

日本大学生物資源科学部オランジェ,
鶴ヶ丘高等学校及び藤沢高等学校・中学校
食堂業務委託募集要項

令和7年8月

日本大学生物資源科学部

日本大学生物資源科学部オランジェ,
鶴ヶ丘高等学校及び藤沢高等学校・中学校
食堂業務委託募集要項

目 次

1 趣旨・目的	P 1
2 施設等（業務概要・委託の方法等）	P 1～P10
3 応募者の資格	P10
4 応募手続き等	P11
5 受託予定者の決定	P12
6 その他	P12～P13
（附属書類）	
① 月別売上収入（令和6年4月～令和7年3月）	P15～P18
② オランジェ食堂平面図	P19～P24
③ 食堂・厨房 設備／機器備品・用品一覧表	P25～P37
④ 質疑書（鑑）・質疑書（質疑内容）	P39～P40
⑤ 応募資格に関する書類	P41
⑥ 参加表明書	P43
⑥ 企画提案書	P45
⑦ 企画提案に関する書類	P47
⑧ 参考様式例（様式1～9）	P49～P60
⑨ 審査に係る評価の視点	P61

1 趣旨・目的

本学において、「購買部、食堂等の運營業者選定に係る取扱要項」が令和 7 年 4 月 1 日付けで新たに制定されたことに伴い、令和 8 年度からの食堂運營業者を公募する。

日本大学生物資源科学部（以下「学部」という。）が設置する学内に 4 か所ある学生食堂施設の 1 つとして、オレンジ食堂がある。オレンジ食堂（以下「食堂」という。）は、学生、生徒、教職員、一般来校者（児童、保護者）などが幅広く利用する場であり、それぞれの利用者に対して栄養バランスの取れた低廉な食事を安全に提供する必要があるため、食堂業務に関して専門的知識及び技術を有する業者を一般募集し、食堂運營業務受託者（以下「受託者」という。）を選考することで、学生及び教職員の福利厚生充実に目的とする。

また、学部の併設校である鶴ヶ丘高等学校及び藤沢高等学校・中学校の食堂についても上記の目的に合わせて成長期を考慮した健全な発育を促す食事の提供も必要とすることから併せて委託する。

2 施設等

① 学部施設の概要

(1) オレンジ食堂（学部）

- ア 所在地 神奈川県藤沢市亀井野 1 8 6 6
- イ 施設名称 日本大学生物資源科学部オレンジ食堂
- ウ 利用対象 学生、教職員、一般来校者等 約 7, 0 0 0 人

(2) 食堂の概要

- ア 設置場所 食堂棟 1 階（食堂）・2 階（食堂）・3 階（パーティ会場）
- イ 面積 食堂棟 1 階 1495. 61 m²・2 階 1379. 45 m²・3 階 1379. 45 m²
- ウ 座席数 食堂棟 1 階 520 席
2 階 580 席・63 席（小パーティ）
3 階 100 席（大パーティ）

(3) 配置図 食堂棟平面図及び食堂機器備品・用品一覧のとおり

(4) 利用状況 月別売上収入（令和 6 年 4 月～令和 7 年 3 月）のとおり

(5) 食堂棟管理体制 警備含め人員の配置はない。

(6) 業務概要

食堂業務（朝食・昼食・夕食、パーティ等）の提供を行う。

- ア 利用者へのサービスの向上
- イ 利用者に合わせた美味しく、栄養バランスのとれた食事の提供
- ウ 料金に応じた適正な食事の提供
- エ 催事における食事の提供

- オ 安心・安全な食材の活用
- カ 学部農場食材の積極的な活用
- キ 快適な食事環境の提供
- ク 弁当（テイクアウト）、総菜などの提供
- ケ 季節ごとのフェアなどのイベント協力

(7) 安定的かつ継続的な食堂運営

- ア 食堂の収支計画及び従業員の配置体制の確立
- イ 適正な衛生管理及び安全管理
- ウ 従業員への教育、研修の実施
- エ 食堂営業における協力、支援体制

(8) 委託の方法等

学部と選考された受託者は、食堂業務委託契約（以下「委託契約」という。）を締結の上、食堂の営業・管理を行うものとする。

(9) 委託料等

- ア 業務委託料の支払いは行わない。
- イ 食堂売り上げは全て受託者に帰属し、営業収入の責任は受託者が負うものとし、学部は営業上生じた赤字の補填は行わない。

(10) 委託契約期間

令和8年4月1日から令和11年3月31日（最大3年間）とする。

ただし、業務実績が良好で学生及び教職員等利用者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。

(11) 経費負担区分

ア 学部が負担する経費

- a 学生食堂施設費
- b 食堂設備・厨房機器設備
- c 設備修繕・補充費
- d 食器代
- e 水道光熱費
- f 定期清掃（学生ホール）
- g 害虫駆除

ただし、受託者の過失等による場合を除く。

イ 受託者が負担する経費

- a 調理備品代
- b 定期清掃（厨房）
- c 普通清掃（学生ホール）
- d 普通清掃（厨房）

- e 精算機器代（電子マネー手数料）
- f 人件費
- g 食材費
- h 販売促進費
- i 新店開業費
- j 保険料（賠償責任保険）
- k 残飯・ごみ回収費
- l 食堂消耗品
- m 制服購入費
- n クリーニング代
- o その他管理費

(12) 受託者は前項に定める経費以外の業務運営費を負担する。

(13) 施設使用料

学部は、受託者に施設を無償で使用させる。

ただし、従業員が使用する学内駐車場については、学部が定める手続きにより、指定された場所の使用を許可する。

(14) 食堂営業日及び営業時間

営業時間は、原則として次のとおりとする。

ア 授業開講日は原則営業するものとする。

イ 平日は、朝食、昼食及び夕食時間帯（8時30分～19時00分）の営業を行うこととする。

ウ 土曜日は、昼食時間帯（11時00分～14時00分）の営業を行うこととする。

エ パーティ等の通常時以外の使用時間については、別に定める。

オ 定休日は、日曜日・祝祭日、年末年始、夏期休暇期間及び入試等とする。

カ 学事日程等により、休日又は時間外に営業を必要とする場合は、これに協力することとする。

キ 営業日及び営業時間等の変更を希望する場合は、事前に届け出て許可を受けなければならない。

(15) 施設使用上の制限等

ア 受託者は食堂の使用にあたり改造等をすることはできない。

イ 食堂内で発生したごみについては、業務用ごみとして処理しなければならない。

ウ 施設内は全面禁煙である。

エ 食堂の経営、管理に当たっては、関係法規及び学部が定める規程等を遵守しなければならない。

オ 受託者が使用上の制限等に違反した場合には、委託契約を取り消すことがある。この場合には、受託者は学部に対し、一切の補償を請求することはできない。

カ 食品衛生関係や営業申請関係書類等、公的機関への申請、届出等は受託者が責任をもって提出しなければならない。

(16) 委託契約の変更又は取り消し

前項オの他、次の各号に該当する場合は、委託契約を変更又は取り消すことがある。

ア 受託者が委託契約書の条項及びこの募集要項の条項に違反したとき。

イ 受託者が銀行の取引停止又は破産の宣告を受けたとき。

ウ 受託者が委託業務を取り扱うことが不適当と認められる事情が発生したとき。

(17) 委託契約終了時等の取り扱い

委託契約が終了又は取り消された場合には、受託者は直ちに自己の負担により使用した財産を原状に回復して返還しなければならない。また、この場合には、受託者から学部に対して一切の補償を請求することはできない。

ただし、学部において、原状回復の必要性がないと認めた部分についてはこの限りではない。

(18) 損害賠償

受託者が、学部又は第三者に損害を与えた場合には、全て自己の責任でその損害を賠償しなければならない。

② 鶴ヶ丘高等学校の施設の概要

(1) 鶴ヶ丘高等学校食堂生徒食堂

ア 所在地 東京都杉並区和泉2-26-12

イ 施設名称 日本大学鶴ヶ丘高等学校生徒食堂

ウ 利用対象 生徒、教職員、本校関係者等 約1,300人

(2) 食堂の概要

ア 設置場所 1号館 地下1階（食堂）

イ 面積 （食堂）319.45 m²,（厨房）90.00 m²

ウ 座席数 198席

(3) 配置図 1号館A平面図及び食堂機器備品・用品一覧のとおり

(4) 利用状況 月別売上収入（令和6年4月～令和7年3月）のとおり

(5) その他

食堂管理体制 警備含め人員の配置はない。

(6) 業務概要

食堂業務（昼食、部活動合宿時の食事、パーティ等）の提供を行う。

- ア 利用者へのサービスの向上
- イ 利用者に合わせた美味しく、栄養バランスのとれた食事の提供
- ウ 料金に応じた適正な食事の提供
- エ 催事における食事の提供
- オ 安心・安全な食材の活用
- カ 快適な食事環境の提供
- キ 弁当（テイクアウト）、総菜などの提供
- ク 季節ごとのフェアなどのイベント協力

(7) 安定的かつ継続的な食堂運営

- ア 食堂の収支計画及び従業員の配置体制の確立
- イ 適正な衛生管理及び安全管理
- ウ 従業員への教育、研修の実施
- エ 食堂営業における協力、支援体制

(8) 委託の方法等

鶴ヶ丘高等学校と選考された受託者は、食堂業務委託契約（以下「委託契約」という。）を締結の上、食堂の営業・管理を行うものとする。

(9) 委託料等

- ア 業務委託料の支払いは行わない。
- イ 食堂売り上げは全て受託者に帰属し、営業収入の責任は受託者が負うものとし、鶴ヶ丘高等学校は営業上生じた赤字の補填は行わない。

(10) 委託契約期間

令和8年4月1日から令和11年3月31日（最大3年間）とする。

ただし、業務実績が良好で生徒及び教職員等利用者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。

(11) 経費負担区分

- ア 鶴ヶ丘高等学校が負担する経費
 - a 生徒食堂施設費
 - b 食堂設備・厨房機器設備
 - c 設備修繕・補充費
 - d 食器代
 - e 水道光熱費
 - f 定期清掃（食堂）
 - g 害虫駆除

- h 精算機器代
- i 残飯・ごみ回収費
ただし、受託者の過失等による場合を除く。

イ 受託者が負担する経費

- a 調理備品代
- b 定期清掃（厨房）
- c 普通清掃（食堂）
- d 普通清掃（厨房）
- e 人件費
- f 食材費
- g 販売促進費
- h 新店開業費
- i 保険料（賠償責任保険）
- j 食堂消耗品
- k 制服購入費
- l クリーニング代
- m その他管理費

(12) 受託者は前項に定める経費以外の業務運営費を負担する。

(13) 施設使用料

鶴ヶ丘高等学校は、受託者に施設を無償で使用させる。

なお、学内に駐車場はありません。

(14) 食堂営業日及び営業時間

営業時間は、原則として次のとおりとする。

ア 授業実施日は原則営業するものとする。

イ 平日は、昼食時間帯（11時00分～14時00分）の営業を行うこととする。

ウ 部活動合宿時の食事、パーティー等の通常時以外の使用時間については、別に定める。

エ 定休日は、土曜日、日曜日・祝祭日、年末年始、夏期休暇期間、定期試験期間及び入試等とする。

オ 年間行事予定等により、休日又は時間外に営業を必要とする場合は、これに協力することとする。

カ 営業日及び営業時間等の変更を希望する場合は、事前に届け出て許可を受けなければならない。

(15) 施設使用上の制限等

ア 受託者は食堂の使用にあたり改造等を行うことはできない。

イ 食堂内で発生したごみについては、業務用ごみとして処理しなければならない。

ウ 施設内は全面禁煙である。

エ 食堂の営業、管理に当たっては、関係法規及び鶴ヶ丘高等学校が定める規程等を遵守しなければならない。

オ 受託者が使用上の制限等に違反した場合には、委託契約を取り消すことがある。この場合には、受託者は鶴ヶ丘高等学校に対し、一切の補償を請求することはできない。

カ 食品衛生関係や営業申請関係書類等、公的機関への申請、届出等は受託者が責任をもって提出しなければならない。

(16) 委託契約の変更又は取り消し

前項オの他、次の各号に該当する場合は、委託契約を変更又は取り消しすることがある。

ア 受託者が委託契約書の条項及びこの募集要項の条項に違反したとき。

イ 受託者が銀行の取引停止又は破産の宣告を受けたとき。

ウ 受託者が委託業務を取り扱うことが不相当と認められる事情が発生したとき。

(17) 委託契約終了時等の取り扱い

委託契約が終了又は取り消された場合には、受託者は直ちに自己の負担により使用した財産を原状に回復して返還しなければならない。また、この場合には、受託者から鶴ヶ丘高等学校に対して一切の補償を請求することはできない。

ただし、鶴ヶ丘高等学校において、原状回復の必要性がないと認めた部分についてはこの限りではない。

(18) 損害賠償

受託者が、鶴ヶ丘高等学校又は第三者に損害を与えた場合には、全て自己の責任でその損害を賠償しなければならない。

③ 藤沢高等学校等の施設の概要

(1) 藤沢高等学校・中学校食堂

ア 所在地 神奈川県藤沢市亀井野 1 8 6 6

イ 施設名称 日本大学藤沢高等学校・中学校食堂

ウ 利用対象 学生，教職員，一般来校者等 約 2，000 人

(2) 食堂の概要

ア 設置場所 中学棟 3 階

イ 面積 中学棟 641.88 m²

ウ 座席数 食堂棟 180 席

- (3) 配置図 食堂平面図及び食堂機器備品・用品一覧のとおり
- (4) 利用状況 月別売上収入（令和 6 年 4 月～令和 7 年 3 月）のとおり
- (5) その他

食堂棟管理体制 警備含め人員の配置はない。

(6) 業務概要

食堂業務（昼食）の提供を行う。

- ア 利用者へのサービスの向上
- イ 利用者に合わせた美味しく、栄養バランスのとれた食事の提供
- ウ 料金に応じた適正な食事の提供
- エ 催事における食事の提供
- オ 安心・安全な食材の活用
- カ 学部農場食材の積極的な活用
- キ 快適な食事環境の提供
- ク 弁当（テイクアウト）、総菜などの提供
- ケ 文化祭などのイベント協力

(7) 安定的かつ継続的な食堂運営

- ア 食堂の収支計画及び従業員の配置体制の確立
- イ 適正な衛生管理及び安全管理
- ウ 従業員への教育，研修の実施
- エ 食堂営業における協力，支援体制

(8) 委託の方法等

藤沢高等学校等と選考された受託者は，食堂業務委託契約（以下「委託契約」という。）を締結の上，食堂の営業・管理を行うものとする。

(9) 委託料等

- ア 業務委託料の支払いは行わない。
- イ 食堂売り上げは全て受託者に帰属し，営業収入の責任は受託者が負うものとし，藤沢高等学校等は営業上生じた赤字の補填は行わない。

(10) 委託契約期間

令和 8 年 4 月 1 日から令和 11 年 3 月 31 日（最大 3 年間）とする。

ただし，業務実績が良好で生徒及び教職員等利用者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。

(11) 経費負担区分

- ア 学部が負担する経費
 - a 食堂施設費
 - b 食堂設備・厨房機器設備

- c 設備修繕・補充費
- d 食堂用食器代
- e 水道光熱費

ただし、受託者の過失等による場合を除く。

イ 受託者が負担する経費

- a 調理備品代
- b 定期清掃（厨房）
- c 普通清掃（厨房）
- d 精算機器代（電子マネー手数料）
- e 人件費
- f 食材費
- g 販売促進費
- h 新店開業費
- i 保険料（賠償責任保険）
- j 残飯・ごみ回収費
- k 食堂消耗品
- l 制服購入費
- m クリーニング代
- n 弁当用（テイクアウト）の食器
- o その他管理費

(12) 受託者は前項に定める経費以外の業務運営費を負担する。

(13) 施設使用料

付属高等学校は、受託者に施設を無償で使用させる。

ただし、従業員が使用する学内駐車場については、藤沢高等学校等が定める手続きにより、指定された場所の使用を許可する。

(14) 食堂営業日及び営業時間

営業時間は、原則として次のとおりとする。

ア 授業実施日は原則営業するものとする。

イ 平日及び土曜日は、昼食時間帯（11時00分～14時00分）の営業を行うこととする。

ウ パーティ等の通常時以外の使用時間については、別に定める。

エ 定休日は、日曜日・祝祭日、年末年始、夏期休暇期間及び入試等とする。

オ 学事日程等により、休日又は時間外に営業を必要とする場合は、これに協力することとする。

カ 営業日及び営業時間等の変更を希望する場合は、事前に届け出て許可

を受けなければならない。

(15) 施設使用上の制限等

ア 受託者は食堂の使用にあたり改造等を行うことはできない。

イ 食堂内で発生したごみについては、業務用ごみとして処理しなければならない。

ウ 施設内は全面禁煙である。

エ 食堂の経営、管理に当たっては、関係法規及び藤沢高等学校等が定める規程等を遵守しなければならない。

オ 受託者が使用上の制限等に違反した場合には、委託契約を取り消すことがある。この場合には、受託者は藤沢高等学校等に対し、一切の補償を請求することはできない。

カ 食品衛生関係や営業申請関係書類等、公的機関への申請、届出等は受託者が責任をもって提出しなければならない。

(16) 委託契約の変更又は取り消し

前項オの他、次の各号に該当する場合は、委託契約を変更又は取り消しすることがある。

ア 受託者が委託契約書の条項及びこの募集要項の条項に違反したとき。

イ 受託者が銀行の取引停止又は破産の宣告を受けたとき。

ウ 受託者が委託業務を取り扱うことが不相当と認められる事情が発生したとき。

(17) 委託契約終了時等の取り扱い

委託契約が終了又は取り消された場合には、受託者は直ちに自己の負担により使用した財産を原状に回復して返還しなければならない。また、この場合には、受託者から藤沢高等学校等に対して一切の補償を請求することはできない。

ただし、学校側において、原状回復の必要性がないと認めた部分についてはこの限りではない。

(18) 損害賠償

受託者が、藤沢高等学校等又は第三者に損害を与えた場合には、全て自己の責任でその損害を賠償しなければならない。

3 応募者の資格

応募者は、次の要件を満たす者とする。

- ① この募集要項に定める食堂運営の基本概念を十分に理解し、営業意欲があること。
- ② 良質な食事及び優良な接客等を提供できる専門的な知識や技術と実績を

有すること。

- ③ 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。
- ④ 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。
- ⑤ 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。
- ⑥ 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。
- ⑦ 公共の安全と福祉を脅かすおそれのある団体又はそれに付随する団体等に属していないこと。
- ⑧ 学部，鶴ヶ丘高等学校及び藤沢高等学校等と信頼関係を損なうおそれのある者でないこと。

4 応募手続き等

募集要項及び食堂の現況に関する説明会は開催しない。

① 質疑の方法

（1）募集要項に関する質疑については，質疑書（指定の様式）により受け付ける。

（2）質疑書の提出

学部学生課へ電子メールで提出することとする。

（3）質疑書の受付期間及び時間

令和7年8月8日（金）～令和7年8月22日（金）

受付時間は，9時00分～17時00分までとする。

（4）質疑書への回答

令和7年8月29日（金）までに，電子メールにより応募者全員に回答する。

② 応募に必要な提出書類等

（1）参加表明書及び企画提案書の提出及び提出部数

ア 参加表明書及び応募資格に関する書類 各1部

ただし，企業概要に関する書類は 12部

イ 企画提案に関する書類 各12部

※企画提案書を表紙として添付すること。

ウ 上記書類のほか、学部が必要とする書類の提出を求めることがある。

※なお、詳細は「応募資格に関する書類」、「企画提案に関する書類」のとおり。

(2) 提出期間

令和7年9月5日(金) 17時00分(厳守)

(3) 提出方法

学部学生課宛てに郵送で提出する。

(4) その他

提出された企画提案書等は返却しない。

③ 質疑書及び企画提案書の提出先

〒252-0880 神奈川県藤沢市亀井野1866

日本大学生物資源科学部学生課

電話：0466-84-3831

電子メール：brs.gakuseika@nihon-u.ac.jp

5 受託予定者の決定

受託契約の締結に先立ち受託予定者を決定する。

① 審査の実施

(1) 応募者が複数の場合は、提出された企画提案書に基づき、関連委員会等において、審査を実施する。

(2) 日時(予定) 令和7年9月中

(3) 場所(予定) 学部 2号館 2階 会議室1

(4) その他

正式な日時や内容等については、学部学生課から応募者へ通知する。

② 受託予定者の決定時期及び審査結果の通知

(1) 受託予定者の決定は、令和7年10月中旬とする。

(2) 審査結果は、応募者全員に郵送で通知する。(予定)

③ 受託予定者の公表

受託予定者については、令和7年10月中旬にホームページに掲載し、公表する。(予定)

6 その他

① 受託予定者が、次に掲げる事項に該当した場合には、受託予定者の決定を取り消すことがある。

- (1) 受託予定者の決定から受託契約の手続きまでの間に、受託予定者の資金事情の変化等により食堂の営業・管理の履行が困難であると学部、鶴ヶ丘高等学校及び藤沢高等学校等が判断したとき。
- (2) 著しく社会的信用を損なう行為等により、受託予定者が食堂の受託予定者としてふさわしくないと学部、鶴ヶ丘高等学校及び藤沢高等学校等が判断したとき。
- (3) 受託予定者が応募者の資格を喪失したとき。
- ② 応募，審査，契約手続き等，応募に要した経費については，全て応募者の負担とする。
- ③ 令和7年8月9日(土)～令和7年8月17日(日)は学部が休校のため，事務対応は8月18日(月)からとする。

以 上

月別売上収入

(令和6年4月～令和7年3月)

(単位：円)

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
オレンジ	6,927,160	9,232,610	7,262,090	7,984,120	1,165,790	4,431,970	6,376,050	7,434,980	6,267,060	5,465,110	3,072,500	4,071,290	69,690,730

※夏期休暇期間8月上旬～9月中旬、春期休暇期間2月上旬～3月下旬、5月連休などについては時短営業及び休業日があります。

また、年間を通じて、行事等により日曜、祝日の営業、各種パーティの開催があります。

月別売上収入 (令和6年4月～令和7年3月) (単位・円)

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
鶴ヶ丘高等学校	423,120	507,580	963,930	836,040	0	587,630	678,870	998,300	449,670	516,350	627,240	343,250	6,931,980

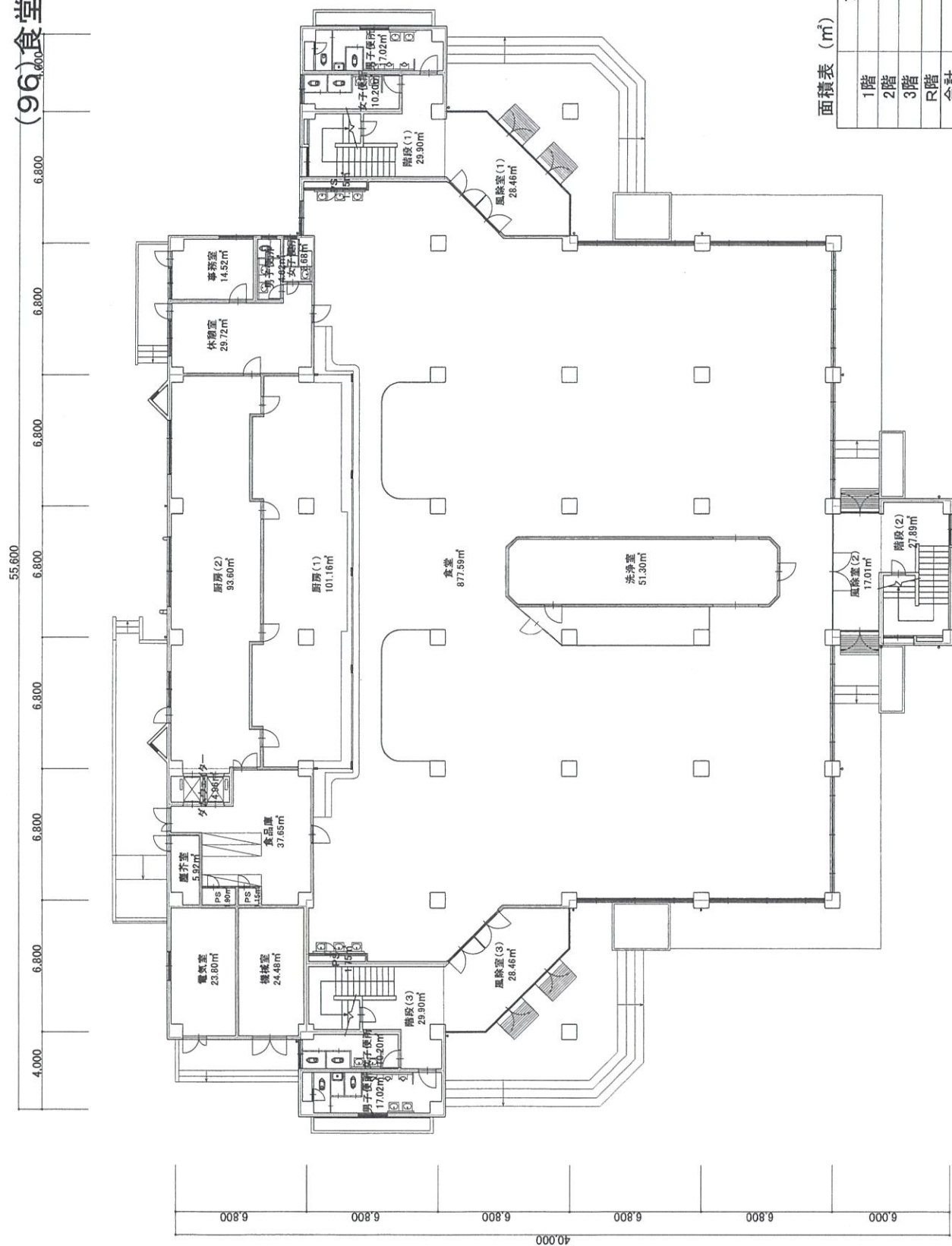
※夏期休暇期間 7月下旬～8月下旬, 冬期休暇期間 12月下旬～1月上旬, 春期休暇期間 3月上旬～3月下旬, 5月連休などについては休業日があります。
 また, 年間を通じて, 行事等により日曜, 祝日, 登校日の営業があります。

月別売上収入 (令和6年4月～令和7年3月) (単位・円)

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
藤沢高等学校	776,700	1,296,750	2,774,620	338,160	0	1,664,880	1,349,410	1,792,670	368,200	1,316,950	1,189,830	126,720	12,994,890

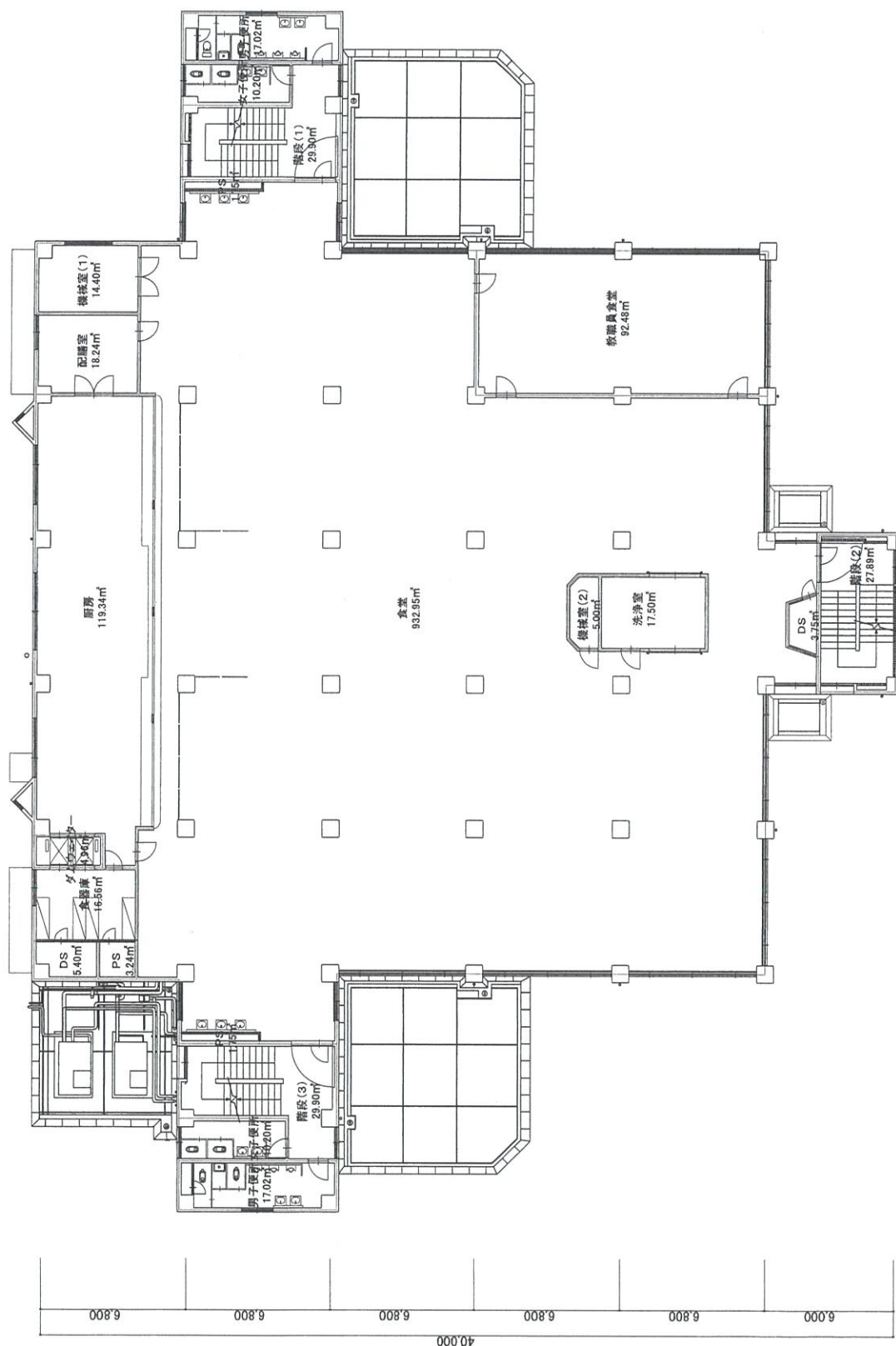
※夏期休暇期間 7月下旬～8月下旬, 冬期休暇期間 12月下旬～1月上旬, 春期休暇期間 3月上旬～3月下旬, 5月連休などについては休業日があります。
 また, 年間を通じて, 行事等により日曜, 祝日, 登校日の営業があります。

(96)食堂棟1階

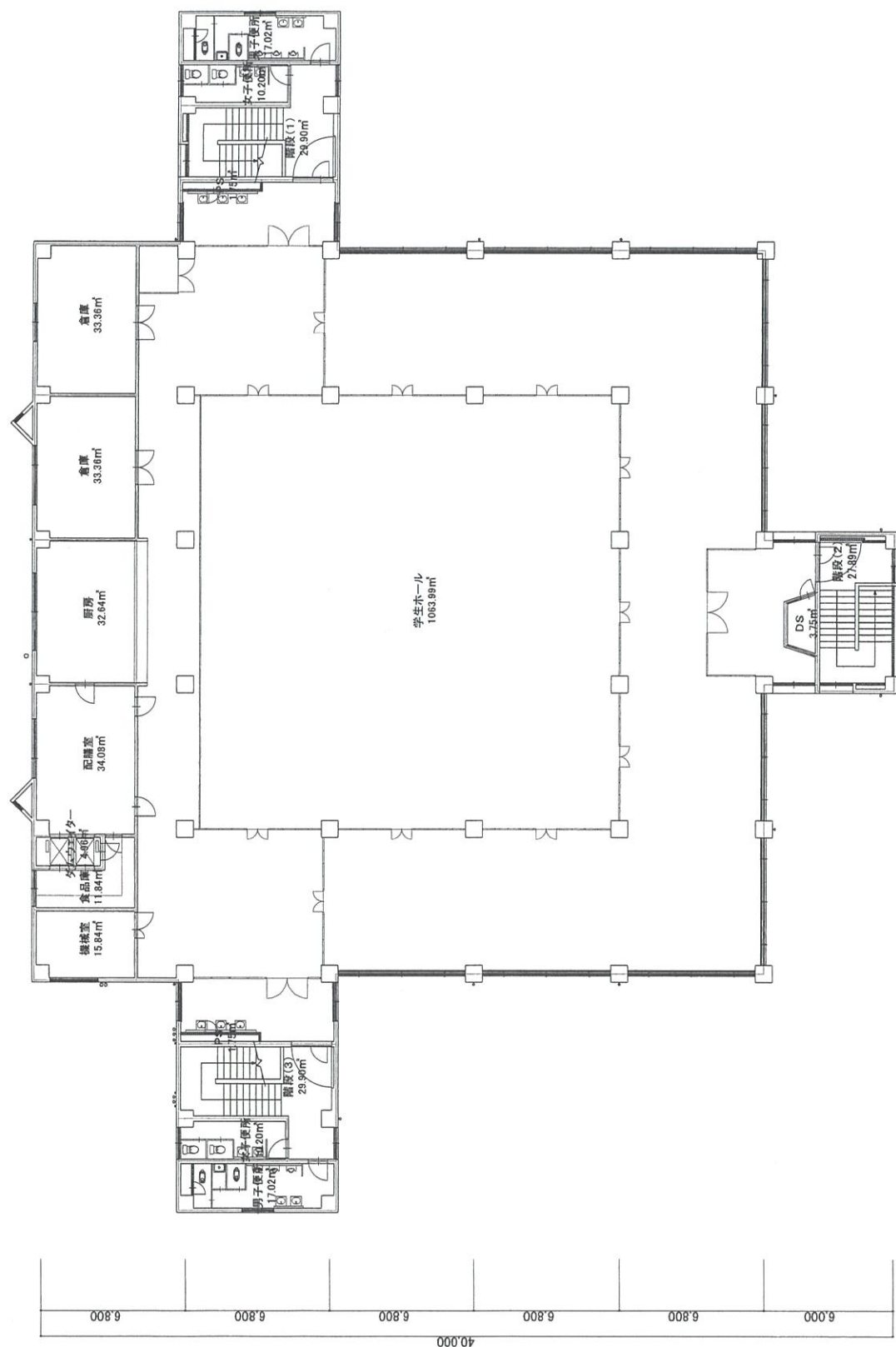


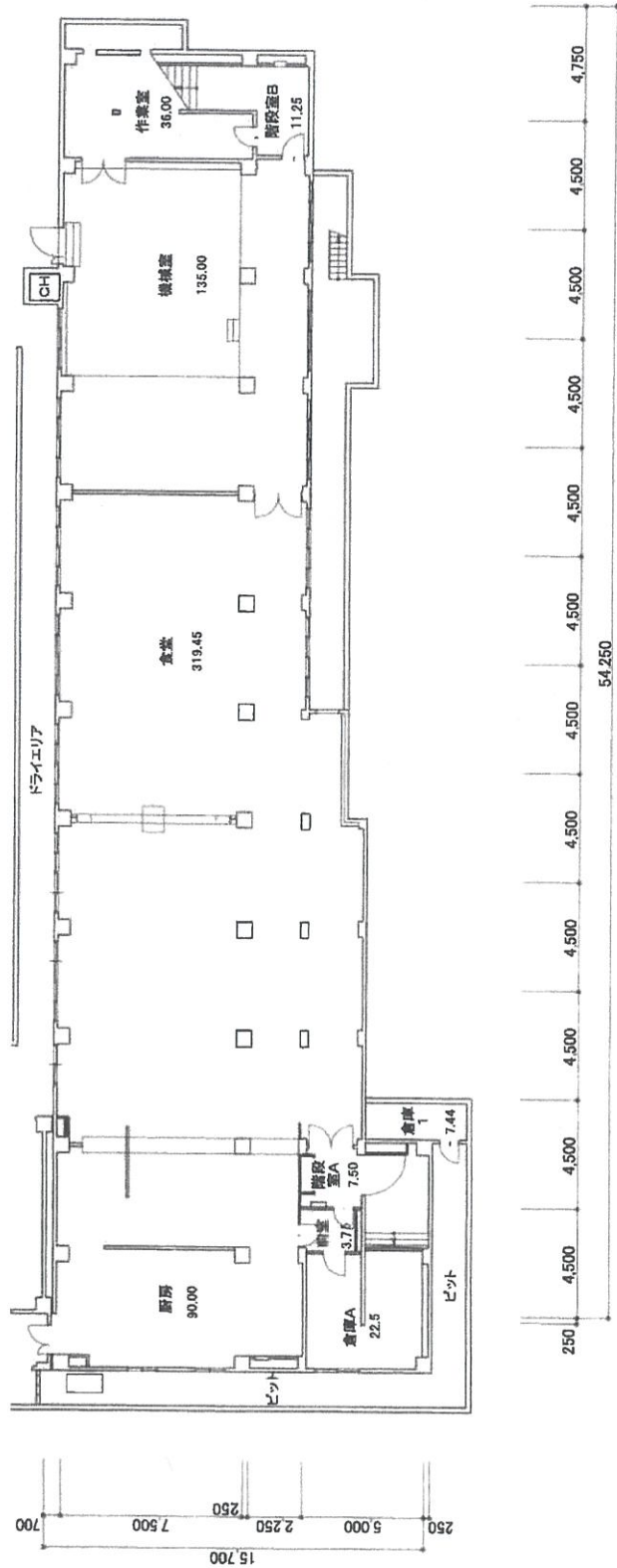
面積表 (m ²)	食堂棟
1階	1495.61
2階	1379.45
3階	1379.45
R階	20.00
合計	4274.51

55,600



(96)食堂棟3階

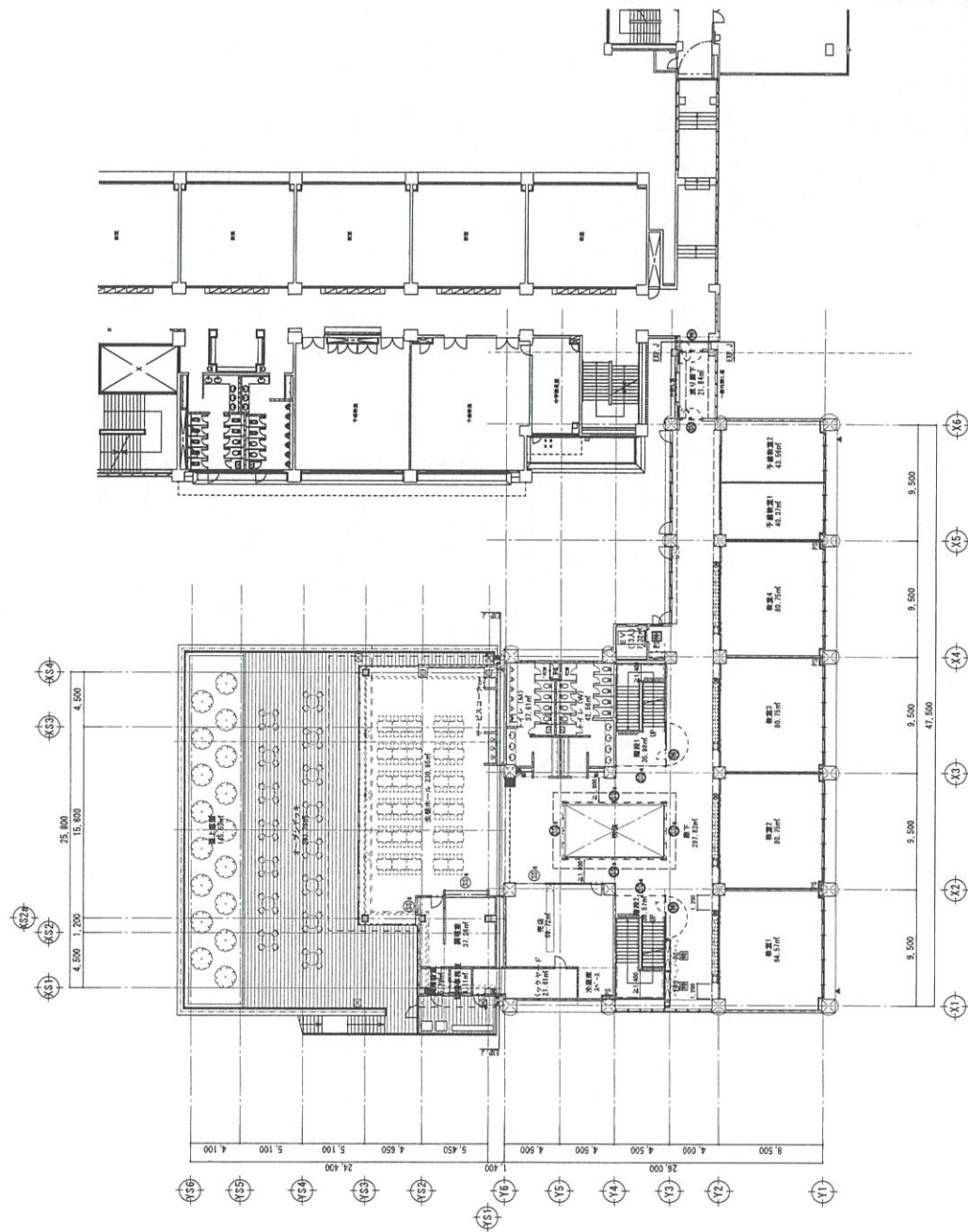




面積表 (m ²)	B1階	632.89
	1階	592.07
	2階	427.95
	3階	427.95
	4階	427.95
	合計	2,508.81

地下1階 平面図 $S=1:300$

工事名	日本大学鶴ヶ丘高等学校	1号館A
図面名	地下1階	平面図
縮尺	1:300	平成25年4月
一級建築士事務所 建築所 東京都 第44613号 一級建築士 第48895号 武蔵 直生		
株式会社 廣瀬武生設計事務所		



階	床面積	延床面積
3F	2,300	12,200
合計	1,000	12,200

階	床面積	延床面積
3F	2,300	12,200
合計	1,000	12,200

階	床面積	延床面積
3F	2,300	12,200
合計	1,000	12,200

階	床面積	延床面積
3F	2,300	12,200
合計	1,000	12,200

オレンジ機器備品一覧

取得日付	品名・件名	規格型式・仕様等	設置場所名称	備考記入欄
2017/1/20	デジタルシグナルプロセッサ	BOSE/ESP-880	食堂棟機械室(3F)	
2013/2/22	タテ型冷凍庫	ホシザキ/HF-180Z3	食堂棟食品庫(1F)	
2009/4/21	消毒保管機	中西製作所/MCSK-20e	食堂棟厨房	
2009/9/18	冷蔵庫	サンヨー/SRR-G1881	食堂棟厨房	
2013/10/28	給湯器	東京ガス/TP-S516SB-EHL	食堂棟厨房	
2003/2/2	ウォーマーテーブル	中西製作所/1500X600X800・ガス式	食堂棟厨房(1)(1F)	
2003/3/13	冷蔵庫	中西製作所/EXD-50RM5・1500X795X1920	食堂棟厨房(1)(1F)	
2004/10/8	冷蔵庫	EXD-50RM7 1500×795×1920	食堂棟厨房(1)(1F)	
2005/4/15	冷凍冷蔵庫	中西製作所/SRR-F1881C2A	食堂棟厨房(1)(1F)	
2005/4/15	冷凍冷蔵庫	中西製作所/SRR-F1881C2A	食堂棟厨房(1)(1F)	
2006/6/29	冷凍冷蔵庫	サンヨー/SRR-F1881C2	食堂棟厨房(1)(1F)	
2007/6/19	消毒保管機	MCSK-20e	食堂棟厨房(1)(1F)	
2007/6/19	消毒保管機	MCSK-20e	食堂棟厨房(1)(1F)	
2007/6/19	消毒保管機	MSWK-40A	食堂棟厨房(1)(1F)	
2008/4/23	消毒保管機	中西製作所/MCSK-20-e	食堂棟厨房(1)(1F)	
2008/4/23	消毒保管機	中西製作所/MCSK-20-e	食堂棟厨房(1)(1F)	
2008/4/23	ウォーマーテーブル	中西製作所/ガス式・1600×600×800	食堂棟厨房(1)(1F)	
2008/7/4	二槽シンク	中西製作所/1500×700×800	食堂棟厨房(1)(1F)	
2009/9/18	ガス回転釜	中西製作所/NGHS-32	食堂棟厨房(1)(1F)	
2009/9/18	ガス回転釜	中西製作所/NGHS-32	食堂棟厨房(1)(1F)	
2009/9/18	攪拌機回転釜	中西製作所/NGHS-30+NH2-40	食堂棟厨房(1)(1F)	
2009/9/18	電気温蔵庫	中西製作所/NHS-1575BG	食堂棟厨房(1)(1F)	
2009/9/18	両面式ガスレンジ	中西製作所/1800×900×800	食堂棟厨房(1)(1F)	
2009/9/18	両面式ガスレンジ	中西製作所/1800×900×800	食堂棟厨房(1)(1F)	
2009/9/18	コールドショーケース	中西製作所/1800×600×1800	食堂棟厨房(1)(1F)	

2009/9/18	コールドショーケース	中西製作所/1800*600*1800	食堂棟厨房(1)(1F)
2009/9/18	ウォーマーテーブル	中西製作所/1800*600*860	食堂棟厨房(1)(1F)
2009/9/18	ウォーマーテーブル	中西製作所/1800*600*860	食堂棟厨房(1)(1F)
2009/9/18	ウォーマーテーブル	中西製作所/900*600*860	食堂棟厨房(1)(1F)
2009/9/18	ウォーマーテーブル	中西製作所/900*600*860	食堂棟厨房(1)(1F)
2009/9/18	湯で麺器	中西製作所/750*620*800	食堂棟厨房(1)(1F)
2009/9/18	温水ボイラー	三浦工業/UT-170W	食堂棟厨房(1)(1F)
2013/2/22	タテ型冷凍冷蔵庫	ホシザキ/HRF-150ZF3	食堂棟厨房(1)(1F)
2020/4/20	ガス自動炊飯器	フジマック/FRC21FA	食堂棟厨房(1)(1F)
2020/4/20	ガス自動炊飯器	フジマック/FRC21FA	食堂棟厨房(1)(1F)
2020/4/20	ガス自動炊飯器	フジマック/FRC21FA	食堂棟厨房(1)(1F)
2020/4/20	全自動洗米器	フジマック/RM-401A	食堂棟厨房(1)(1F)
2020/4/20	ティーマーバー	フジマック/BHK280RCY	食堂棟厨房(1)(1F)
2020/4/20	ティーマーバー	フジマック/BHK280RCY	食堂棟厨房(1)(1F)
2024/3/22	冷凍冷蔵庫	フジマック/FR1580F2KAI	食堂棟厨房(1)(1F)
2024/3/22	ガス回転釜内釜鍋物	服部工業/GHS-30	食堂棟厨房(2)(1F)
2024/3/22	ガスフライヤー	マルゼン/MGF-23WK	食堂棟厨房(2)(1F)
2024/3/22	オイルフィルタ	フジマック/FOF25R	食堂棟厨房(2)(1F)
2007/2/5	ゆで麺器	中西製作所/MR-15J	食堂棟厨房(2F)
2007/2/5	ゆで麺器	中西製作所/MR-15J	食堂棟厨房(2F)
2007/2/5	湯煎器	中西製作所/1500*600*800	食堂棟厨房(2F)
2009/4/21	消毒保管機	中西製作所/MCSK-10-e	食堂棟厨房(2F)
2009/4/21	消毒保管機	中西製作所/MCSK-10-e	食堂棟厨房(2F)
2010/12/11	ガス式ウォーマーテーブル	中西製作所/1500*600*800	食堂棟厨房(2F)
2010/12/11	中華レンジ	中西製作所/OZ70-75CTC	食堂棟厨房(2F)
2012/3/16	ウォーマーテーブル	中西製作所/1500*600*800	食堂棟厨房(2F)
2012/3/16	ウォーマーテーブル	中西製作所/1500*600*800	食堂棟厨房(2F)

2014/10/29	消毒保管機	中西製作所/MCSK-10-e	食堂棟厨房(2F)
2014/9/12	ガス給湯器	リンナイ/RUXC-V320W	食堂棟厨房(2F)
2018/12/20	ガステーパー	tanico/900*750*800	食堂棟厨房(2F)
2024/3/22	冷蔵庫	フジマック/FR1280KaiP	食堂棟厨房(2F)
2024/3/22	冷凍冷蔵庫	フジマック/FR1880F2KaiP	食堂棟厨房(2F)
2024/3/22	冷蔵庫	フジマック/FR1880Kai	食堂棟厨房(2F)
2015/8/19	空調機	日立/SR-P60FTE	食堂棟洗浄室(1F)
2015/8/19	空調機	日立/SR-P60FTE	食堂棟洗浄室(1F)
2014/9/12	シャワーシンク	ナカニシ/2600*1000*850	食堂棟洗浄室(食-2F)
2014/9/12	シャワーシンク	ナカニシ/2600*1000*850	食堂棟洗浄室(食-2F)
2014/9/12	食器洗浄機	ナカニシ/EODM23HART	食堂棟洗浄室(食-2F)
2014/9/12	空調機	ダイキン/ST160CBT	食堂棟洗浄室(食-2F)
2014/2/26	マイコンスライサー	中西製作所/MSI-04	食堂棟第2食堂(1F)
2014/2/26	プレハブ冷蔵庫	ホシザキ/PR-20CC-1.33	食堂棟第2食堂(1F)
2017/10/26	製氷機	パナソニック/SIM-S241WB-B2	食堂棟第2食堂(1F)
2025/3/31	新紙幣対応自動券売機	芝浦自販機KB-172NNS5	食堂棟第2食堂(1F)
2007/8/14	消毒保管機	MCSK-20e	食堂棟第2食堂(2F)
1997/6/13	トレーディスプレイ	KL6045	食堂棟第2食堂(3F)
2013/2/22	タテ型冷蔵庫	ホシザキ/HF-120Z3	食堂棟配膳室

オレンジ (用品)

取得日付	品名・件名	規格型式・仕様等	取得価額	設置場所名称	備考記入欄
1991/10/11	まな板立て		59000	食堂棟厨房	
2010/11/26	冷凍ストッカー	サンヨー／SCR-R28V	168000	食堂棟厨房	
2010/11/26	ライス用テーブル	中西製作所／400×600×670	53000	食堂棟厨房	
2010/11/26	作業台	中西製作所／1100×600×800	63000	食堂棟厨房	
2011/4/21	水切付二槽シンク	中西製作所／1800×600×800	190000	食堂棟厨房	
2011/4/21	水切付二槽シンク	中西製作所／1500×750×800	185000	食堂棟厨房	
1991/10/11	電気おでん鍋	エイシン 8ッ切り	76000	食堂棟厨房(1)(1F)	
1997/4/16	電気おでん鍋	EOK-8	63000	食堂棟厨房(1)(1F)	
2002/9/4	フードカッター	中西製作所／CH-350B	147000	食堂棟厨房(1)(1F)	
2004/10/10	二槽シンク	中西製作所／1200×600×800	157000	食堂棟厨房(1)(1F)	
2004/10/10	二槽シンク	中西製作所／1500×600×800	180000	食堂棟厨房(1)(1F)	
2016/8/26	炊飯ジャー	パナソニック／SR-PGB36P	92880	食堂棟厨房(1)(1F)	
2020/6/1	スチームコンベクション	マルゼン／SSC-10SCNU	1000	食堂棟厨房(1)(1F)	
1991/10/11	まな板立て		59000	食堂棟厨房(2F)	
2005/4/27	二槽シンク	中西製作所／1200×600×800	157000	食堂棟厨房(2F)	
2005/4/27	二槽シンク	中西製作所／1200×600×800	157000	食堂棟厨房(2F)	
2005/4/27	二槽シンク	中西製作所／1200×600×800	157000	食堂棟厨房(2F)	
2007/2/5	盛り付け台	1500×600×800	113000	食堂棟厨房(2F)	

2007/2/5	盛り付け台	1500×600×800	113000	食堂棟厨房(2F)	
2007/2/5	盛り付け台	1500×600×800	113000	食堂棟厨房(2F)	
2007/2/5	台付シンク	1500×600×800	142000	食堂棟厨房(2F)	
2007/2/5	ローレンジ	1200×600×450	140000	食堂棟厨房(2F)	
2011/4/21	二槽シンク	中西製作所/1200×600×800	150000	食堂棟厨房(2F)	
2013/10/17	トロロオロシ機	シンガーハッピージャパン/RHG-12	53550	食堂棟厨房(2F)	
2017/5/18	ポータブルワイヤレスアンプ	パナソニック/WX-PW32	122000	食堂棟第2食堂(2F)	
1989/3/10	テーブル	1500半円	71500	食堂棟第2食堂(3F)	
1989/3/10	テーブル	1500半円	71500	食堂棟第2食堂(3F)	
1989/3/10	テーブル	1500半円	71500	食堂棟第2食堂(3F)	
1989/3/10	テーブル	1500半円	71500	食堂棟第2食堂(3F)	
1989/3/10	フrawerボックス	FB-1800	47000	食堂棟第2食堂(3F)	
1989/3/10	フrawerボックス	FB-1200	34000	食堂棟第2食堂(3F)	
1989/3/10	フrawerボックス	FB-1200	34000	食堂棟第2食堂(3F)	
1989/3/10	フrawerボックス	FB-1200	34000	食堂棟第2食堂(3F)	
1990/4/6	フrawerボックス	トヨタ FB-1800	46800	食堂棟第2食堂(3F)	
1990/4/6	フrawerボックス	トヨタ FB-1200	34000	食堂棟第2食堂(3F)	
1990/4/6	フrawerボックス	トヨタ FB-1200	34000	食堂棟第2食堂(3F)	
1990/4/6	フrawerボックス	トヨタ FB-1200	34000	食堂棟第2食堂(3F)	
2000/3/10	レースカーテン	6000×3020	80800	食堂棟第2食堂(3F)	

2017/1/20	パワーアンプ	BOSE/ZA190-HZ	57000	食堂棟第2食堂(3F)	
2017/1/20	主電源ユニット	TOTSU/TD2300	70000	食堂棟第2食堂(3F)	
2017/1/20	機器収納盤	日東工業/FL50-605E	81000	食堂棟第2食堂(3F)	
2017/1/20	ワイヤレスアンテナ	パナソニック/WX-SR102	127000	食堂棟第2食堂(3F)	
2017/1/20	ワイヤレスアンテナ	パナソニック/WX-SR102	127000	食堂棟第2食堂(3F)	
2017/1/20	ワイヤレスマイク (ハンド型)	パナソニック/WX-ST100	52000	食堂棟第2食堂(3F)	
2017/1/20	ワイヤレスマイク (ハンド型)	パナソニック/WX-ST100	52000	食堂棟第2食堂(3F)	
2017/1/20	ワイヤレスマイク (ハンド型)	パナソニック/WX-ST100	52000	食堂棟第2食堂(3F)	
2017/1/20	ワイヤレスマイク (タイピン型)	パナソニック/WX-ST300	60000	食堂棟第2食堂(3F)	

食堂機器備品・用品一覧（鶴ヶ丘高等学校）

品名・件名	規格・型式・仕様等
スチームコンベクションオープン	フジマック FCCMP101G
冷凍庫	フジマック FRF7665Ki
ガス炊飯器	CRA150K9
冷蔵庫	SANYO SRR-U1281
冷蔵庫	SANYO SRR-E781
ガステーブル	フジマック 1800×1200×800
殺菌庫	フジマック FSCD6050B
ガスゆで麺器	フジマック FGNB457506A
ガスゆで麺器	フジマック FGNB457506A
ガススープウォーマー	フジマック FGSU16A
電気消毒保管庫	フジマック FEDB15
電気消毒保管庫	フジマック FEDB15
シャワーシンク	フジマック センサー付き1800×1000×850
コンベアタイプ洗浄機	フジマック FAD151LG
ガスブースター	フジマック FB1GC (特)
ウォーマーテーブル	フジマック FWT1260SF
ガスフライヤー	FGF18NA
ガスフライヤー	FGF18NA
冷蔵庫	ナショナル NR-B43R1-H
冷蔵庫	ナショナル NR-B43R1-H
作業台	ステンレス3段1200×750×800
冷凍庫	サンヨー
ステンレス棚	フジマック 上下棚2段付き
一槽シンク	フジマック 1200×750×800
台	フジマック FCCP-BC1
台	フジマック 900×750×800
台	フジマック 900×600×450
台下戸棚	フジマック 1000×600×800
台	フジマック バット用600×600×800
フードウォーマー	フジマック FFW3555A
フードウォーマー	フジマック FFW3555A
台	フジマック 1150×600×800
ガスローレンジ	フジマック FGTL6-75A
上棚	フジマック 1810×350 1段
水切り台	フジマック 1100×1100×800
水切り台	フジマック 1150×850×720
台	フジマック 600×600×800移動型
台	フジマック 600×600×800移動型
台	フジマック 1000×600×800
自動券売機	KB-172NNS
自動券売機	KB-172NNS

食堂機器備品・用品一覧（藤沢高等学校）

品名・件名	規格型式・仕様等
冷蔵庫	冷凍冷蔵庫 SRR-1883C2A
食器洗浄機	DW-DR44U3 670×650× 1420
ソイルドテーブル	L型 1600×1200×850
冷凍冷蔵庫	サンヨー SRR-G1883C2A
冷凍庫	IF-75X
包丁俎殺菌庫	HSB-5SA3-1H
冷凍冷蔵庫	HRF-180XF3
IHフライヤー	MSF-18K
電気自動茹で麺機	ENBA-6M
IH調理器	HIH-55TDB
冷蔵コールドテーブル	RT-120SDE-B
シャワーシンク	1400×900×800
食器洗浄機	JWE-580UA
消毒保管庫	NEW-20K-S
自動券売機（食堂）	KB-172NNS

令和 年 月 日

質 疑 書

日本大学 生物資源科学部長 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

「日本大学生物資源科学部食堂業務委託募集要項」に基づき、質疑書を提出いたします。

質 疑 書

質 疑 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。 (例：食堂の改修工事等)	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。)

応募資格に関する書類

書類名	内 容	提出部数
履歴事項全部証明書	法人の履歴事項全部証明書「原本」（現に効力を有する部分のみ）	1 部
役員等名簿	役員等の氏名，役職名，職歴を記載した名簿	
印鑑証明書等	印鑑証明書又は印鑑登録証明書	
定款	直近の定款	
企業概要	会社の概要がわかる資料（パンフレットなど）	6 部
事業概要	企業理念（経営方針） 事業経歴 創立（創業）年月日 資本金（出資総額） 事業内容 （事業種目，取扱品目・サービス及び年間取引高，事業所所在地及び従業員数，主な取引先等）今回の提案に類似又は関連する実績 その他，応募者のPRとなる資料 ※上記の項目のうち，「企業概要」に記載されているものについては提出の必要はありません。	1 部
決算書	直近 3 か年分の貸借対照表，損益計算書，剰余金処分計算書	1 部
納税証明書	直近 3 か年分の ・ 事業税の納税証明書 ・ 法人税又は所得税及び消費税の納税証明書（その 1）	
資格・免許等	提案する企画の内容により，その企画を実施するための資格 ・ 免許等 ・ 飲食店等営業許可証等有する場合は，許可証の写し ・ 業務に携わる資格・免許等有する場合は，その資格・免許等の写し	

※証明書は提出日前 3 か月以内に発行されたものとします。

※証明書，資格・免許等以外の書類のサイズは，できる限り A 4 でお願いします。

令和 年 月 日

参 加 表 明 書

日本大学 生物資源科学部長 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

「日本大学生物資源科学部食堂業務委託募集要項」に基づき、参加表明書を提出します。

令和 年 月 日

企 画 提 案 書

日本大学 生物資源科学部長 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

「日本大学生物資源科学部食堂業務委託募集要項」に基づき、企画提案書を提出します。

企画提案に関する書類

各 6 部提出

様式 番号	書 類 名	内 容
①	食堂運営の基本コンセプト及び 特色ある事項、運営実績等	・ 食堂運営の基本コンセプト及び特色ある事項、運営等について具体的に 記入してください。
②	メニューの構成	・ 提供を予定する定食メニューを記載してください。（最低3メニュー） ・ 提供を予定する健康面に配慮したメニューを記載してください。 （最低2メニュー） ・ 各メニューには、カロリーも記載するほか、写真を添付してください。 ・ 食材の提供と予定価格 ・ テイクアウトメニューの提供と予定価格
③	食堂の収支計画	・ 「月別売上収入（令和6年度）」7ページ）を参考として、収支計画を 記入してください。
④	従業員の配置体制	・ 年間における従業員の配置人数を記載してください。
⑤	従業員の教育・研修	・ 従業員に対する教育・研修等についての考え方や実施方法を具体的に項目 に示して記入してください。
⑥	クレーム・要望等への対応	・ 利用者及び委託先であるセンターからのクレーム・要望等への対応方法等 を具体的に記入してください。
⑦	食品衛生管理・設備等の安全・ 衛生管理体制	・ 食品衛生管理については、食品衛生法その他関係法規を遵守し事故の防止に 努める必要があります。具体的な衛生管理方法等について記入してくださ い。 ・ 設備等の安全管理方法等についても具体的に記入してください。
⑧	食堂営業に対する協力・支援体制	・ 食堂を営業するに当たり、支援体制（経営、人材、新メニュー開発、食材 調達等に対する協力等支援体制）について記載してください。
⑨	業務開始までのスケジュール	・ 経営受託予定者に決定した場合における、令和8年4月1日からの業務 開始に当たっての準備作業スケジュールを記載してください。

※企画提案に関する書類は、原則として項目ごとにA4用紙1枚程度で簡潔に作成し、企画提案書の表紙を添付してください。
※企画提案に関する書類の作成に当たっては、参考様式例を参照してください。

(様式②)

食堂名 ()

食堂運営の基本コンセプト及び特色ある事項・運営実績等

1 食堂運営の基本コンセプト

(オランジェ)

(鶴ヶ丘高等学校)

(藤沢高等学校)

2 食堂の運営

(オランジェ)

(鶴ヶ丘高等学校)

(藤沢高等学校)

3 特色ある事項

(オランジェ)

(鶴ヶ丘高等学校)

(藤沢高等学校)

4 キャッシュレス決済対応

(オランジェ)

(鶴ヶ丘高等学校)

(藤沢高等学校)

5 アピールできる事項や優位性のある事項

※具体的に記載してください。

(オランジェ)

(鶴ヶ丘高等学校)

(藤沢高等学校)

(様式②)

食堂名 ()

メニューの構成

1 提供を予定している主なメニューの種類と予定価格

(1) 定食メニューについて(朝, 昼, 夕それぞれ2メニュー以上)

価格(朝食 円, 昼食 円, 夕食 円)

提供することのできる種類 (種類)

① 品目

コンセプト

メニュー例 (kcal)

(②以下, 上記と同じ)

(2) 健康面に配慮したメニューについて(2メニュー以上)

提供することのできる種類 (種類)

① 品目

価格

コンセプト

メニュー例 (kcal)

(②以下, 上記と同じ)

(3) 上記以外のメニューについて(有・無)

提供することのできる種類 (種類)

① 品目(例: 和食・中華・洋食料理など特色のあるメニュー, 健康食など)

価格

メニュー例 (kcal)

(②以下, 上記と同じ)

(4) 追加メニューについて(有・無)

提供することのできる種類 (種類)

① 品目(例: 小鉢, トッピングなど)

価格

メニュー例 (kcal)

(②以下, 上記と同じ)

(5) その他メニュー構成について提案したいこと

2 3日分の定食メニュー例（カロリー記載）

区 分	1 朝 食	2 昼 食	3 夕 食	4 その他
1 日目	① (kcal) ② (kcal) (③以下, 上記 と同じ)	① (kcal) ② (kcal) (③以下, 上記 と同じ)	① (kcal) ② (kcal) (③以下, 上記 と同じ)	① (kcal) ② (kcal) (③以下, 上記 と同じ)
2 日目	① (kcal) ② (kcal) (③以下, 上記 と同じ)	① (kcal) ② (kcal) (③以下, 上記 と同じ)	① (kcal) ② (kcal) (③以下, 上記 と同じ)	① (kcal) ② (kcal) (③以下, 上記 と同じ)
3 日目	① (kcal) ② (kcal) (③以下, 上記 と同じ)	① (kcal) ② (kcal) (③以下, 上記 と同じ)	① (kcal) ② (kcal) (③以下, 上記 と同じ)	① (kcal) ② (kcal) (③以下, 上記 と同じ)

3 食堂における定番メニューの提供

① 定食 価格 円

材料（1人当たり）	提供できる分量	備 考

② 麺類 価格 円

材料（1人当たり）	提供できる分量	備 考

③ 丼物 価格 円

材料（1人当たり）	提供できる分量	備 考

④ 特別メニュー（ステーキなど） 価格 円

材料（1人当たり）	提供できる分量	備 考

4 テイクアウト（弁当），その他の提供

① 例 日替わり弁当（消費税込み）

料金設定	弁当名	主な材料	カロリー	備 考

② 例 スイーツ（1個当たり・消費税込み）

料金設定	具材	カロリー	備 考

③ 例 パン・サラダ（消費税込み）

料金設定	個数	主なおかず類	カロリー	備 考

④ パーティーオードブル（1人当たり・消費税込み）

料金設定	個数	主なおかず類	カロリー	備 考

(様式③)

食堂名 ()

食堂の収支計画

(単位：千円)

区 分	令和8年度	令和9年度	令和10年度	備 考
収入				
食堂売上 (食数見込)	(食)	(食)	(食)	
その他				
収入計				
支出				
人件費				
保健衛生費				
飲食材料費				
光熱水費				
施設使用料				
その他				
支出計				
差引損益				

(様式④)

食堂名 ()

従業員の配置体制

(参考例)	人数	配置体制
令和8年 4月分	人	店 長 人, パート 人等
令和8年 5月分	人	店 長 人, パート 人等
令和8年 6月分	人	店 長 人, パート 人等
令和8年 7月分	人	店 長 人, パート 人等
令和8年 8月分	人	店 長 人, パート 人等
令和8年 9月分	人	店 長 人, パート 人等
令和8年10月分	人	店 長 人, パート 人等
令和8年11月分	人	店 長 人, パート 人等
令和8年12月分	人	店 長 人, パート 人等
令和9年 1月分	人	店 長 人, パート 人等
令和9年 2月分	人	店 長 人, パート 人等
令和9年 3月分	人	店 長 人, パート 人等

(様式⑤)

従業員の教育・研修

1 従業員の教育・研修等についての考え方

2 従業員の教育・研修等についての実施方法

(様式⑥)

クレーム・要望等への対応

1 利用者及び委託先である学部からのクレームへの対応

2 要望等への対応方法

(様式⑦)

食品衛生管理・設備等の安全・衛生管理体制

1 衛生管理方法

2 設備等の安全管理方法

(様式⑧)

食堂営業に対する協力・支援体制

- 1 営業面における支援体制
- 2 人材面における支援体制
- 3 新メニュー開発における支援体制
- 4 食材調達における支援体制
- 5 その他

(様式⑨)

業務開始までのスケジュール

時 期	作業スケジュール	備 考
令和8年2月後半		
令和8年3月前半		
令和8年3月後半		

- ・ 経営受託予定者に決定した場合における、令和8年4月1日からの業務開始に当たっての準備作業スケジュールを記載してください。

審査に係る評価の視点

審査項目	審査のポイント
●食堂運営の基本コンセプト及び特色ある事項、運営実績等	・食堂運営の基本コンセプトが利用者へのサービスの向上につながるか ・農場食材の活用やフェアの開催など、アピールできる事項や優位性のある事項が具体的に認められるか
○メニューの構成	・料理の内容が、充実しているか（美味しさ、バランス、バラエティなど）
	・健康面に配慮しているか
	・料金の設定は適正か
●食堂の収支計画、閑散期における営業補償料の有無	・食堂の収支計画は算出根拠が妥当で健全であるか
●従業員の配置体制	・従業員の配置体制は適正であるか
●従業員の教育・研修	・従業員の教育・研修についての考え方や体制などは明確で適正に組まれているか
●クレーム・要望等への対応	・利用者からのクレーム・要望へ対応ができる体制となっているか
●食品衛生管理・設備等の安全・衛生管理体制	・食堂の食品衛生管理、安全衛生管理について、事故防止の体制及び事故への対応策が整備されているか
○食堂営業に対する協力・支援体制	・食堂営業に対する、人材、メニュー開発、食材調達等の支援体制は充実しているか
○業務開始までのスケジュール	・業務開始に当たっての準備作業スケジュールは具体的で妥当であるか