

# 東京工業大学すずかけ台キャンパス食堂出店者の公募について

東京工業大学では、福利厚生のための食堂を自ら企画立案するとともに、店舗経営に豊富な経験と実行力等を有する出店者を募集します。

希望する方は、下記の内容をご確認いただき提案書を添付のうえお申し込み下さい。

## 1. 募集内容

### (1) 出店内容

本学教職員及び学生のための福利厚生のための食堂運営（ケータリング含む。）

### (2) 場所

東京工業大学すずかけ台キャンパス 大学会館 2階  
(神奈川県横浜市緑区長津田町4259)

### (3) 営業開始時期

平成27年5月中（別途協議）

### (4) 出店期間

5年以上とし、使用の許可は、毎年本学と出店者との協議により更新します。

## 2. 食堂の概要

### (1) 営業日・営業時間

営業日及び営業時間については、原則下記のとおりとしますが、本学と出店者との協議により変更可能とします。

祝日を除く月曜日から金曜日	午前 11時から午後 2時及び 午後 5時から午後 9時まで
---------------	-----------------------------------

祝日を除く第3・第4・第5土曜日	午前 11時から午後 2時まで
------------------	-----------------

### (2) 面積

食堂（客席）	280㎡	厨房等	133㎡
--------	------	-----	------

### (4) 教職員・学生数

教職員	990人	学生	2,690人
-----	------	----	--------

### (5) サービス方式及びメニュー

出店者に一任します。

ただし、メニューについては、安全で良質な食事の提供を行うこととし、使用食材及びカロリーや栄養バランスに留意すること。

また、酒類の提供を行うこととします。

## 3. 経費負担

### (1) 施設使用料

本学の福利厚生施設の位置付けから、徴収しない。

### (2) 厨房設備・機器・空調設備

大学が厨房内に設置している設備・機器等については、原則無償にて使用できるものとします。また、修繕・メンテナンス及び設備・機器等の更新についても、大学が行います。

ただし、出店者の故意又は過失等による破損に係る修繕費は出店者の負担とします。

(3) 工事等

出店者が現状を変更する等の工事を行う場合は、事前に大学の承認を得ることとし、工事完了後に検査を行うこととします。

なお、工事等に係る費用は出店者の負担とします。

(4) 食器・備品・消耗品等（参考資料：別紙1のとおり）

出店者の負担とします。

(5) 光熱水料

電気、ガス及び水道とし、個別メーターにより出店者の負担とします。

(6) 清掃

出店者は厨房等に係る清掃のほか、食堂運営において必要な部分における排水溝等の清掃、害虫駆除作業を行うこととし、費用については出店者の負担とします。

なお、ゴミ処理についても、出店者の負担とします。

(7) 建物に関する修繕

建物の老朽化に伴う修繕費用は大学が負担します。

ただし、出店者の故意又は過失等による破損に係る修繕費は出店者の負担とします。

4. 衛生管理・維持管理・環境保全等

(1) 衛生管理

食堂を運営するにあたり、食品衛生法及び関係法令を遵守するとともに、食品衛生法に係る諸手続は、出店者の責任において実施するものとする。

また、食中毒の防止を徹底するため、厨房内の衛生管理及び食材の品質管理等についても出店者の責任において実施するものとする。

また、日常の営業に必要な食堂（客席）部分の清掃は、出店者において適切に行い、衛生管理に努めること。

(2) 維持管理

厨房及び食堂（客席）部分について、適切な維持管理を行うこと。

(3) 環境維持

営業により発生する内部のゴミの保管・処分等を適切に行い、環境維持に努めること。

(4) その他

官公庁への届出及び申請等は出店者が行うこととします。

防火管理は出店者にて行うこととします。

5. 提案書の提出

(1) 提出期限

平成27年3月16日（月）午後5時（郵送の場合は必着のこと）

(2) 提出方法

持参又は郵送とします。

(3) 提出先

〒226-5803 神奈川県横浜市緑区長津田町4-2-5-9

国立大学法人東京工業大学

すずかけ台地区事務部 総務課総務・研究所グループ

(4) 提出書類

(ア) 申請書(様式1)

(イ) 会社の経営内容を示す書類

- ・会社経歴書
- ・定款
- ・過去2年間の財務諸表
- ・過去2年間の納税証明

(ウ) 提案書(以下項目は必須。様式自由)

- ・店名
- ・営業するにあたっての基本方針についての計画書
- ・計画概要(サービス方式、営業時間、定休日等)
- ・メニュー及び価格
- ・利用者への接客対応
- ・ケータリング業務への対応
- ・組織図 サービス計画 従業員の配置等
- ・年間収支計画
- ・公共機関、大学等における出店状況

(エ) その他参考となる事項

(5) 提出部数

(ア) (イ) については 3部

(ウ) (エ) については 15部

(6) 提出書類の取扱い

申請書類等に記載された個人情報、出店者の選定、審査その他出店手続を実施する目的以外に使用いたしません。

提出された申請書類等は、理由の如何に問わず返却いたしません。

6. 公募に関する質問

質問等がある場合は、質問書(様式2)に必要な事項を記入のうえ、下記の要領で提出してください。

(1) 提出期限

平成27年3月6日(金)午後5時(郵送の場合は必着のこと)

(2) 提出方法

郵送又はメール

(3) 提出先

〒226-5803 神奈川県横浜市緑区長津田町4-2-59

国立大学法人東京工業大学

すずかけ台地区事務部 総務課総務・研究所グループ

TEL 045-924-5902 Email [suzu.som@jim.titech.ac.jp](mailto:suzu.som@jim.titech.ac.jp)

7. 実地調査

食堂の実地調査を希望する場合は、すずかけ台地区事務部総務課総務・研究所グループと打ち合わせの上、実施できるものとします。

## 8. 選考方法等

### (1) 1次選考（書類審査）

提出された申請書類に基づき、書類審査を行います。

提案された内容等を審査し、上位3社までを1次審査の通過者とします。

なお、1次選考の通過者には3月20日（金）までに通知します。

### (2) 2次選考（プレゼンテーション及び実食）

平成27年3月30日（月）すずかけ台キャンパスJ2棟20階研究交流室にて、概ね45分程度でプレゼンテーション（提案内容の説明）及び実食を行います。

実食は、昼食用の定食2～3点を用意すること。

時間等詳細事項につきましては、別途ご連絡いたします。

### (3) 選考方法

提案書は別紙の審査基準（別紙2）により採点することし、プレゼンテーション及び実食の内容を踏まえ、総合的な観点で判断し選考いたします。

### (4) 選考結果

平成27年3月31日（火）までに連絡いたします。

なお、選考理由及び審査状況等の問い合わせには、一切応じません。

## 9. 問い合わせ先

〒226-5803 神奈川県横浜市緑区長津田町4259

国立大学法人東京工業大学

すずかけ台地区事務部 総務課総務・研究所グループ 森山

TEL 045-924-5902 Email [suzu.som@jim.titech.ac.jp](mailto:suzu.som@jim.titech.ac.jp)

## 東京工業大学食堂運営申請書

平成 年 月 日

国立大学法人 東京工業大学長 殿

所在地  
名 称  
代表者 印

東京工業大学の食堂運営について、募集内容等に従い関係書類を添えて申請します。  
また、この申請書及び関係書類については、事実と相違ないことを誓約します。

名 称		
所在地	〒	
代表者氏名		
連絡先	TEL /FAX	E-mail
連絡責任者	所属	氏名
創業及び資本金	創業 年 月 日	資本金
従業員数	従業員 人	左のうち、パートまたは臨時雇用 人

平成 年 月 日

東京工業大学食堂出店者の公募に関する質問書

出店者名：

質問者（連絡先） 氏 名：

所 属：

電話番号：

FAX 番号：

E-mail：

質問内容

--

## 別紙 1

## 食器・備品・消耗品等（参考）

出店者が負担する食器・備品・消耗品等を下記に提示します。

項 目	内 容	品 名
食器類	料理の提供に伴う器関係	トレイ・皿類・湯呑・コップ・箸・ナイフ類 等
厨房用具類	調理を行う課程で使用する物	包丁・まな板・鍋／釜類・ボール／ザル 等
調理用什器	調理に必要な電気器具類や大型物品	ミキサー・冷蔵ショーケース 等 必要と思われる追加物品
ケータリング用備品	ケータリング等に使用する備品類	クロス類・造花等装飾品・大型シルバー皿（小判・丸）・飾り台 等
衛生用消耗品	衛生に関する消耗品	ペーパータオル・衛生エンボス手袋・消毒液類・タオル・布巾 等
調理消耗品	調理において使用する消耗品	ラップ／ホイル類・タッパ等の容器類 等
利用者用消耗品	利用者が使用する消耗品	紙ナプキン・楊枝・割り箸 等
清掃用具類全般	清掃を行うにあたり使用する物	掃除機・モップ・ほうき・洗剤 等
サンプルケース等	サンプルの料理等の案内をするための物	サンプルケース・ボード 等
事務器具類	事務所にて使用する事務用品	机・椅子・パソコン・筆記具 等

## 東京工業大学食堂出店者選定審査基準

・評価点は、5段階で評価(5:非常に優れている 4:優れている 3:標準的 2:やや劣っている 1:劣っている)する。

・審査員1人の点数は650点満点とし、審査員1人の満点数に委員数を乗じた点を全体の満点とする。

・出店者の選考にあたっては、全体の満点の2/3を超える点数を獲得した応募者のうち、合計点数の最も高い事業者を選定する。  
ただし、最も高い応募者が個別の項目に重大な欠落があるときは、審査員の協議により決定する。

評価項目		配点	評価点	点数
経営内容の総合評価		10		
基本コンセプト		15		
計画概要	サービス方式	20		
	営業時間	5		
メニュー計画	メニュー	10		
	価格	10		
	食の安全性・健康面への提案	10		
利用者への接客対応		10		
ケータリング業務		10		
組織体制	責任体制	5		
	従業員の配置等	5		
出店実績		5		
安全・衛生管理		5		
その他独自提案		10		
合計		130		