Provide the contents of the menu, price and photos. - Menu should be provided both in Japanese and English. - Provide one menu example that shows local consumption, and specify the way of merchandising.

	<ul style="list-style-type: none"> - Below three is a mandatory requirement to be provided. * Meal under 500 yen * Vegetarian menu * Deli under 500 yen / Take-out (Bento) menu
4.	Services
	<ul style="list-style-type: none"> - Mention if it is possible/not to continuously provide catering services for OIST internal events. (Coffee. Cookies, Bentos)
5.	Local Consumption
	<ul style="list-style-type: none"> - Mention the idea towards local consumption, menu to encourage local consumption. - If necessary, write a chart to visualize the system.
6.	Hygiene Management
	<ul style="list-style-type: none"> - Mention the policy towards Hygiene management. - Provide a plan for staff training. - Provide information if there is another policy to be emphasized for safety of food.
7.	Income/Expenditure plan
	<ul style="list-style-type: none"> - Provide a six month income/expenditure plan. <p>In the first year (FY2016) the Trustee will only be required to operate the Café. However the Trustee should assume that the Restaurant operation will start from April 2017. The Trustee shall provide single month income/expenditure plan for the Cafe.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Income/Expenditure shall estimate the customers and the sales from a day basis and provide a six month estimation (it should be provided on a monthly basis) including; sales, customers, average per customer, ingredients fee, personnel fee of the number to be placed, utility fee (This should be estimated from the Trustees current business experience), and other related contents such as percentage of personnel cost, percentage of materials and percentage of utility fees. - Currently, the Café provides 130 meals in average/day.
8.	Operation Management
	<ul style="list-style-type: none"> - Operate with enough staff to meet the needs for the operation and shall mention one member as a leader to correspond with the University. - Provide the following information (attach the copy of certificate) for the person who would be mainly responsible for the operation; name, career and business background, experience in similar business, necessary copy of the certificate.
9.	Business record /experience
	<ul style="list-style-type: none"> - As a company or an individual, its business record or achievements in the similar business shall be noted. <p>Information requested is as follows:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Company Name * Information of the establishment of the company (Year/Month/Date)

	<ul style="list-style-type: none"> * Capital amount * Location of the head office * Name and official title of the representative * Name of the person who will be in charge of this entrusted operation Department/office address * Name of the person in charge for the submitted proposal (Department, title, name, contact tel/fax number) * Actual name of the Café/Restaurant, and overall of the business.
--	---

(2) Points to be considered when submitting a proposal

- ① Submission: In PDF, however 2 copies would also be acceptable.
- ② Size in A4, must be within 20 pages including the cover and the back page. (A3 size information such as images and drawings to be folded into A4)
- ③ 1 proposal per company/individual is accepted. Submission of more than 2 plans is not accepted and the company/individual will be treated as “disqualified”.

(3) Submission deadline/place/method

- ① Deadline: Thursday, November 12, 2015, to arrive by 5:00 PM
- ② Delivery: As a general rule, email a PDF file to tender@oist.jp
In case by hand-delivery or postal delivery, “Certified Delivery (Haitatsu-shomei-yubin)” should be used.
- ③ Submission: Same as above 5. Contact

7. Screening:

(1) The screening of the proposal will be made by the University’s Café & Restaurant Subcontracting Working Committee (hereinafter referred to as “Working Committee”) in 2 steps (i.e. documentary screening, presentation and tasting), based upon the proposal submitted by the competition participants.

(2) 1st Screening (Documentation screening)

- ① Screening will be made based on the content of submitted proposal.
- ② Result of the screening will be notified to all respective participants in writing.

(3) 2nd Screening (Presentation and Tasting)

Candidates who passed the 1st documentation screening are entitled to give necessary presentation and tasting for a 2nd screening.

- ① Date/time: Monday November 30, 2015
- ② Place: Will be informed to the parties concerned after arrangement
- ③ Method: Presentation on the submitted plan should be made by the person who would be mainly responsible for the operation. The presenter may use PowerPoint. Details will be informed separately to those who passed the 1st documentation screening. It shall provide one sample menu (500 yen) and present its material, how they were cooked and its originality.

8. Screening Criteria

The Working Committee will make relative evaluation and give scores to the proposal on the following evaluation items. For details, see attached Score Sheet.

9. Results of the 2nd Screening

Result of the screening result will be notified to all respective participants in writing.

10. Contract

- (1) The University will enter into contract (Zuii-keiyaku) with the Trustee as selected in the screening process as competent and qualified.
- (2) Items described in the attachment 1 (Specification) show the minimum requirement. Therefore, depending on the Trustee's actual contents for the planning, there might be such a case where certain services be added in the contract, but only within the scope of original contents of the Trustee.
- (3) If the Trustee declines or does not enter into agreement with the University, by the date specified, without any valid reason, the University will cancel the designation. The University, by selecting one party from the following candidates, will enter into contract accordingly.

11. Others

- (1) The costs required for the participation in the competition proposal will be borne by respective participants.
- (2) The submitted proposal will not be returned to any participants.
- (3) The submitted proposal may be copied within minimum needs for the selection process.
- (4) For an overview of the University, refer to the website.
- (5) Throughout the period (from the election of the committee members until the notification of the Trustee candidates designation), any parties who intend to participate in the planning competition are prohibited to lead themselves (for their own benefit) advantageously, or others disadvantageously. If any violation of the prohibition were recognized, the University will treat such parties as "disqualified", and may take further steps necessary.
- (6) In the case other necessary matters take place in order to carry out this competition, the University, in consultation with the screening committee chairman, will notify to the proposal participants in that respect.
- (7) Final specifications and contents are decided in the discussion between the University and the Trustee, based upon the submitted plan.

Attachment:

- | | |
|-----------------------|--------|
| 1. Specification | 1 copy |
| 2. Café Floor Plan | 1 copy |
| 3. Kitchen Facility | 1 copy |
| 4. Score Sheet | 1 copy |
| 5. Café Survey Result | 1 copy |

Attachment: 1. Specification

1. Subject: Okinawa Institute of Science and Technology Graduate University
“Café and Restaurant Subcontracting”

2. General Information:

(1) Name of the facility:

Okinawa Institute of Science and Technology Graduate University
“Café” and “Restaurant”

	Café	Restaurant
Location	1919-1, Tancha, Onna-son, Kunigami-gun, Okinawa	
Center Building	Level C	Level B
Capacity	80 seats Private room: 16 seats	100~120seats 2 private rooms: 12 seats (Plan)
Users	430 people: Weekdays 110 people Saturdays/ Holidays: (Average in May, 2015)	

(2) Facility: Please see the attached “Café Floor Plan” and “Kitchen Facility”

(3) Population:

	As of August 1, 2015	As of April 1, 2016 (expected)
Employee	719	800
Students*1	130	130
Visitors/ day*2	100	100
Percentage of Non-Japanese: (approx.)*3	Employee: 37% Student: 85%	

*1: New semester for students starts every September.

*2: Visitors consist of pure campus visitors who have free access to the café and family members living on campus. Currently, approximately 190 household on campus.

*3: more than 51 nationalities (As of August 1, 2015)

(4) Others: During lunchtime from 11:30 to 12:30 bento vendors come to sell bento boxes. Average 6 vendors come on daily basis and sell approx. 300 bentos a day. During the afternoon, one vendor sells bread & sweets. (14:30-15:30 Monday and Friday, one vendor on each day).

3. Specification:

(1) Period: The he contract period shall be from the date of contract to March 31, 2019. The contract year may be extendable until March 31, 2020 on the basis of satisfactory services, to be mutually agreed by the Trustee and the University.

In the event of unsatisfactory services rendered by the Trustee, and is considered to give un-favorable effects to the University operation, the University may terminate the contract at any time during the contract period.

(2) Leasing System:

It would be an Onerous Contract and the Lease Fee is as following:

- a) Monthly rental fee is 5% of its monthly gross sales.
- b) Actual utility cost shall be borne by the Trustee.

(3) Expenses:

- ① Expenses the University shall be held responsible;
 - a) Maintenance fee for the Kitchen facility that University provides.
 - b) Necessary Pest control expenses. (twice/year)
 - c) Cleaning expenses for the floor of Café and Restaurant public seating space.
 - d) Lighting expenses for Café & Restaurant operation
 - e) Other expenses the University deem necessary
- ② Expenses the Trustee shall be held responsible;
 - a) Monthly lease fee
 - b) Consumables such as plate's expenses
 - c) Water, Gas and Electricity fee for Pantry and Kitchen
 - d) Waste, cleanup fee for the Pantry/Kitchen
 - e) Raw materials, hygiene and sanitation management, sales expenses
 - f) Any damage at Café (Ceiling, Wall, Floor and Equipment provided by the University) related to the Trustee shall be held responsible by the Trustee.
 - g) The Trustee shall in principle use the equipment's provided by the University, however is there are any other necessary equipment's, for operation, obtain acknowledgement from the university and purchase by the Trustee.
 - h) Other expenses the Trustee shall be responsible

Items Arranged		Provided by		Note
		OIST	Trustee	
Café/Restaurant Kitchen	Kitchen facility	●		OIST shall provide the Trustee with the Kitchen and Dining hall facility with no cost.
	Equipment		●	
	Tableware		●	
	Cookware		●	
	Dining hall facility	●	●	
Cost of cooking materials			●	
Labor cost			●	
Consumable expenses	Kitchen supplies		●	
	Office supplies		●	
	Uniforms		●	
Utility cost	Water		●	Only for the Kitchen and Pantry (Except the
	Electricity		●	

	Gas		●	public hall)
Maintenance expense	Maintenance Inspection	●		OIST is responsible for OIST property
	Repair	●		
Cleaning expense	Daily cleaning	○	●	OIST is responsible for the daily cleaning of the Café & Restaurant floor
	Regular cleaning	●		Cleaning of the special large kitchen facilities
Communication Cost	Internal phone	●		Existing phone shall be arranged.
	External phone		●	Installation of a direct phone
General Expense	Employee's sanitary		●	Health check/Stool test, etc.
	Operating license		●	

(4) Business License :

The Trustee shall apply for the operation license (Eigyo-Kyoka-Sho) under the Food Sanitation act. All those related expenses to obtain the license shall be borne by the Trustee. The attested copy of the license shall be submitted to the University.

(5) Prohibition of transferring and subleasing :

The contractor shall not transfer/ sublease the contract to any other parties.

(6) Hygiene Management:

The Trustee shall ensure to follow high standards of hygiene and sanitation guidelines set by law.

(7) Insurance: The Trustee shall enroll with necessary insurance for the operation and submit the attested copy to the University.

(8) Damage/Loss: The Trustee shall make good all damage/loss which may be caused by any act or default of the Trustee, such as damage on health due to food poisoning, fire, crime, to compensate to the related party as well as to take necessary measures for the operations itself.

(9) Termination of the Contract:

This contract shall terminate upon the occurrence of any of the events indicated below;

- ① Delay in monthly lease payment
- ② Used the facility for the purpose other than described in the contract
- ③ OIST unpredictable circumstances

- ④ Breaching the contract without a valid reason
- ⑤ Declaring bankruptcy or become bankrupt.

(10) Performance Evaluation:

There will be a regular review of the Trustees performance and will discuss improvement points if necessary.

End