

教職員食堂運營業者選定に係る募集要項

日本大学生産工学部

1 業務名

日本大学生産工学部津田沼キャンパス 2 4 号館地下 1 階教職員食堂運営委託

2 趣旨・目的

安全かつ衛生的な食事等のサービスを安定的に提供する食堂を設置し、食事内容・価格面においても利用者の満足が得られる食事を提供することにより、教職員の福利厚生を充実させることを目的とする。

3 施設等

- ① 建物名 日本大学生産工学部津田沼キャンパス 2 4 号館地下 1 階
住所：千葉県習志野市泉町1-2-1
※施設の概要は、別紙「生産工学部教職員食堂貸与場所」を参照のこと。
- ② 席数 最大 5 4 席
- ③ 主な利用対象
 - (1) 教職員（令和 7 年 5 月 1 日現在：255名）
※ただし学生の利用もあり（令和 7 年 5 月 1 日現在：約5,400名）

4 提出書類等

- ① 提出書類
 - (1) 参加表明書（本学所定の用紙）
 - (2) 会社案内（実績等を含む）
 - (3) 会社定款
 - (4) 履歴事項全部証明（写し）
 - (5) 提案書（様式任意）
- ② 提出方法
Word, Excel, PDF等のデータにより以下のアドレス宛てに提出
(Email：cit.shomu2@nihon-u.ac.jp)
- ③ 提出期限
 - (1) 参加表明書
令和 7 年 1 2 月 2 2 日(月) 1 3 時(必着)
 - (2) 前項(2)から(5)
令和 8 年 1 月 8 日(木) 1 2 時(必着)
- ④ 質問受付期間
 - (1) 期間：令和 7 年 1 1 月 2 8 日(金) 9 時～令和 7 年 1 2 月 1 1 日(木) 1 3 時まで
 - (2) 方法：質問内容を記載の上、電子メールにより送付すること
 - (3) 送付先：cit.shomu2@nihon-u.ac.jp

※応募業者から受け付けた質問はとりまとめた上で全応募者に回答する。

- ⑤ 質問回答日 令和7年12月16日(火) 13時(メールによる)
- ⑥ 現場見学 現場見学を希望する場合は、質問受付期間内に本学部へ申し出、許可を得た上で見学を認める。ただし、見学の際は庶務課員が立ち合う。
- ⑦ 備考 提案書(様式任意)に記載する望ましい内容は、以下のとおりとする。
 - (1) コンセプト
 - (2) メニュー例(主要なメニューについては、写真を掲載すること)
 - (3) メニューごとの価格
 - (4) 健康管理上の表記例(カロリー表示・栄養成分表示・産地表示等)
 - (5) 各種キャッシュレス決済方法
 - (6) ディスプレイ・店内装飾の工夫
 - (7) 食堂事業の運営実績
 - (8) 運営体制(安全管理及び危機管理を含む)
 - (9) その他独自の提案

5 業務概要

- ① 業務内容
 - (1) 教職員食堂の運営
 - (2) 教職員等が行う各種パーティー対応
 - (3) 災害時における支援対応(食事の提供等)
- ② 契約期間 令和8年4月1日から令和11年3月31日(3年間)
 - ※なお、契約は、2回まで更新することができる。ただし、更新の可否は、本学部が実施する利用者アンケートの結果に基づく業務改善状況等を勘案し、決定する。
- ③ 営業時間 原則として次のとおりとする。
 - (1) 月～金曜日 11時00分から14時00分まで
 - (2) 定休日は、土曜日、日曜日・祝祭日、年末年始、夏季休暇期間中及び一般選抜入試日(2～3月)等とする。ただし、祝休日の授業開講日(年3日程度)は原則営業日とする。
- ④ 経費負担 別紙「経費負担について」を参照のこと。
 - ※閑散期及びその他の理由による営業補償は一切行わない

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。

- 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 反社会勢力・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,接待飲食等営業及びこれらに類する業を営む者でないこと。

7 審査方法

① 審査日

令和8年1月19日(月)(時間未定)

② 審査の種類

(1) プレゼンテーション審査

(2) 試食審査

③ 審査基準

別紙「食堂等運営業者選定に係る審査基準表(プレゼンテーション審査)」及び「食堂等運営業者選定に係る審査基準表(試食審査)」を参照のこと。

④ 審査員

生産工学部より選出された教職員

⑤ 評価・選定方法

- (1) プレゼンテーション審査及び試食審査の評価点の合計が最も高いものを候補業者とする。同点の場合は,審査員で協議を行い投票により決定する。
- (2) プレゼンテーション審査は,「教職員食堂運営業者選定に係る審査基準表(プレゼンテーション審査)」に従い点数化し,審査員6名評価点の合計を算出する。なお,プレゼンテーションは,一社30分以内としその後,質疑応答を15分設ける。
- (3) 試食審査は,各社が事前に調理した料理(丼もの1種類及び定食主菜・副菜)をケータリング方式で持参し,小盛提供する。
- (4) 掲示内容についてはホワイトボードに以下ア〜カを提示したものを掲示する。
- ア コンセプト
 - イ メニュー例
 - ウ メニューごとの価格
 - エ 健康管理上の表記例(カロリー表示・栄養成分表示・産地表示等)
 - オ 通常盛りの写真
 - カ ディスプレイ・店内装飾案
- ⑥ 結果通知 候補業者選定後,参加業者全員に結果を通知する。
- ⑦ 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おそれのある不正行為を行った場合。

8 契約

候補業者と詳細を協議の上、契約を締結する。候補業者が辞退した場合、または協議において契約に至らなかった場合は、次点のものを候補業者とする。

9 備考

- ① 参加表明書提出後に応募を辞退する場合は、辞退の理由を明記した辞退届（書式任意）を本学部まで文書で提出する。
- ② 候補業者として選定された企業は、業務遂行にあたり発生し得る事故等に備え、施設賠償責任保険及び生産物賠償責任保険に必ず加入しなければならない。保険金額は1事故あたり2億円以上とし、契約締結時に加入証明書（写し）を本学部へ提出する。

10 担当部署

日本大学生産工学部庶務課

電話：047-474-2201

Mail：cit.shomu2@nihon-u.ac.jp

住所：〒275-8575

千葉県習志野市泉町1-2-1

（担当：星野慶成）

以 上

教職員食堂運營業者選定に係るスケジュール

①	募集要項の公表期間	令和7年11月28日(金)～令和7年12月11日(木)
②	質問受付期間	令和7年11月28日(金)9時～令和7年12月11日(木)13時 (厳守)
③	質問回答日時	令和7年12月16日(火)13時(メールによる)
④	参加表明書提出期間	令和7年11月28日(金)～令和7年12月22日(月)13時(厳守)
⑤	提案書等審査書類提出期間	令和7年12月17日(水)～令和8年1月8日(木)12時(厳守)
⑥	審査 (1)プレゼンテーション審査 (2)試食審査	令和8年1月19日(月) 時間未定
⑦	選定結果通知	令和8年2月中旬

以 上

別紙

教職員食堂運営業者選定に係る審査基準表 (プレゼンテーション審査)

日本大学生産工学部

■ 審査項目と評価点

	評価項目		評価基準	評価点				
1	コンセプトや独自提案		魅力的な提案であるか	5	4	3	2	1
2	価格		利用しやすい価格帯か	5	4	3	2	1
3	健康面への配慮	カロリー表示	利用者の視点でカロリーを表示しているか	5	4	3	2	1
		栄養成分表示	利用者の視点で栄養成分を表示しているか	5	4	3	2	1
		産地表示	利用者の視点で使用食材の産地を表示しているか	5	4	3	2	1
4	各種キャッシュレス決済方法		利用しやすいキャッシュレス決済等に対応しているか	5	4	3	2	1
5	業務の運営実績		食堂等の運営実績を有しているか	5	4	3	2	1
6	安全・衛生管理体制		平時の衛生管理体制が整っているか	5	4	3	2	1
7	危機管理体制		食中毒や災害時の危機管理体制が整っているか	5	4	3	2	1
8	会社の健全性		経営が安定しており継続的な運営能力が確保されているか。また法令順守が徹底されているか。	5	4	3	2	1

評価点合計 50点

【評価点】 5点：大変優れている 4点：優れている 3点：普通
2点：やや劣る 1点：劣る

■ 評価方法

審査基準表に従い点数化し、審査員の評価点の合計を算出する。

別 紙

教職員食堂運営委託選定に係る審査基準表 (試食審査)

日本大学生産工学部

■ 審査項目と評価点

	評価項目	評価基準	評価点				
1	味	美味しいか	10	7	5	3	1
2	見た目・盛り付け	清潔感があり，丁寧に食欲をそそる盛り付けか	10	7	5	3	1
3	価格	教職員が利用しやすい 価格帯か	10	7	5	3	1
4	ボリューム	教職員に適した量か	5	4	3	2	1
5	メニューの内容	メニューが豊富で利用したくなる内容か	5	4	3	2	1
6	ディスプレイ・店内装飾	利用したくなる雰囲気があるか	5	4	3	2	1
7	コンセプトや独自提案	魅力的な提案であるか	5	4	3	2	1

評価点合計 50点

【評価点】

①評価項目1～3

10点：大変優れている 7点：優れている 5点：普通 3点：やや劣る 1点：劣る

②評価項目4～7

5点：大変優れている 4点：優れている 3点：普通 2点：やや劣る 1点：劣る

■ 評価方法

試食及び掲示資料の結果を審査基準表に従い点数化し，審査員の評価点の合計を算出する。

なお，評価項目3～7は，掲示資料に基づいて評価する。

別 紙

経費負担について

1 大学負担分

- ① 貸与施設の設備費及び施設維持費
- ② 上記に係る修繕・補充費
- ③ 食器代
- ④ 調理備品代
- ⑤ 光熱水費（電気料金・ガス料金・水道料金）
- ⑥ ワックスがけ等の定期清掃代
- ⑦ 害虫駆除
- ⑧ 残菜回収費
- ⑨ 施設物件に課せられる公租公課
- ⑩ その他本学部が認めたもの

※閑散期及びその他の理由による営業補償は一切行わない

2 業者負担分

- ① 精算機器保守料金及び各種キャッシュレス決済手数料等（各種契約含む）
※キャッシュレス対応券売機1台設置
- ② 日常清掃
- ③ 食堂消耗品
- ④ 水質汚濁防止法に基づくグリストラップの清掃及び食品衛生法で義務付けられた清掃
- ⑤ 人件費
- ⑥ 食材費
- ⑦ 販売促進費
- ⑧ 開業費
- ⑨ 制服購入費
- ⑩ クリーニング費
- ⑪ その他食堂の運営及び管理に伴い発生する諸経費
- ⑫ 業者の故意又は過失等による建物施設の破損等に係る修繕費等
- ⑬ 保険料（賠償責任保険）

以 上

別 紙

