

## 公 募 要 領

### 1. 事業名

東京工業大学すずかけ台キャンパス食堂業務委託

### 2. 事業目的

国立大学法人東京工業大学では、すずかけ台キャンパスにおける学生及び教職員に対する福利厚生の一環として「食のサービス」について、安心・安全で、健康面に配慮し、食事内容において利用者の満足が得られる食堂の運営が最適と思われる委託業者（以下、「出店者」という。）を誘致することにより、学生及び教職員の福利厚生を充実させることを目的とする。

### 3. 業務委託内容

#### （1）出店内容

本学教職員及び学生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 4 2 5 9）

#### （3）営業開始時期

令和 2 年 5 月中旬以降、できるだけ早い時期  
本学と出店者との協議により変更可能とする。

#### （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する。

#### （5）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するが、本学と出店者との協議により変更可能とする。

|               |                   |
|---------------|-------------------|
| 祝日を除く月曜日から金曜日 | 午前 10 時から午後 9 時まで |
| 祝日を除く土曜日      | 午前 11 時から午後 2 時まで |

#### （6）面積

食堂（客席） 280 m<sup>2</sup> 厨房等 133 m<sup>2</sup>

#### （7）教職員・学生数

教職員 約 1,100 人 学生 約 2,200 人

#### （8）サービス方式及びメニュー

出店者に一任する。

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する。

#### 4. 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、徴収しないものとする。

ただし、出店者の売上状況に応じて本学と協議のうえ、使用料については見直しを行うことができるものとする。

なお、公租公課が生じた場合は出店者の負担とする。

##### (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（別紙1）については、原則無償にて使用できるものとする。

なお、設備・機器等の修繕・メンテナンス及び更新については原則大学が行うこととするが、使用年数や耐用年数及び出店者の売上状況を勘案したうえで大学と出店者が協議し、応分の負担を求めることができるものとする。

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する。

##### (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する。

なお、工事等に係る費用は出店者の負担とする。

また、契約終了後は原状復旧することとし、原状復旧に係る費用は出店者の負担とする。

##### (4) 食器・備品・消耗品等（参考：別紙2）

出店者の負担とする。

##### (5) 光熱水料

電気、ガス及び水道料とし、個別メーターにより出店者の負担とする。

##### (6) 清掃

ホール床清掃については、週1回清掃（水曜日 8:30～10:00）と定期清掃（月1回）を大学が行う。

出店者は食堂運営において必要な部分の清掃、グリストラップ（1階裏）の清掃、厨房の清掃、排水溝等の清掃及び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する。

なお、ゴミ処理についても、出店者の負担とする。

(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負担とする。

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する。

**5. 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。

なお、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する。

防火管理は出店者にて行うこととする。

**6. 応募資格**

次の各号のいずれかに該当しない者であること。

一 契約を締結する能力を有しない者、破産者で復権を得ない者及び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32条第1項各号に掲げる者

二 国立大学法人東京工業大学における物品購入等契約に係る取引停止の取扱要項(平成19年10月19日制定)により契約担当役から取引停止の措置を受けている期間中の者

**7. 応募方法**

(1) 提出期限

令和2年3月26日（木）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

郵送の場合は、必ず簡易書留、宅配便等配達記録が残る形で送付すること。

(3) 提出先

〒226-5803 神奈川県横浜市緑区長津田町4-2-59 J2-1

国立大学法人東京工業大学

すずかけ台地区事務部 総務課総務グループ

(4) 提出書類

(ア) 申請書(様式1)【評価項目①経営内容の総合評価】

(イ) 会社の経営内容を示す書類 【評価項目①経営内容の総合評価】

- ・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(「その3の3」(法人用))

(ウ) 企画提案書(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

【評価項目②基本コンセプト】

- ・計画概要(サービス方式、営業時間、定休日等)【評価項目③計画概要】
- ・メニュー及び価格【評価項目④メニュー計画】
- ・利用者への接客対応【評価項目⑤利用者への接客対応】
- ・ケータリング業務への対応【評価項目⑥ケータリング業務】
- ・組織図 サービス計画 従業員の配置等【評価項目⑦組織体制】
- ・公共機関、大学等における出店状況【評価項目⑧出店実績】
- ・安全・衛生管理への取組状況【評価項目⑨安全・衛生管理】
- ・年間収支計画【評価項目⑩経営内容の総合評価】

(エ) 出店までの予定スケジュール【評価項目①経営内容の総合評価】

(オ) その他参考となる事項

【評価項目⑩その他独自提案、⑪ワーク・ライフ・バランスへの取組み】

(5) 提出部数

(ア)(イ)については 3部(納税証明のうち1部は原本、2部は写しでも良い)

(ウ)(エ)(オ)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しない。

なお、提出書類の製作及び提出にかかる経費は、提案者の負担とする。

また、提出された申請書類は返却しない。

## 8. 公募に関する質問

質問等がある場合は、質問書（様式2）に必要事項を記入のうえ、下記の要領で提出すること。

### （1）提出期限

令和2年3月19日（木）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

郵送の場合は、必ず簡易書留、宅配便等配達記録が残る形で送付すること。

### （3）提出先

〒226-5803 神奈川県横浜市緑区長津田町4-2-59 J2-1

国立大学法人東京工業大学

すずかけ台地区事務部 総務課総務グループ

TEL 045-924-5902 Email suzu.som@jim.titech.ac.jp

## 9. 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グループと日時等を調整の上、実施できるものとする。

## 10. 審査方法等

### （1）審査方法

企画提案書は別紙の審査基準（別紙3）により採点することとし、プレゼンテーションの内容を踏まえ、総合的な観点で判断し選考する。

なお、審査日時については、令和2年3月27日（金）から3月31日（火）のいずれかを予定している。

### （2）審査基準

別紙審査基準（別紙3）のとおり

### （3）審査結果

令和2年3月31日（火）までに電子メールにより連絡する。

なお、選考理由及び審査状況等の問い合わせには、一切応じない。

## 11. 契約締結

審査の結果、第1順位者と詳細仕様を確認した後、契約内容について協議する。

協議の結果、契約の相手方として決定した場合、本学と業務委託契約を締結するものとする。

## 1 2. その他出店建物（大学会館）に係る参考情報

大学会館は令和2年度に天井耐震改修工事を予定している。ただし、2階の店舗の営業には支障はない。

詳細は未定であるが、1階売店は約1か月、同じく1階カフェテリアは約3か月、3階すずかけホールは約6か月の工事期間を予定している。

## 1 3. 問い合わせ先

〒226-5803 神奈川県横浜市緑区長津田町4-2-59 J2-1

国立大学法人東京工業大学

すずかけ台地区事務部 総務課総務グループ 担当：新井、古池

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

## 機 器 一 覧

(すずかけキャンパス)

| 番号 | 品名            | 規格                           | 数量 | 備考 |
|----|---------------|------------------------------|----|----|
| 1  | 食券自動券売機       | KM-B236V 600*300*1600        | 1  |    |
| 2  | 食券自動券売機       | クロ-リ-KM-L100-40 600*300*1600 | 1  |    |
| 3  | コンビオープン       | FCFD101 902 * 773 * 1092     | 1  |    |
| 4  | 返却コンベアー       | 5700*780*850                 | 1  |    |
| 5  | コーナータイプラック洗浄機 | FDRM2 1350*1055*1520         | 1  |    |
| 6  | プレハブ冷凍室       | 2890*2250                    | 1  |    |
| 7  | プレハブ冷凍室       | 1600*2250                    | 1  |    |
| 8  | コールドユニット      | 900*750*850                  | 1  |    |
| 9  | アイスメーカー       | ホシザキ電機製 IM-95TL-1            | 1  |    |
| 10 | アイスメーカー       | IM-25L-1 398 * 446 * 770     | 1  |    |
| 11 | ガスブースター       | FB1GB                        | 1  |    |
| 12 | ガスグリドル        | FGFT45601T 450*600*265       | 1  |    |
| 13 | ガスローレンジ       | FGTL6-75A                    | 1  |    |
| 14 | スニーズガード       | FSG12-1G 1200*400*300        | 1  |    |
| 15 | スニーズガード       | FSG13-1G 1300*400*300        | 1  |    |
| 16 | スニーズガード       | FSG12-1G 1200*400*300        | 1  |    |
| 17 | カウンターテーブル     | (32人掛 特注品)                   | 1  |    |
| 18 | カウンターテーブル     | (32人掛 特注品)                   | 1  |    |
| 19 | カウンターテーブル     | (32人掛 特注品)                   | 1  |    |
| 20 | カウンターテーブル     | (32人掛 特注品)                   | 1  |    |
| 21 | カウンターテーブル     | (32人掛 特注品)                   | 1  |    |
| 22 | カウンターテーブル     | (32人掛 特注品)                   | 1  |    |
| 23 | カウンターテーブル     | (32人掛 特注品)                   | 1  |    |
| 24 | カウンターテーブル     | (32人掛 特注品)                   | 1  |    |
| 25 | カウンターテーブル     | (32人掛 特注品)                   | 1  |    |
| 26 | カウンターテーブル     | (32人掛 特注品)                   | 1  |    |
| 27 | カウンターテーブル     | (32人掛 特注品)                   | 1  |    |
| 28 | カウンターテーブル     | (32人掛 特注品)                   | 1  |    |
| 29 | カウンターテーブル     | (32人掛 特注品)                   | 1  |    |
| 30 | カウンターテーブル     | (32人掛 特注品)                   | 1  |    |
| 31 | カウンターテーブル     | (32人掛 特注品)                   | 1  |    |
| 32 | カウンターテーブル     | (32人掛 特注品)                   | 1  |    |
| 33 | ガステーブル        | FGTN187532 1800 * 750 * 850  | 1  |    |
| 34 | コールドテーブル      | RT 180SDC 1500*750*850       | 1  |    |
| 35 | ウォーマーテーブル     | 900*750*850                  | 1  |    |
| 36 | ウォーマーテーブル     | FWTS1275L 1200*750*850       | 1  |    |
| 37 | ライス・スूपテーブル   | 1100*750*850                 | 1  |    |
| 38 | ソイルドテーブル      | 2090*750*850                 | 1  |    |
| 39 | クリーンテーブル      | 1670*750*850                 | 1  |    |
| 40 | コールドテーブル      | RT-150SDC 1500*750*850       | 1  |    |
| 41 | コールドテーブル      | RT-120SNC 1200*600*850       | 1  |    |
| 42 | ガステーブル        | FGTN067510 600 * 750 * 850   | 1  |    |
| 43 | 冷凍冷蔵庫         | HRF-150S 1500 * 800 * 1890   | 1  |    |
| 44 | 温蔵庫           | FWC75802H 750 * 800 * 1950   | 1  |    |
| 45 | 冷蔵庫           | HR-75S 750 * 800 * 1890      | 1  |    |
| 46 | ショーケース        | チヨダSL18608CR 1800*600*1800   | 1  |    |
| 47 | 殺菌庫           | FSCD6050                     | 1  |    |
| 48 | 台下戸棚          | 1250 * 750 * 850             | 1  |    |
| 49 | 消毒保管庫         | FEDBW20S 900*950*1900        | 1  |    |
| 50 | 消毒保管庫         | FEDBW30S 1300*950*1900       | 1  |    |

## 機 器 一 覧

(すずかけキャンパス)

| 番号 | 品名         | 規格                          | 数量 | 備考 |
|----|------------|-----------------------------|----|----|
| 51 | IHコンロ      | FIC704550F 700*450*150      | 1  |    |
| 52 | 電磁コンロ      | FIC456030 350*400*150       | 1  |    |
| 53 | 合成調理機      | FCM200H-1                   | 1  |    |
| 54 | 二槽シンク      | 1200 * 750 * 850            | 1  |    |
| 55 | 二槽シンク      | 1500 * 750 * 850            | 1  |    |
| 56 | ガスフライヤー    | FGF18NA 450 * 750 * 850     | 1  |    |
| 57 | ガス自動炊飯器    | FRC22NB                     | 1  |    |
| 58 | ガス自動炊飯器    | FRC22NB                     | 1  |    |
| 59 | トレイディスペンサー | FTMC10B 430 * 670 * 857     | 1  |    |
| 60 | トレイディスペンサー | FTMC10B 430 * 670 * 857     | 1  |    |
| 61 | トレイディスペンサー | FTMC10B 430 * 670 * 857     | 1  |    |
| 62 | トレイディスペンサー | FTMC10B 430 * 670 * 857     | 1  |    |
| 63 | ガスゆで麺器     | FGNB966064A 960 * 600 * 800 | 1  |    |
| 64 | 電磁ローレンジ    | FIC907560 900 * 750 * 450   | 1  |    |
| 65 | ティーサーバー    | AT-400HWCA 450*480*1490     | 1  |    |
| 66 | ティーサーバー    | AT-400HWCA 450*480*1490     | 1  |    |
| 67 | アイスディスペンサー | DCM-110 420*585*759         | 1  |    |
| 68 | モービルシンク    | 600*600*850                 | 1  |    |
| 69 | モービルシンク    | 600*600*850                 | 1  |    |
| 70 | モービルシンク    | 600*600*850                 | 1  |    |
| 71 | 流し台        | 1100 * 750 * 850            | 1  |    |
| 72 | 流し台        | 1300 * 750 * 850            | 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<br>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                            |
| 事務用品類     | 事務所にて使用する事務用品      | パソコン・筆記具 等<br>(机・椅子・ロッカーについては、<br>既設使用可) |

## 東京工業大学すずかけ台キャンパス食堂出店者選定審査基準

・①～⑩の項目の評価点は、5段階で評価する。

(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)

⑪の項目は2点満点とし、⑪の評価内容に提示する認定等の中で該当する最も配点の高い区分により評価を行う。

・審査員1人の点数は132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。

・実現性についても5段階(5:非常に高い 4:高い 3:普通 2:低い 1:非常に低い)で評価する。評価項目の合計点数が高い場合でも、実現性に関する評価を行い、有効審査数の半数以上が2点以下の場合是不採用とする。

出店希望業者名：

| 評価項目       |               | 配点 | 評価内容                                                            |
|------------|---------------|----|-----------------------------------------------------------------|
| ①経営内容の総合評価 |               | 10 | 会社経歴書、定款、過去2年間の財務諸表、過去2年間の納税証明書から経営が適切になされていると判断できるか。           |
| ②基本コンセプト   |               | 15 | 具体的なコンセプトが提示されているか。<br>(提案書の内容が分かりやすいか)                         |
| ③計画概要      | サービス方式        | 20 | すずかけ台キャンパス食堂に対応した具体的なサービス方式が提示されているか。サービス方式は利用しやすいものか。          |
|            | 営業時間          | 5  | 具体的な営業時間が提示されているか。<br>営業時間変更への柔軟な対応が可能か。                        |
| ④メニュー計画    | メニュー          | 10 | 本学の学生及び教職員が期待するメニュー(外観・質・種類・量)になっているか。<br>留学生等を考慮したメニューは提供可能か。  |
|            | 価格            | 10 | 食べ物・飲み物メニューは、学生及び教職員が手に取りやすい価格か。<br>食事の質・量が価格と見合っているか。          |
|            | 食の安全性・健康面への提案 | 10 | 健康な食生活を送るためのメニューの工夫や季節の旬のものを使用する等の提案があるか。                       |
| ⑤利用者への接客対応 |               | 10 | 接客マニュアルを作成しているか。<br>クレーム対応について体制が整っているか。                        |
| ⑥ケータリング業務  |               | 10 | ケータリングのメニューは充実しているか。<br>提供方式は利用しやすいものか。<br>メニューの質・量が価格と見合っているか。 |

| 評価項目                        |         | 配点                | 評価内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------|---------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⑦組織体制                       | 責任体制    | 5                 | 食堂を運営するにあたり、十分な管理体制がとられているか。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                             | 従業員の配置等 | 5                 | 食堂を運営するにあたり、十分な従業員配置体制がとられているか。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ⑧出店実績                       |         | 5                 | 食堂を運営するにあたり、十分な出店実績があるか。<br>大学や公共機関への出店実績があるか。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ⑨安全・衛生管理                    |         | 5                 | 食堂を運営するにあたり、十分な安全・衛生管理体制がとられているか。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ⑩その他独自提案                    |         | 10                | 他社と差別化を図るポイントはあるか。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ⑪ワーク・ライフ・バランスへの取組み          |         | 2                 | <p>以下の認定等の中で該当する最も配点の高い区分により評価を行う。</p> <p>○女性の就業生活における活躍の推進に関する法律(女性活躍推進法)に基づく 認定(えるぼし認定)等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・認定段階1(労働時間等の働き方に係る基準は満たすこと。)=0.5点</li> <li>・認定段階2(労働時間等の働き方に係る基準は満たすこと。)=1点</li> <li>・認定段階3 =2点</li> </ul> <p>・行動計画策定済(女性活躍推進法に基づく一般事業主行動計画の策定義務がない事業主(常時雇用する労働者の数が300人以下のもの)に限る(計画期間が満了していない行動計画を策定している場合のみ)=0.2点</p> <p>○次世代育成支援対策推進法(次世代法)に基づく認定(くるみん認定企業・プラチナ認定企業)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・くるみん認定=0.5点</li> <li>・プラチナくるみん認定=1点</li> </ul> <p>○青少年の雇用の促進等に関する法律(若者雇用促進法)に基づく認定</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ユースエール認定=1点</li> </ul> <p>○上記に該当する認定等を有しない=0点</p> |
| 合計                          |         | 132               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 実現性<br>(評価点は右の点数を○で囲んでください) |         | 5 ・ 4 ・ 3 ・ 2 ・ 1 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## 東京工業大学食堂運営申請書

令和 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、公募要領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<br>年 月 日 | 資本金                  |
| 従業員数    | 従業員<br>人    | 左のうち、パートまたは臨時雇用<br>人 |

令和 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