

日本大学法学部 3 号館食堂運営事業者募集要項

1 業務名

日本大学法学部 3 号館食堂運営業務

2 目的

本学部は、学生の健康的な食生活を支援し、快適な学習環境を提供するため、学生のニーズに応え、安心・安全でバランスの取れた食事を適正な価格で提供できる業者に委託することにより、学生の福利厚生を充実させることを目的とする。

3 運営場所等

- ① 東京都千代田区神田三崎町 2 丁目 1 1 番 1 5 号
日本大学法学部 3 号館（建設中）2 階
- ② 席数：3 6 9 席（最大）
- ③ 利用対象者 学 生：7, 5 0 4 人（令和 7 年 5 月 1 日現在）
教職員： 2 5 0 人（令和 7 年 4 月 1 日現在）
日本大学学生及び大学関係者以外の利用は不可とする。

4 食堂運営業務の概要

- ① 業務内容
 - (1) 原則、大学開校日（夏季、春季の長期休暇期間は休業とする）に、食事を提供する。また、テイクアウトへの対応も行う。
※ 「大学開校日」は、別添の学事日程表を参照。ただし、大学の行事等により、「大学開校日」における休業あるいは「大学開校日」以外での営業を依頼する場合がある。なお、営業時間外及び休業時は喫食エリアを大学が自由に利用することを可とする。
 - (2) 提供形式は、セミセルフスタイル方式とする。
 - (3) メニューは原則として一任するが、「3 号館コンセプト」の内容を考慮したメニュー展開をお願いしたい。メニューにカロリー等の栄養表示をすること。
 - (4) 学生・教職員等が行う各種懇親会等及びケータリングの対応をお願いする場合がある。（要望があった場合のみ）
 - (5) 利用者からの要望等に対して誠意をもって対応すること。
- ② 衛生管理・廃棄物処理
 - (1) 食品衛生法に基づく営業許可の申請、その他法令が定める官公署への申請・届け出等については、全て受託者の責任と負担において行うこと。
 - (2) 食材の在庫管理・調理加工・製品保管に至るまで徹底した安全衛生

管理を行うこと。

- (3) 日常の清掃を徹底し、衛生管理と感染予防に十分注意を払うこと。
- (4) 食品衛生上の問題等が発生した場合は、直ちに所管の保健所等に報告のうえ、全て受託者の責任と負担において対処すること。
- (5) 有害物質の放出を抑制または廃止し、特に食物残渣の削減に努めること。

③ 厨房設備の使用・管理

- (1) 食堂責任者は厨房内設備の機器異常検知と予防保全に努めること。
- (2) 食堂業務に関わる施設、厨房設備機器の不具合等については、大学担当者と連携し、修理の実施に向けて協力すること。

5 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、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。

6 参加資格

事業者は、契約期間において確実に事業を遂行する能力を有し、かつ次に掲げる資格要件をすべて満たすものとする。

- ① 食堂等の飲食店運営実績を有すること。
- ② 食品衛生法その他関係法令を遵守できる体制が整っていること。
- ③ 本学の教育・研究環境を理解し、学生支援の趣旨に賛同できること。
- ④ 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。
- ⑤ 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はないこと。
- ⑥ 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条第2号に規定する暴力団をいう。以下同じ）でないこと。暴力団又はその構成員（暴力団の構成団体の構成員を含む。以下同じ。）若しくは暴力団の構成員でなくなった日から5年を経過しない者を役員に含めないこと。
- ⑦ 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、接待飲食業等、性風俗関連特殊営業及びこれらに類する業を営む者ではないこと。
- ⑧ 営業に関し、法律上必要とされる資格・免許を有する者を従事させることができること。
- ⑨ 食中毒等事故の場合、事業者の責任において即刻対応ができ、かつ相応の補償ができること。

7 運営条件

- ① 営業時間：平日 11:00～18:30 (L.O 18:00)
土曜 11:00～14:00 (L.O 13:30)
- ② 価格帯：学生向けに配慮した適正価格であること。
- ③ メニュー構成：原則として一任するが、「3号館食堂のコンセプト」を考慮したメニュー展開とテイクアウトメニューへの対応をお願いしたい。
- ④ キャッシュレス決済に対応すること。(〇〇ペイ、ICカード等)
- ⑤ 衛生・安全管理：法令に基づいた衛生管理を徹底すること。
- ⑥ 環境配慮：リユース容器・食品ロス削減へ積極的に取り組むこと。

8 応募手続

- ① 質問票の提出
 - (1) 質問受付期間：令和7年11月8日(土)～11月12日(水)
 - (2) 質問回答日：令和7年11月14日(金)※ 質問については、曖昧な表現は避け、質問票に入力の上、受付期間内に質問票をメール添付にて提出してください。

【質問票提出先】

日本大学法学部 学生課 宛

E-mail: gakusei.law@nihon-u.ac.jp

- ② 業者選定に関する応募書類の提出

提出書類

(1) 参加表明書の提出

- ・ 参加表明書(様式1)
- ・ 事業経歴、定款又は会社概要・沿革、財務状況等がわかる資料

提出期限 令和7年11月20日(木) 16時厳守

提出方法 メール添付にて提出

提出先 gakusei.law@nihon-u.ac.jp

(2) 提案書の提出

- ・ 提案書
(メニュー、価格、運営体制、営業補償料等が必要な場合は補償金額の提示及び根拠資料)
- ・ これまでの運営実績がわかる資料(施設名・期間・内容等)
- ・ 食品衛生管理責任者等の資格証明書の写し
- ・ 安全・衛生管理におけるマニュアル、従業員の衛生教育がわかる資料

提出期限 令和7年12月18日（木）16時厳守

提出方法 郵送または持参（メール不可）

提出先 日本大学法学部 学生課

〒101-8375 東京都千代田区神田三崎町2丁目3番1号

TEL：03-5275-8505

9 選考方法

① 審査

審査員は、提出された「提出書類一式」に基づき審査を行う。審査は、「②評価方法（1）審査基準」の項目を総合的に判断し、最も優れた提案を選定する。

② 評価方法

（1）審査基準

ア 運営実績，安全・衛生管理，危機管理体制

イ 営業補償料等の有無

（必要とする場合，どの程度必要とするのか。）

ウ コンセプト・独自提案

（イベントメニュー・キャンペーンの実施，アンケートの実施等）

エ 運営体制

（営業時間，学部内行事への柔軟な対応，懇親会等イベントへの対応）

オ メニュー

（メニュー内容，価格，ボリューム，健康面への配慮〔メニュー構成・カロリー等の栄養成分表示〕）

（2）評価方法

提案書の結果を総合的に判断し，審査基準に基づいて，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により順位付けし，最も高いものを候補者として選定する。

（4）失格事項

次のいずれかに該当した場合は失格とする。

- ・提出した書類に虚偽の内容を記載した場合。
- ・評価の公平性に影響を与える行為があった場合。
- ・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。

10 運営開始予定日

令和8年9月（予定）

11 契約

① 交渉権者の決定

最も優れた提案を行った者を優先交渉権者として選定する。また、次点交渉権者もあわせて選定する。

結果については、令和8年2月中旬に全ての提案者に対して通知する。

なお、審査経過に関する質問は一切受け付けない。

② 契約の締結

候補者と詳細を詰めた後、契約を締結する。

12 その他

① 経費負担については、別紙「費用負担区分表」を参照。

② 提案書の作成・提出における一切の経費は提案者の負担とする。また、提出書類は返却しない。

③ 提案に関する提出書類の変更、差替え及び再提出は認めない。

13 問い合わせ先

本募集に関して不明な点がある場合は、下記問合せ先までご連絡ください。

【問い合わせ先】

日本大学法学部 学生課

TEL：03-5275-8505

E-mail：gakusei.law@nihon-u.ac.jp

受付時間：平日 9:00～17:00（土日祝日を除く）

以 上

日本大学法学部 3 号館食堂のコンセプト

食と交流の中心的空間（セントラル・スペース）◆ レイアウトなどを工夫し、自然と交流が促される「学生の居場所」となる空間

座席数にはこだわらず、複数の座席タイプを組み合わせる。什器の選定にあたっては、テーブルに電源を供給できる設備を導入し、荷物が収納できるテーブルや椅子を取り入れるなど、「学生の居場所」となる空間を作出するための工夫を施す。また、外光を活かしつつ、木調を基本とし、所々に緑を配置し、照明を工夫するなど、学生にとって居心地よい雰囲気を作り、食事の時間帯以外でも自然と学生が集う空間とする。

◆ 食育を踏まえ、栄養バランスの取れたメニュー展開

本館地下食堂との役割分担を前提とする。3号館学生食堂では、定食メニューを中心とする。また、食育を踏まえ、豊富な種類の小鉢（サイドメニュー）も準備し、学生自身が考えて、プラスαの栄養を摂れるようにする。テイクアウト用のメニュー展開も視野に入れる。

◆ 近隣飲食店との連携を図り、地域との交流を実現

近隣飲食店と連携して、お弁当などを仕入れて販売することにより、近隣飲食店を学生に知ってもらう機会を作る。そうすることで、神田三崎町全体として、地域と学生・教職員との交流が深まることを目指す。

◆ 最新のITを活用すると共に、利用時の明確な動線を確保

当日のメニュー（栄養価やアレルギー食材の表示を含む）表示や混雑状況をスマホで確認できるようにする。また動線を明確化することで、メニュー選びから支払い・配膳・下膳（トレイごと）までがスムーズに行えるようにし、混雑を緩和させる。

以 上

令和 7 (2025) 年度 日本大学法学部 前学期 学事日程表

■ 授業実施日 ■ 補講期間 ■ 試験期間 ○ 祝日等

令和 7 年 2 月 1 3 日現在

月 \ 曜	日	月	火	水	木	金	土	学 事 / 行 事 予 定
4 月			1	2	3	4	5	1日～4日 開講式・新入生ガイダンス 2日～5日 学生定期健康診断 7日～22日 履修登録期間（前学期及び通年開講科目） 8日 日本大学入学式／ 9日 前学期授業開始 23日～26日 履修登録調整期間 29日 昭和の日（授業実施日） 30日～ 5月 2日 臨時休校
	6	7	8	9	10	11	12	
	13	14	15	16	17	18	19	
	20	21	22	23	24	25	26	
	27	28	29	30				
5 月					1	2	3	3日 憲法記念日 4日 みどりの日／ 5日 こどもの日 6日 振替休日（授業実施日） 12日～13日 履修登録中止期間（前学期及び通年開講科目）
	4	5	6	7	8	9	10	
	11	12	13	14	15	16	17	
	18	19	20	21	22	23	24	
	25	26	27	28	29	30	31	
6 月	1	2	3	4	5	6	7	1日 日本大学ワールド・カフェ（1年次生のみ） 7日 日本大学ワールド・カフェ（補講日）
	8	9	10	11	12	13	14	
	15	16	17	18	19	20	21	
	22	23	24	25	26	27	28	
	29	30						
7 月			1	2	3	4	5	21日 海の日（授業実施日） 29日～30日 補講日／31日～ 8月 2日 前学期末試験期間
	6	7	8	9	10	11	12	
	13	14	15	16	17	18	19	
	20	21	22	23	24	25	26	
	27	28	29	30	31			
8 月						1	2	4日 前学期末試験予備日／ 5日 夏季休業開始 7日 成績発表（最終学年のみ） 8日～26日 前学期末再評価期間（最終学年のみ） 11日 山の日 28日～29日 追試験
	3	4	5	6	7	8	9	
	10	11	12	13	14	15	16	
	17	18	19	20	21	22	23	
	24	25	26	27	28	29	30	
	31							
9 月		1	2	3	4	5	6	2日 成績発表（最終学年を除く） 11日～23日 履修登録期間（後学期開講科目） 12日 夏季休業終了／13日 後学期授業開始 15日 敬老の日（授業実施日） 23日 秋分の日（授業実施日） 24日～27日 履修登録調整期間（後学期開講科目） 30日 9月卒業・修了学位記授与式
	7	8	9	10	11	12	13	
	14	15	16	17	18	19	20	
	21	22	23	24	25	26	27	
	28	29	30					

令和 7 (2025) 年度 日本大学法学部 後学期 学事日程表

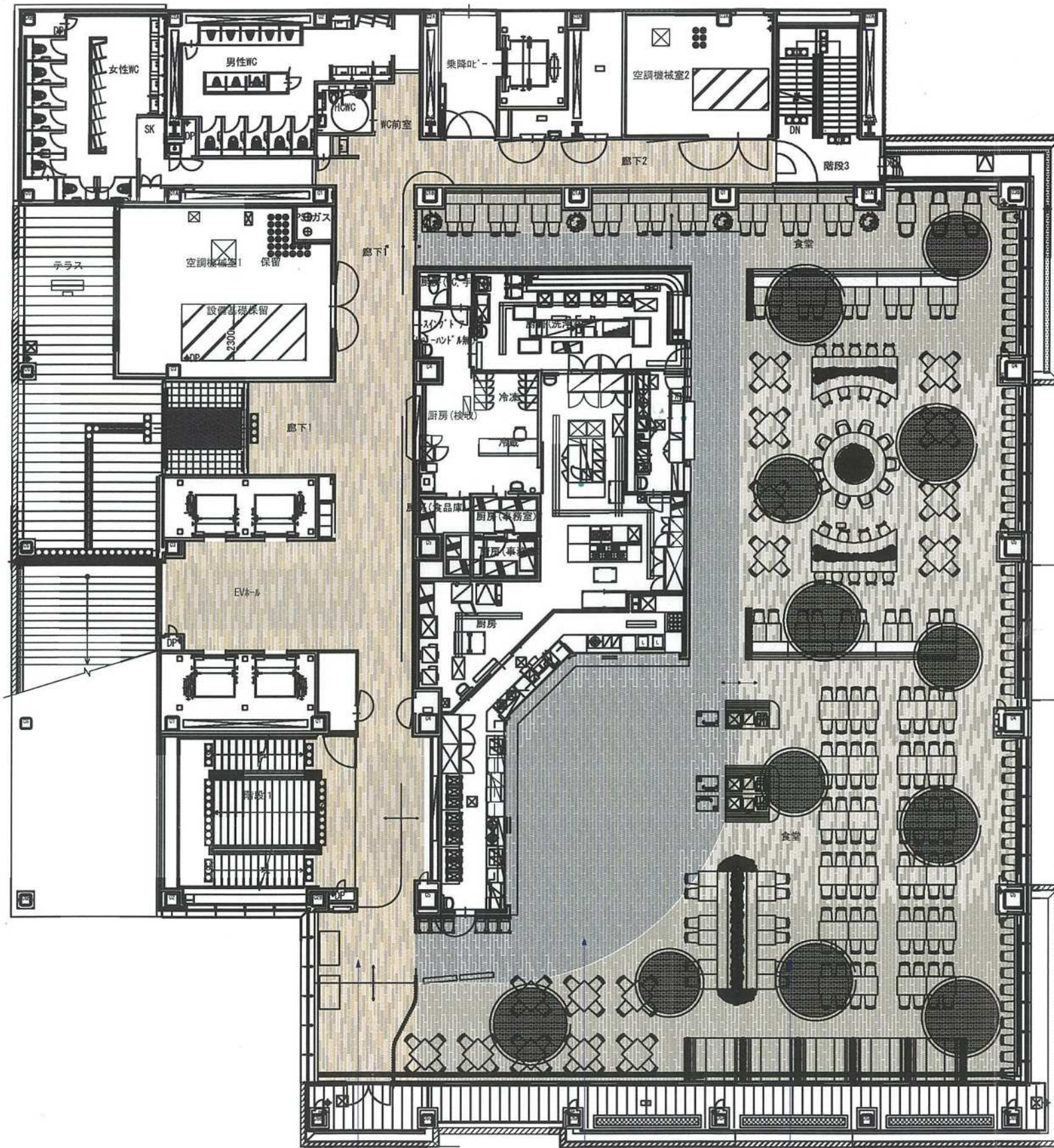
 授業実施日
 補講期間
 試験期間
 ○ 祝日等

令和 7 年 2 月 1 3 日現在

月 \ 曜	日	月	火	水	木	金	土	学 事 / 行 事 予 定
10月				1	2	3	④	4日 日本大学創立記念日(休校)
	5	6	7	8	9	10	11	6日～7日 履修登録中止期間(後学期開講科目)
	12	⑬	14	15	16	17	18	13日 スポーツの日(授業実施日)
	19	20	21	22	23	24	25	
	26	27	28	29	30	31		
11月							1	2日～5日 学部祭期間(準備, 片付け含む)(休講)
	2	③	4	5	6	7	8	3日 文化の日
	9	10	11	12	13	14	15	
	16	17	18	19	20	21	22	20日 ゼミナール入室試験(休講)
	⑳	㉑	25	26	27	28	29	23日 勤労感謝の日/24日 振替休日(授業実施日)
	30							
12月		1	2	3	4	5	6	
	7	8	9	10	11	12	13	
	14	15	16	17	18	19	20	
	21	22	23	24	25	26	27	26日 冬季休業開始
	28	29	30	31				
1月					①	2	3	1日 元日
	4	5	6	7	8	9	10	
	11	⑫	13	14	15	16	17	12日 成人の日/13日 冬季休業終了/14日 授業開始
	18	19	20	㉑	㉒	㉓	24	21日～22日 補講日/23日～27日 後学期末試験期間(24日を除く)
	25	㉔	㉕	㉖	29	30	31	28日 後学期末試験予備日
2月	1	2	3	4	5	6	7	3日 成績発表(最終学年のみ)
	8	9	10	⑪	12	13	14	5日～21日 学期末再評価期間(最終学年のみ)
	15	16	17	18	19	㉒	㉑	11日 建国記念の日
	22	㉓	24	25	26	27	28	20日～21日 追試験
3月								23日 天皇誕生日
	1	2	3	4	5	6	7	26日 成績発表(最終学年を除く)
	8	9	10	11	12	13	14	
	15	16	17	18	19	㉒	21	20日 春分の日
	22	23	24	25	26	27	28	25日 日本大学卒業式・学位記伝達/院: 修了式・学位記伝達式
3月	29	30	31					

経費負担区分表

項 目		日本大学法学部	食堂運営会社
食堂工事及び改修		○	
食堂設備・厨房機器設備及び修繕・補充		○	
食器代		○	
調理備品代		○	
水光熱費		○	
定期清掃・害虫駆除		○	
精算機器代		○	
精算機器消耗品			○
IC 決済・QR コード決済手数料			○
通信機器及び通信費			○
人件費			○
食材費			○
販売促進費			○
店 舗 費 販 売 費	保険料（賠償責任保険）		○
	残菜回収費		○
	食堂消耗品 ※ラップ、洗剤等		○
	白衣購入代		○
	クリーニング代		○
その他の管理費		○	

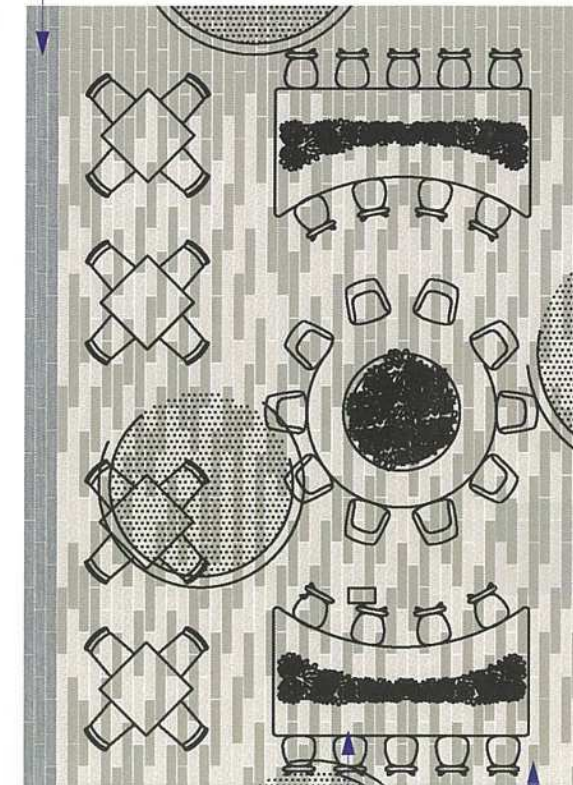


3色乱貼り
ウッドライン WBH-374
ウッドライン WBH-375
ウッドライン WBH-438

ウッドライン WBH-614
1/3ずらし

グラデーション貼
ウッドライン WBH-612
ウッドライン WBH-613

ウッドライン WBH-614



食堂拡大図 S=1:100

ウッドライン WBH-612

ウッドライン WBH-613



imag: WBH-374・375・438 3色乱貼り



imag: WBH-612・613

3.0mm × 150mm × 914.4mm



ウッドライン WBH-612



ウッドライン WBH-613



ウッドライン WBH-614



ウッドライン WBH-374



ウッドライン WBH-375



ウッドライン WBH-438

セクション	No.	品名	MODEL	寸法(mm)			台数	配管口径(A)			ガス			蒸気			電気			冷却水()			フ	備考
				開口	奥行	高さ		給水	給湯	排水	口径(A)	消費熱量(kW) (kcal/h)	結露(A)	排気(A)	消費量(Kg/h)	1φ100V(kW)	1φ200V(kW)	3φ200V(kW)	入口径(A)	出口径(A)	消費量(L/h)			
A 検収・ストック	1	デジタル台はかり (検定付)	HV-60KC-K	330	621	771	1										0.1						60kg用	
	2	卓上デジタルはかり (検定付)	SK-10Ki	244	232	137	1																10Kg用	
	3	移動台		750	600	850	1																	
	4	検食用冷凍庫	FRF6165JB-KS	610	650	1950	1			50							0.383						庫内容積369L、検食容器14個	
	5	掃除用具ロッカー	CLK-Z35F1	455	515	1790	1																	
	6	シェルフ (ベンチ4段) エレメンツエクストラ	EXU184872V4	1220	460	1830	2																NSF仕様	
	7	シェルフ (ベンチ4段) エレメンツエクストラ	EXU245472V4	1380	610	1830	1																NSF仕様	
	8	ブレハブ冷蔵室		2700	1650	2550	1			50							0.01	1.25 1.1					結露防止ファン付	
	9	ブレハブ冷凍室		2700	1650	2550	1			50							0.18	2.2 2.06					結露防止ファン付	
	10	シェルフ (ベンチ4段) エレメンツエクストラ	EXU242472V4	610	610	1830	1																NSF仕様	
	11	シェルフ (ベンチ4段) エレメンツエクストラ	EXU246064V4	1520	610	1630	2																NSF仕様	
	12	シェルフ (ベンチ4段) エレメンツエクストラ	EXU245464V4	1380	610	1630	2																NSF仕様	
	13	シェルフ (ベンチ4段) エレメンツエクストラ	EXU184864V4	1220	460	1630	1																NSF仕様	
B 厨房	1	二槽シンク		1500	750	850	1	15×2	15×2	50×2														
	2	コールドテーブル (センタービラーレス)	FRT1875KBP	1800	750	850	1			50							0.196						冷蔵542L、ライン取手	
	3	引出し付台下戸棚		1800	750	850	1																	
	4	上棚		1800	500	1段	1																	
	5	電子レンジ	NE-1802VFM	422	476	337	1										2.8							
	6	台		1500	600	850	1																	
	7	シンク付台		1200	750	850	1	15	15	50														
	8	ガスフライヤー	(FGF18NB)	450	750 (6000)	850	2				15×2	10.0×2 (8600) × 2										G	油量:18リットル、JIA認証、涼研	
	9	台		600	750	850	1																	
	10	ガステーブル	FGTNS157532	1500	750	850	1				25	52.4 (45000)										G		
	11	台		900	750	850	2																	
	12	シェルフ (ベンチ4段) エレメンツエクストラ	EXU213672V4	910	540	1830	1																NSF仕様	
	13	殺菌庫	FSCD6060B	600	600	1650	1										0.780						収納数(各丁20、まな板5、しゃもじ10) 紫外線殺菌・乾燥機能付	
14	検食用冷凍庫	FRF6165JB-KS	610	650	1950	1			50							0.383						庫内容積369L、検食容器14個		
15	冷凍冷蔵庫	FR1880F2KAi	1790	805	1950	1			50							0.589						冷蔵1060L、冷凍487L、インバータ、ライン取手		
16	台下戸棚		1800	750	850	1																		
17	アイバリオ	FIW100P	1030	894	1078	1	20	高温	50							25.5					G	容量:100リットル、圧力調理機能付		
18	アイコンビ プロ (DUO)	FICP61E/FICP61E	850	937	1825	1	20×2	高温	50×2							10.1×2					G	上1/1サイズ6枚、下1/1サイズ6枚		
19	シェルフ (ベンチ4段) エレメンツエクストラ	EXU245472V4	1380	610	1830	1																NSF仕様		
20	一槽シンク		900	750	850	1	15	15	50															
21	ガス自動炊飯器	FRC21FA	750	710	1351	2				25×2	34.9×2 (30000) × 2					0.051×2					O	炊飯能力:2.8~21kg 銘柄調整、蒸気感知式		
22	移動台		900	600	850	4																		
C 配膳																								
	1	温蔵庫	FWC12804C	1200	800	1950	1	15		40×2								3.0					浄水器器付	
	2	冷蔵庫 (センタービラーレス)	FR1280KAiP	1200	805	1950	1			50							0.366						冷蔵1060L、インバータ、ライン取手	
	3	台		1500	750	900	1																	
	4	台		1500	750	900	2																	
	5	ディッシュディスペンサーカート	FDC530M	620	370	850	9																食器最大直径φ259mm ストック数(皿120枚 or 丼60個)	
	6	コールドユニット		1200	750	1700	2			50×2							0.4×2	0.75×2						
	7	台下戸棚 (スイング扉)		600 589	750	850	5 1																	
	8	ウォーマーテーブル	FWT0975LF	900	750	850	2			15×2	高温	25×2					2.40×2						キャビネットタイプ	
	9	スニーズガード	FSG1530	1500	300	300	2																1段ガラス仕様	
	10	ライス&スूपテーブル		1200	750	850	2																	
11	ライスウォーマー	TH-GS80	460	380	390	2										0.077×2						内容量:8リットル		
12	スूपウォーマー	TH-CV120	460	395	355	2										0.24×2						容量:12リットル		
13	スニーズガード	FSG1230	1200	300	300	2																1段ガラス仕様		
14	変形台		(935)	750	850	1																		
15	変形台		(1195)	750	850	1																		
16	冷凍コールドベース	(FRDB44MFK)	1450 (1200)	750 (725)	585	1			50							0.329							冷蔵153L、おきか/1/1H=100×4、ライン取手	
17	フードウォーマー	FFW3454B	340	540	285	1										1.00							ホテルパン 1/2 2コ付	
18	I Hコンロ	FIC604550A	600	450	120	1										2.5×2					G	※蓄電ブレーカーはインバータ対応のこと		
D 洗浄	1	返却コンベア		6600	2800	850	1	15×2		50×3													0.6	
	2	モービルシンク		600	600	850	1	15	15															
	3	モービルシンク		600	600	850	3																	
	4	トレイディスペンサー	FTMC10G	510	710	857	2																集積ガード付 積載数80~100枚	