三軒茶屋キャンパス食堂運営業者選定に係る募集要項

日本大学三軒茶屋キャンパス

1 趣旨・目的

事業者のノウハウやアイデアを活用し、学生に対し安心安全で栄養バランスの取れ た魅力のある食を提供すると共に、地域との共生や発展向上を目指す。

- 2 食堂の所在地及び施設概要
 - ① 所 在 〒154-8513 東京都世田谷区下馬 3-34-1

日本大学三軒茶屋キャンパス1号館1階 食堂

- ② 使用面積 1,257,25平方メートル 別紙「1F平面図」参照
- ③ 座席数 503席
- ④ 厨房機器 別紙「厨房設備_機器リスト」参照
- ⑤ 学部情報
 - (1) 危機管理学部 1,200名
 - (2) スポーツ科学部 1,200名
 - (3) 大学院危機管理学研究科 15名
 - (4) 大学院スポーツ科学研究科 15名
 - (5) 教職員 100名
 - (6) その他利用者(警備員・清掃業者・近隣住民) 合計 約2,600名

3 業務概要

- ① 業務内容 メニューは原則として一任する。なお、学生・教職員等が行う各種行事及びパーティー等への対応も希望する。
- ② 契約期間 令和8年4月1日から令和11年3月31日まで ただし、業務実績が良好で学生から好評を得られている場合、契約を 2回まで更新することができる。
- ③ 営業日 営業は土曜日,日曜日,祝日及び年末年始休暇を除く平日とする。ただし,日曜祝日における授業実施日及び学部行事実施日については営業日とする。
- ④ 営業時間 営業時間は原則として次のとおりとする。

平日は,11時から14時までとする。土日に営業する場合は,大学と協議の上,決定する。

4 経費負担

- ① 光熱費,上下水道使用量の支払いについては,大学との協議の上,その負担額を 決定する。
- ② 廃棄物の処理については、運営業者の責任において支払うものとする。

③ 上記以外の費用については、別紙「費用負担区分表」のとおりとする。

5 応募条件

- ① 調理において、ガスを使用せず、電気調理器にて食事を提供できること。
- ② キャッシュレス決済に対応できることが望ましい。

6 参加資格

公募に参加する者は、次に掲げる要件をすべて満たしていることとする。

- ① 破産、民事再生、会社更生、特別清算等の手続申立を受けていないこと。又は、自らこれらを申し立てていないこと。
- ② 法人税・法人事業税・消費税又は地方消費税等の滞納をしている者でないこと。
- ③ 暴力団(暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律(平成3年法律第77号)第2第2号に規定する暴力団をいう。)又はその構成員の統制下にある法人ではないこと。
- ④ 風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律第2条に規定する風俗営業,接待飲食等営業,性風俗関連特殊営業及びこれらに類する業を営む者でないこと。
- ⑤ 日本大学三軒茶屋キャンパスと信頼関係を築く意思があること。

7 提出書類

① 参加表明書(様式1) 1部

② 履歷事項全部証明書 1部

③ 定款 1部

④ 企業概要がわかる資料 10部

⑤ 企画提案書(様式2) 1部

⑥ その他大学から指定された書類

8 提出方法

- ① 提出方法 紙媒体及び電子データによる提出
- ② 令和7年12月5日(金)
- ③ 日本大学三軒茶屋キャンパス教学サポート課

電話:03-6453-1600

Mail: rmss.kyougaku@nihon-u.ac.jp

郵送又は持参先:154-8513 東京都世田谷区下馬三丁目34番1号

- 9 スケジュール
 - ① 募集要項の公表期間令和7年11月 4日(火)~令和7年11月21日(金)
 - ② 質問受付期間 令和7年11月17日(月)~令和7年11月21日(金)
 - ③ 質問回答日令和7年11月28日(金)
 - ④ 参加表明書の提出期限令和7年12月 5日(金)15時厳守
 - 5 提案書提出期限令和7年12月 5日(金)15時厳守
 - ⑥ 審査(プレゼンテーション)令和7年12月中旬予定
 - ⑦ 選定結果通知 令和7年12月下旬予定

10 審査

- ① 審査日 令和7年12月中旬
- ② 審査方法 別紙「審査基準表」により審査員が評価を行う。評点合計により候補者及び順位を決定する。
- ③ 審查員 学生担当,学生生活委員,事務局

11 評価方法

- ① 審査基準 別紙「審査基準表」のとおり
- ② 評価方法 提案書及びプレゼンテーションの結果を総合的に判断し、評価基準に基づいて、審査員がそれぞれ評点を決定する。
- ③ 候補者の選定方法 審査基準による評点合計が最も高い者を候補者とする。
- ④ 失格事項

次のいずれかに該当した場合は失格とする。

- (1) 提出した書類に虚偽の内容を記載した場合
- (2) 評価の公平性に影響を与える行為があった場合
- (3) その他選定結果に影響を及ぼす恐れのある不正行為を行った場合

12 選定結果の通知

候補者選定後、参加者全員に選定又は非選定の結果を通知する。

13 契約

候補者と詳細を詰めた後、契約を行う。候補者が辞退した場合は、次順位者を候補者とする。

14 担当部署

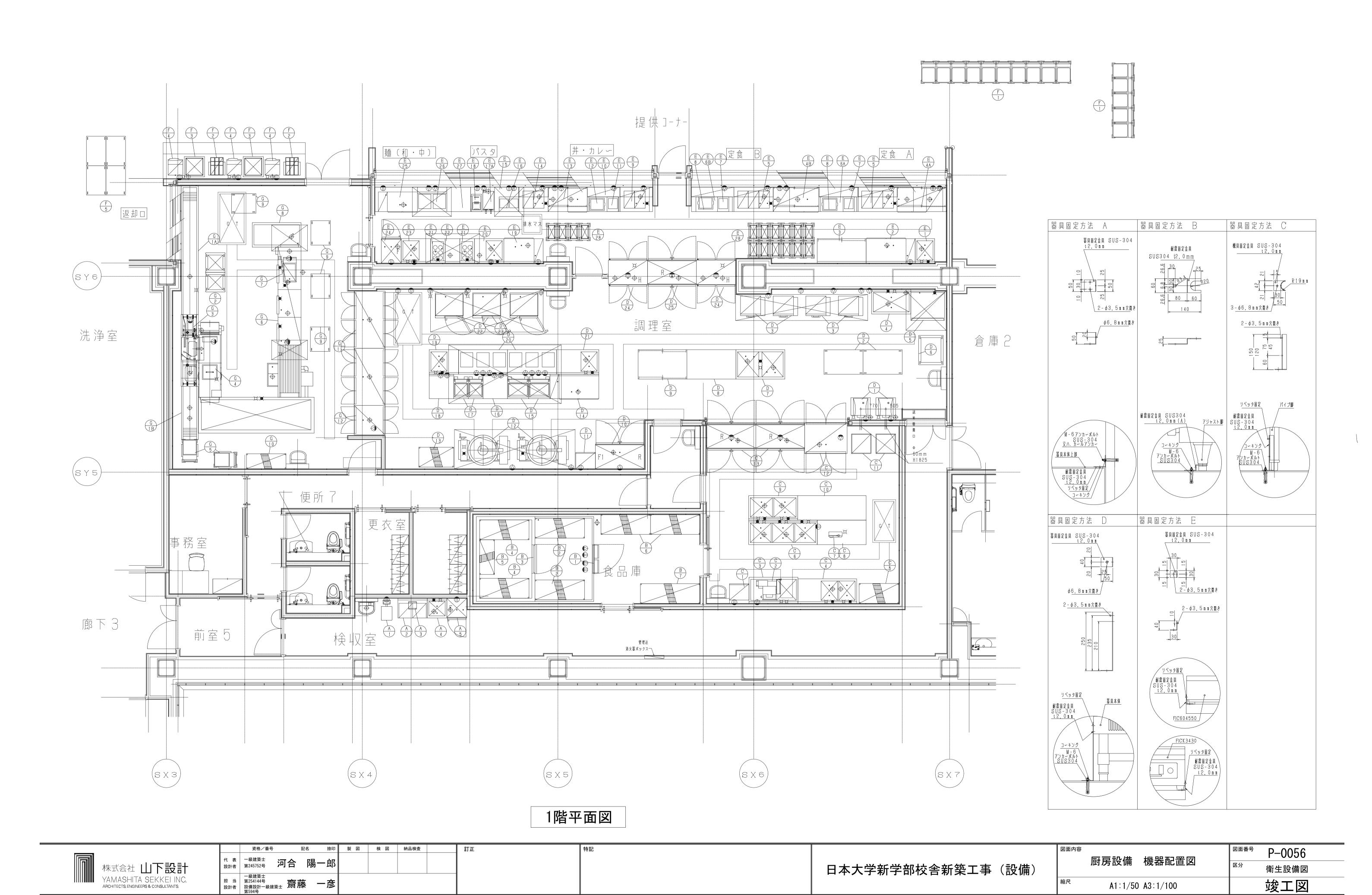
日本大学三軒茶屋キャンパス教学サポート課

電話:03-6453-1600

Mail: rmss. kyougaku@nihon-u. ac. jp

郵送又は持参先:154-8513 東京都世田谷区下馬三丁目34番1号

以 上



		7.	ナ法(mm)		配管口径	(A)		夏 気	治庇豆	機器 フ	t		寸法(mm)	P	 配管口径(A)		電 気		消防届 機器	
No. 品 名	MODEL	間口	奥行 高さ	台 数	松北 松坦	高温 GC		1 φ 100V	3 Ø 200V 出対象 機器	固定	ク No. 品名	MODEL	間口 奥行	台数级和	/ -	高温 GC 直統	_± 手元 1φ100V	1 φ 200V 3 φ 200V	비사쇼 ㅡㅗ	プー ド
		問口	奥行 高さ		柏小 柏汤	排水 即	各	器 (kW) (kW)	(kW)	73.64	٧ 			高さ ^ 給水	桁汤 排力	· 排水 回路	^古 開閉器 (kW)	(kW) (kW)	7374	
The state of the s	HV-60KGL-K	330	621 7	75 1				0. 1		60kg用										
2 引出し付台		900	600 8	50 1						SUS-304仕様										
3 卓上デジタルはかり(検定付)	SK-5000 i	244		37 1						5000g用	E 1 一槽シンク		600 750		15 50					SUS-304仕様
4 一槽シンク		600		50 1	15 15					SUS-304仕様	態 2 コールドテーブル	(FRT1575K)	1500 750		50		0. 123			庫内容積∶429リットル 省エネタイプ
5 検食用冷凍庫	FRF6165J-KS	610	650 19	50 1		50 O		0. 383		A.B 庫内容積:369リットル(検食容器14個)	┆ 3 台下戸棚		1500 750	1 1	25 50		0.4	0.7	15	SUS-304仕様
				\perp							4 コールドユニット		1400		25 50		0.4	0.7	75 B	A.A
											5 ウォーマーテーブル	FWTS1275LF	1200 750		15×2 25×2	0		3.60>	(2 O	スニーズガード付
											6 ライス&スープテーブル		1300						C	SUS-304仕様、スニーズガード付
1 プレハブ冷蔵室		2600	1800 () 1		40 0	0	0. 15	1.3		7 I Hコンロ	FICK3430	350 450					3.0×	2 O	ガラリ
2 ネオシェルフ	NNS156115C4	1517		90 2				0.05	0.45	棚4段 棚板クロームメッキ	8 ライスコンテナ		485 375	5 256 2	15 25					
3 プレハブ冷凍室		2600	1800 () 1		0	0	0. 35	3. 15		9 ウォーマーテーブル	FWTS0975LF	1000 (900) 750	850 1	15 25	0		2. 4	0 0	スニーズガード付
4 ネオシェルフ	NNS156115C4	1517		90 2						棚4段 棚板クロームメッキ	10 ライス&スープテーブル		1000 750	, 000 1					C	SUS-304仕様、スニーズガード付
5 ネオシェルフ	NNS104615C4	1063		90 1						棚4段 棚板クロームメッキ	11 ΙΗコンロ	FICK3430	350 450					3.	0 0	ガラリ
6 ネオシェルフ	NNS156119C4	1517		95 2						棚4段 棚板クロームメッキ	12 ライスコンテナ		485 375	5 256 1						
7 ネオシェルフ	NNS186119C4	1825	609 18	95 1						棚4段 棚板クロームメッキ	13 コールドユニット		1200 750	0 1700 1	25 50		0.4	0.7		2.12
											14 ウォーマーテーブル	FWTS0975LF	900 750	850 1	15 25	0		2.4	0 0	スニーズガード付
											15 台		1500 750							SUS-304仕様
											16 I Hコンロ	F1C604550	600 450	120 1				2. 5 × 2	0	G
1 殺菌庫	FSCD6050B	600	500 10	30 1				0. 780	0	A 収納数(包丁20、まな板5)紫外線殺菌+乾燥機付	17 パスタスチーマー	QF-57M	340 680	90 1 15	40	0			2 O B	净軟水器付
2 フードスライサー	(MG-201)	646	769 8	03 1	15				0.6	脚無し	18 冷凍ストッカー	SCR-S45	531 338	865 1			0. 058			有効内容積:43L
3 スライサーシンク		1500	800 6	50 1	15	ピット				SUS-304仕様	19 コールドテーブル	(FRT1275K)	1200 750	850 1	50		0. 119			庫内容積:314リットル 省エネタイプ
4 二槽シンク付台		1800	750 8	50 1	15×2 15×2	50 × 2				SUS-304仕様	20 シンク付台		900 750	850 1 15	15 50					SUS-304仕様
5 ネオシェルフ	NNS126119C4	1214	609 18	95 1						棚4段 棚板クロームメッキ	21 電気ゆで麺器(冷凍麺対応)	FENB457506R	450 750	800 2	15×2 25×2	0	0	12.0×	2 O C	○ 6テボタイプ ※52.0AMP
6 三槽シンク		2100	750 8	50 1	15×3 15×3	50 × 3				SUS-304仕様	22 台		450 750	850 1						SUS-304仕様
7 微酸性電解水生成装置	ピュアスターミュークリーン	412	176 3	85 1	15			0. 15		リモートユニット付	23 シンク付台		900 750	850 1 15	15 50					SUS-304仕様
8 台		1500	750 8	50 1						SUS-304仕様	24 冷凍庫	FRF6180J	610 800	1950 1	50	0	0. 372		A. B	庫内容積∶487リットル 省エネタイプ
9 二槽シンク		1500	750 8	50 1	15×2 15×2	50 × 2				SUS-304仕様	25 コールドテーブル	(FRT1260K)	1300 (1200) 750 (600)	850 1	50		0. 119			庫内容積∶238リットル 省エネタイプ
10 台		2100	750 8	50 1						SUS-304仕様	26 ΙΗローレンジ	(FIC906010TC)	900 600	450 1				5.0×	2 O B	G
11 別置サイロ (D-1用)		600	600 13	05 2						D 貯米量:210kg	27 台		700 750	850 1						SUS-304仕様
12 電気消毒保管庫	FEDBW30	1300	950 19	00 1		25			9. 40 O	B 収容カゴ数:30カゴ 庫内温度1室2点感知式、予約タイマー付	28 ディッシュディスペンサーカート	FDC510M	500 300	850 16						食器最大直径φ198mm ストック数(皿120枚or丼60個
13 冷蔵庫(両面)	FR1585WJ	1500	850 19	50 2		50×2 O		0. 754 × 2		B 庫内容積∶1405リットル 省エネタイプ										
											F 1 トレイディスペンサー	FTMC8B	420 650	892 15						積載数80~100枚
1 計量洗米装置	RM-401CG21	600	600 16	75 2	15×2	50 × 2		0. 76×2		C サイロ(貯米量:210kg)別置タイプ	↑ 2 オーガナイザー 	9RS9	511 543	362 2						
2 移動台		1200	750 8	50 2						SUS-304仕様	3 ラックディスペンサー	H403120	620 620	647 2						ストック数(ラック5段、コップ180個
3 電気自動炊飯器	FRC162F	750	600 13	51 4			0		16.2×4 O	A. D 欠飯能力: 2.8~15kg プレス釜テフロン加工、蒸気感知式	4 ティーサーバー	ATE-250HWA1	450 480	775 3 15×3	40 × 3	0	1. 495 × 3			净水器付
4 一槽シンク		1200	750 8	50 1	15 15	50				SUS-304仕様	5 ダストワゴン		900 600	850 4						SUS-304仕様
5 食缶洗浄機	FV130. 2H	1030	895 17	90 1	20	^H 40 O			9.0	A.D										
6 移動水切台		900	750 8	50 1						SUS-304仕様										
7 二槽シンク		1500	900 8	50 1	15 15	50 × 2				SUS-304仕様										
8 台		1500	900 8	50 1						SUS-304仕様	G1 返却コンベア			1式 15	50 × 3			-		
9 台下戸棚		1500	900 8	50 1						SUS-304仕様	洗 2 モービルシンク	FS0660C	600 600	850 2						SUS-304仕様
10 冷凍冷蔵庫	FR1580FJ3	1500	800 19	50 1		50 O			0. 467	A.B 冷蔵:977リットル 冷凍:298リットル 省エネタイプ	3 トレー反転機		2200 520	1140 1	50	C		L 0.	6 C	G-1返却コンベアー電源を含制御盤へ供給
11 殺菌庫	FSCD6050B	600	500 10	30 1				((0. 780))	0	大师(3) (1) 20(5) 5 (1) 7	4 プレウォッシャー	FPW22SL	2300 710	1400 1 15	50 40	C		0.5	9 D	
12 電気回転釜	CSK-150SD	1570	970 8	50 2	15×2 15×2	ピット×2	0		21.6×2 O	アンカー G 容積:150リットル、ドレン付仕様	5 トレイディスペンサー	FTMC10G	510 710	857 2						集積ガード積載数80~100枚
13 ネオシェルフ	NNS106119C4	1063	609 18	95 1						棚4段 棚板クロームメッキ	6 かき上げ式洗浄機	FAD351LE • Sup • TX		1 15×3	15 × 3 40 × 4 25 50	0 0		31.75	j D	0
14 コールドテーブル	(FRT1575K)	1500	750 8	50 1		50		0. 123		庫内容積∶429リットル 省エネタイプ	7 電気ブースター	FB-40E	875 460	540 1	15 25	С		40.	0 D	
15 電気フライヤー	FEFS259D	650	670 8	50 2					9.60×2 O	C G 油量: 25リットル ※34. OAMP 油槽内ヒーター+ダンパー付	8 水切台		1500 750	740 1	25					SUS-304仕様
16 台		750	750 8	50 1						SUS-304仕様	9 移動台		750 600	850 4						SUS-304仕様
17 電気フライヤー	FEFS186D	450	670 8	50 2					6.00×2 O	C G 油量:18リットル ※23. OAMP 油槽内ヒーター+ダンパー付	10 ネオシェルフ	NNS124619C4	1214 457	7 1895 1						棚4段 棚板クロームメッキ
18 台		750	750 8	50 1						SUS-304仕様	11 電気消毒保管庫	FEDBW40	1750 950	1900 2	25 × 2		0	12. 4×	2 B	収容カゴ数:40カゴ 庫内温度1室2点感知式、予約タイマ
19 シンク付台		900	750 8	50 1	15 15	50				SUS-304仕様	12 電気消毒保管庫	FEDBW20	900 950	1900 1	25			9. 4	В В	収容カゴ数:20カゴ 庫内温度1室2点感知式、予約タイマ・
20 ΙΗテーブル	FIC157515TC	1500	750 8	50 2					5.0×6 O	C G										
21 シンク付台		1300	750 8	50 1	15 15	50				SUS-304仕様	設備容量合計						13. 074	5 421.307		
•	ESCOWE101	847	771 10	42 3 2	20×3	^H 50×3 ○	0		17. 2×3 O	D G 棚段数10段 1/1サイズ10枚収納										
22 コンビオーブン(ケアコントロール)	I SOUNLIUT			\rightarrow	+	 	- - - - - - - - - - 	+ + -	1						1				1 1	
22コンビオーブン (ケアコントロール)23コンビオーブン専用架台スタンド型		845	665 6	71 3						ν							1 1	1		
		845 1200		71 3 50 2	15×2	40 × 4			3.0×2 O	B 净軟水器付										
23 コンビオーブン専用架台スタンド型	BS-1WEP		850 19		15×2	40×4 50 O		0. 754	3. 0×2 O	B 浄軟水器付 B 庫内容積:1405リットル 省エネタイプ										

	資格/番号 記名 捺印 製 図 検 図 納品検査	打正 特記		図面内容	^{図面番号} P-0055
株式会社 山下設計	代表 一級建築士 設計者 第245752号 河合 陽一郎		日本大学新学部校舎新築工事(設備)	厨房設備 機器リスト	^{区分} 衛生設備図
WIND YAMASHITA SEKKELINC. ARCHITECTS, ENGINEERS & CONSULTANTS,	- 級建築士 担 当 第254144号 齋藤 一彦 設計者 設備設計一級建築士 齋藤 一彦 第594号			縮尺 N. S.	竣工図

費用負担区分表

No.	7. 其记区刀衣 耳	 頁 目	甲	Z	備考					
-	冷暖房・空調費				一部乙負担					
-	水光熱費			<u> </u>	電気・水道代(オール電化厨房)一部乙負担					
<u> </u>	給茶機のメンテナン		Ì							
—	害虫駆除費用		0		防鼠・防虫費					
-	ごみ処理費用			0	一般ごみ					
-	ごみ処理費用									
7	C+7/C+24/11	土地・建物	0		公租公課・保険含む					
8		建屋設備	0		食堂外の設備、管理費、保険含む保険含む					
9	営繕費	厨房設備・器具設備	0		食堂内の設備(水道・電気・ガス関連) ・水道(配線・蛇口・パッキン等を含む)					
10		食器・調理器具	0		食器、鍋、釜、包丁等・補充費用含む					
11		ホール備品	0		椅子, テーブル, ワゴン等					
12		精算システム	0		券売機					
13		ダクト定期清掃	0							
14		ク゛リストラップ゜ ・ ク゛リスフィルター	0							
14	清掃費	定期清掃								
15	/月1760 貝	日常清掃(厨房部分)		0	ホール内テーブル,厨房部分					
16		日常清掃(ホール部分)	0		食堂ホール床					
17		定期清掃	0		食堂ホールワックス等					
18	材料費			0	主食・副食・調味料等					
19	人件費			\circ	給与・賞与・社会保険・諸手当					
20	通信費			0	食堂事務所内 TEL・PC回線等の使用料等					
			0	0	洗剤(コンブオーブン・食洗器・鍋類等)					
21		厨房用消耗品		\circ	日常清掃用具					
	消耗品費		0	\circ	アルミホイル・ラップ・レジ袋等					
22		事務用消耗品		\circ	帳票類					
23		被服費		\circ	白衣・前掛等・補充・クリーニング含む					
24	健診・検便料			0	定期健康診断・検便					
25	医薬品代			0	救命用常備品等					
26	衛生管理費			0	巡回衛生指導日等					
27	リース料			0	業務用車両・事務所用PC等					
28	宣伝費(販促費・装	:飾費)		0	メニュー表・サンプル装飾・POP等					
29	旅費・交通費			0	会議への出席・出張等					
30	募集費			0	当社従業員の募集費等					
31	営業許可申請費用			0	各種講習会参加費含む					
32	教育研修費			0	研修参加費					
33	生産物賠償責任保険			\circ						
34	その他			\supset	別途協議					

食堂運営業者の審査基準

1 審査基準について(1から5段階で評価する)

		評価項目	評価基準						
1	業務の運営	字结	本学又は他大学や企業等で豊富な運営実績が						
1	未伤り連呂	夫祺	あるか。						
			営業補償を条件として提案しているか。						
2	営業補償料	等	(主に閑散期などにどの程度必要とする						
			か)もしくは必要としないか。						
3	安全・衛生	管理体制	十分な安全・衛生上の管理体制が構築されているか。						
4	危機管理体	制	万全の危機管理体制が整っているか。						
			本キャンパスにマッチしているか。また、魅						
			力的な提案があるか。特に競技部の学生が多						
5	コンピノド	70個日1在采	いことから量の多い食事が好まれることが多						
			く、その観点でも評価の対象とする。						
		(1)サービスの方式	食事の提供方法が機能的であるか。時間の						
			かかる仕組みでないかを評価する。						
		(2)営業時間	営業時間は大学の休み時間等に柔軟に対応可						
6	運営体制		能であるか。						
		(3)キャッシュレス決済対	キャッシュレス決済の対応が可能か。対応						
		応	可能な場合は,需要の高い電子決裁に対応						
			可能かを判断し、評価する。						
	取扱商品	(1)販売可能な食品, 日用品等	取扱商品が豊富か。その数で評価する。						
7		(2)割引制度	割引制度があるか。						
'	以似间印	(3) その他提供できるサービス	どのようなサービスが提供できるか、その						
			内容で評価する。						

以上

参加表明書

日本大学三軒茶屋キャンパス事務局長 殿

所在地

法人名

代表者名 印

(事務担当責任者) 所属・職名

氏名

電話

FAX

電子メール

「日本大学三軒茶屋キャンパス食堂運営委託募集要項」に基づき,参加表明書を提出いたします。

企画提案書

日本大学三軒茶屋キャンパス事務局長 殿

所在地

法人名

代表者名 印

(事務担当責任者) 所属・職名

氏名

電話

FAX

電子メール

「日本大学三軒茶屋キャンパス食堂運営委託募集要項」に基づき,企画提案書を提出 いたします。

質 疑 書

日本大学三軒茶屋キャンパス事務局長 殿

所在地

法人名

代表者名 印

(事務担当責任者) 所属・職名

氏名

電話

FAX

電子メール

「日本大学三軒茶屋キャンパス食堂運営委託募集要項」に基づき,質疑書を提出いたします。

質疑書 (質疑内容)

FF 17 7E 11	
質疑項目	質疑内容
募集要項に記載された項目名な どを記載してください。	質疑項目についての具体的な質疑内容を記載してください。 (例:新規に厨房設備を設置することは可能ですか。)
(例:食堂の改修工事等)	(V) · /V///MICENE / SCCIO TILL C / V () /