

令和9年度 新潟県総合研修センター食堂運営者募集要項

新潟県総合研修センターの食堂を運営する事業者を次のとおり募集します。

新潟県総合研修センターは、新潟県自治研修所、新潟県消防学校、新潟県教育センターの3機関で構成され、県及び市町村職員、消防職員、教員が宿泊できる研修施設です。

現在、食堂での食事提供の対象は、運営者の採算性を考慮し、事前に食数が出る消防学校の学生のみとしており、今回の募集（令和9年4月1日営業開始）においても、食事提供の対象は、消防学校の学生のみとします。

1 募集の目的

消防学校の学生に、栄養バランスの保たれた魅力ある食事を提供し、教育訓練期間中の寮生活の充実を図るため、運営者を公募により募集することにより、専門業者が有するノウハウやアイデアを活用することを目的とします。

2 食堂運営計画

下記7「食堂の現在の運営状況」のとおり

ただし、1食当たりの提供価格は、下記8「食堂運営者の決定方法」により決定した者の別紙1「新潟県総合研修センター食堂運営申請書」記載の価格とします。

3 総合研修センター食堂に求めるもの

(1) 衛生管理

徹底的な衛生管理のもとに安全な食事を提供すること。

(2) 品質確保

消防学校の学生から安心して利用してもらえるように、品質（美味しさや見た目、食感など）はもとより、訓練の運動量に見合った分量及び栄養バランスの保たれた食事を提供すること。また、食物アレルギーを持つ学生の食事対応に配慮すること。

(3) 魅力あふれる食事の提供

消防学校の学生は最長で5か月にわたり寮生活を送ることを考慮し、飽きることなく食堂を利用してもらえるように、バリエーション、工夫により魅力あふれる食事を提供すること。

(4) 快適さ

快適に利用してもらえるように、丁寧な対応、食事の提供速度を確保すること。

(5) 適正な提供価格とコストパフォーマンス

品質や分量等に見合った納得感のある提供価格を設定・維持すること。

4 応募資格

応募者は、次に定めるすべての要件を満たす事業者とします。

(1) 現在、新潟県内において食堂等飲食に関する事業を行っていること。

(2) 食堂等飲食に関する事業を3年以上継続していること。

(3) 新潟県税を滞納していないこと。

(次ページへ続く)

(前ページからの続き)

(4) 過去3年間において、食品衛生法に基づく行政処分を受けていないこと。

※ 1日当たりの想定提供食数は次のとおりです。

- ・ 上期 朝食、昼食、夕食とも 80～90 食程度（期間中の食数はほぼ固定）
- ・ 下期 朝食、昼食、夕食とも 20～50 食程度（期間中の食数変動あり）

5 応募方法

総合研修センターの食堂の運営を希望する事業者は、別紙1「新潟県総合研修センター食堂運営申請書」に必要書類を添付のうえ、次のとおり提出してください。

(1) 応募書類の提出方法、受付期間等

ア 提出方法

持参又は郵送とします。

なお、郵送の場合は、封筒の表に「新潟県総合研修センター食堂運営申請書在中」と朱書きし、簡易書留など確実な方法で送付してください。

※ インターネットやメール等で直接申請することはできませんので、必ず持参又は郵送で提出してください。

イ 受付期間

令和8年8月31日（月）から令和8年10月23日（金）まで

※ 郵送で提出する場合は、令和8年10月23日（金）必着とします。

ウ 持参の場合の受付時間

午前8時30分から午後5時まで

ただし、土曜日、日曜日、国民の祝日を除きます。

(2) 提出先

新潟県自治研修所総務課

〒950-2144 新潟市西区曽和 100 番地 1

電話 025-261-1331（直通）

(3) その他

ア 応募書類については、別記「新潟県総合研修センター食堂運営申請書」の作成上の注意事項」を参考に作成してください。

イ 申請書等の作成及び提出等に要する費用は、応募者の負担とします。

ウ 提出された申請書等は返却しません。

6 施設見学会の開催

(1) 日時

令和8年9月11日（金）午後2時から（概ね1時間程度）

(2) 申込方法

施設見学を希望する事業者は、別紙2「施設見学会参加申込書」に必要事項を記入のうえ、令和8年9月9日（水）正午までに上記5(2)へ申し込んでください。

(3) 集合場所

施設見学会当日の午後1時30分までに新潟県自治研修所総務課へお越しください。

7 食堂の現在の運営状況

項 目	概 要	備 考
場所	総合研修センター共用厚生棟2階 食堂	
提供対象	消防学校の学生 1日当たりの想定提供食数 上期 朝食、昼食、夕食とも80～90食程度、 下期 朝食、昼食、夕食とも20～50食程度	
面積及び客席数	食堂ホール 478㎡・216席（うち消防学校学生専用130㎡・136席） 厨房（前室、食品庫、冷蔵室を含む） 200.70㎡ 従業員控室 13.10㎡	
サービス方式	セルフサービス	
営業時間	朝食：火～金曜日 午前7時00分から午前8時15分まで 昼食：月～金曜日 午前11時50分から午後1時00分まで 夕食：月～木曜日 午後5時30分から午後7時30分まで	
営業日	土・日曜日、国民の祝日、振替休日、12月29日から1月3日及びその他消防学校学生の不在期間（3月中旬から4月中旬、お盆期間、9月中旬等）を除く毎日	
提供品目及び 提供価格 (令和8年8月1日現在)	提供品目は1品目とし、定食、丼ぶり、麺類などを日替わりで提供 1食当たりの提供価格 朝食：680円、昼食：830円、夕食：840円 ※ 「日本人の食事摂取基準（2025年版）」（厚生労働省）の年齢18～29歳のうち身体活動レベル「高い」のエネルギー量を基準として品目を構成	
経費負担	施設の使用に係る庁舎使用料	免除
	別表「貸与設備機器一覧表」に記載の備品	自治研修所が無償貸与
	別表「貸与設備機器一覧表」に記載のない備品	事業者の負担
	光熱水費、管理費、食堂運営及び営業活動に係る経費並びに貸与設備器具の軽微な補修に係る経費 ※ 貸与設備器具の修繕及び入替は、自治研修所と協議のうえ決定する。 ※ 光熱水費 令和8年度実績：3食提供4～7月計1,334千円 令和7年度実績：夕食のみ提供 年間1,849千円 ※ 管理費 令和8年度実績：107千円	事業者の負担（光熱水費、管理費の減免無し） 自治研修所が金額を算定 自治研修所が金額を算定

項 目	概 要	備 考
ごみ等の処理	総合研修センターの廃棄物処理業務委託に含めて処理	管理費の中で事業者が負担
不慮の事態への対応	不慮の事態などにより食堂における食事の提供ができないときは、弁当を提供（内容及び価格は食堂の定食と同程度）	
営業損益の帰属	すべての営業損益は事業者へ帰属	新潟県の補助金なし

8 食堂運営者の決定方法

消防学校関係者で構成する「食堂運営者選定委員会」において、下記のとおり選考を行い、令和8年11月までに決定します。

(1) 第一次審査（書類審査及び現地調査）

上記3「総合研修センター食堂に求めるもの」に対する考え方、食堂等飲食に関する事業の実績や経営状況、既存施設の現地調査等により審査を行い、第一次審査合格者3者以内を選考します。

(2) 最終審査（プレゼンテーション及び試食会）

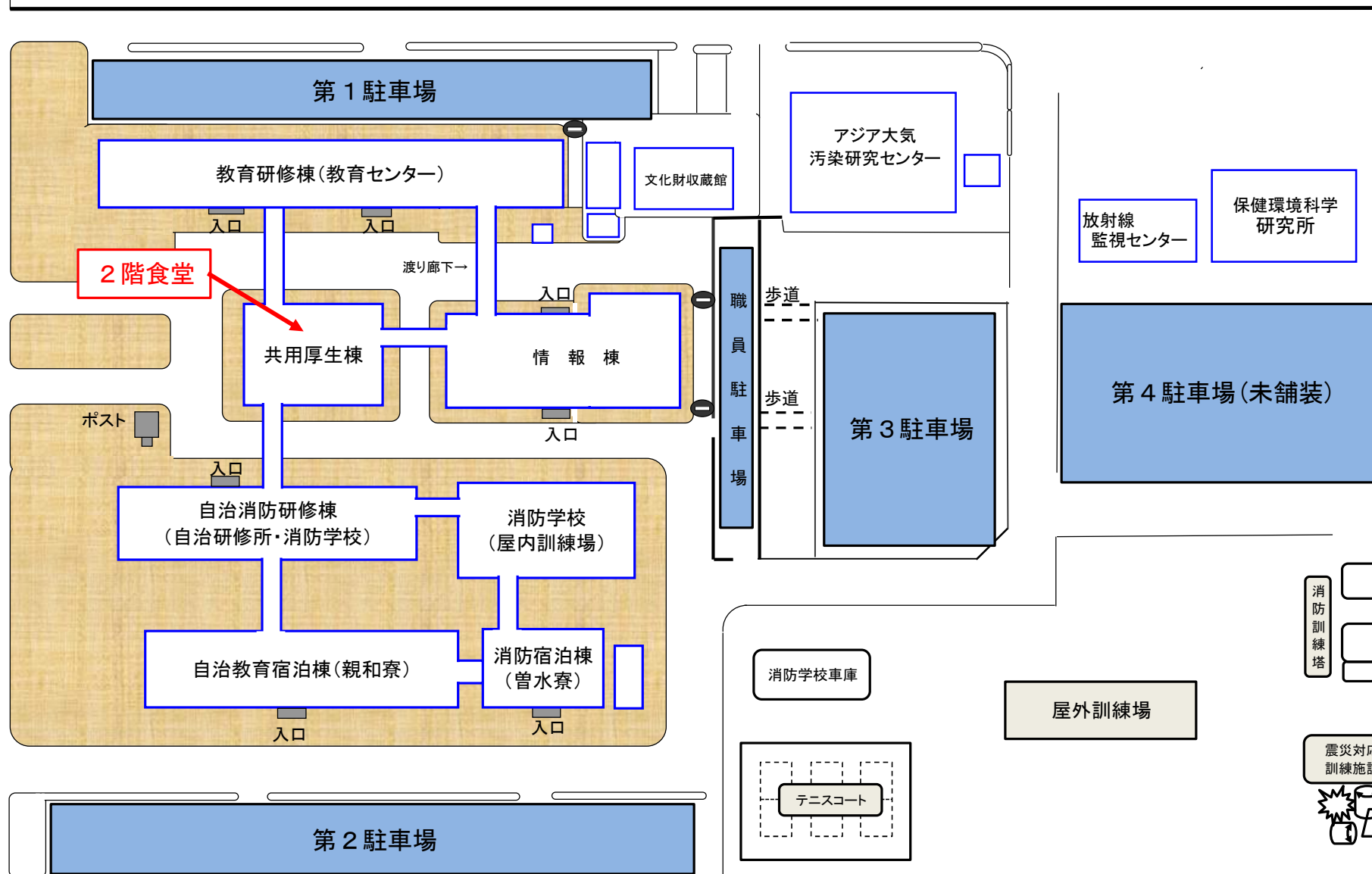
第一次審査合格者を対象にプレゼンテーション及び試食会を実施し、第一次審査と最終審査の結果を合わせ、最上位の者を食堂を運営する事業者として決定します。

（試食品は、定食を弁当形式で提供してください。（申請書に記載の販売価格を支払います。）

9 その他

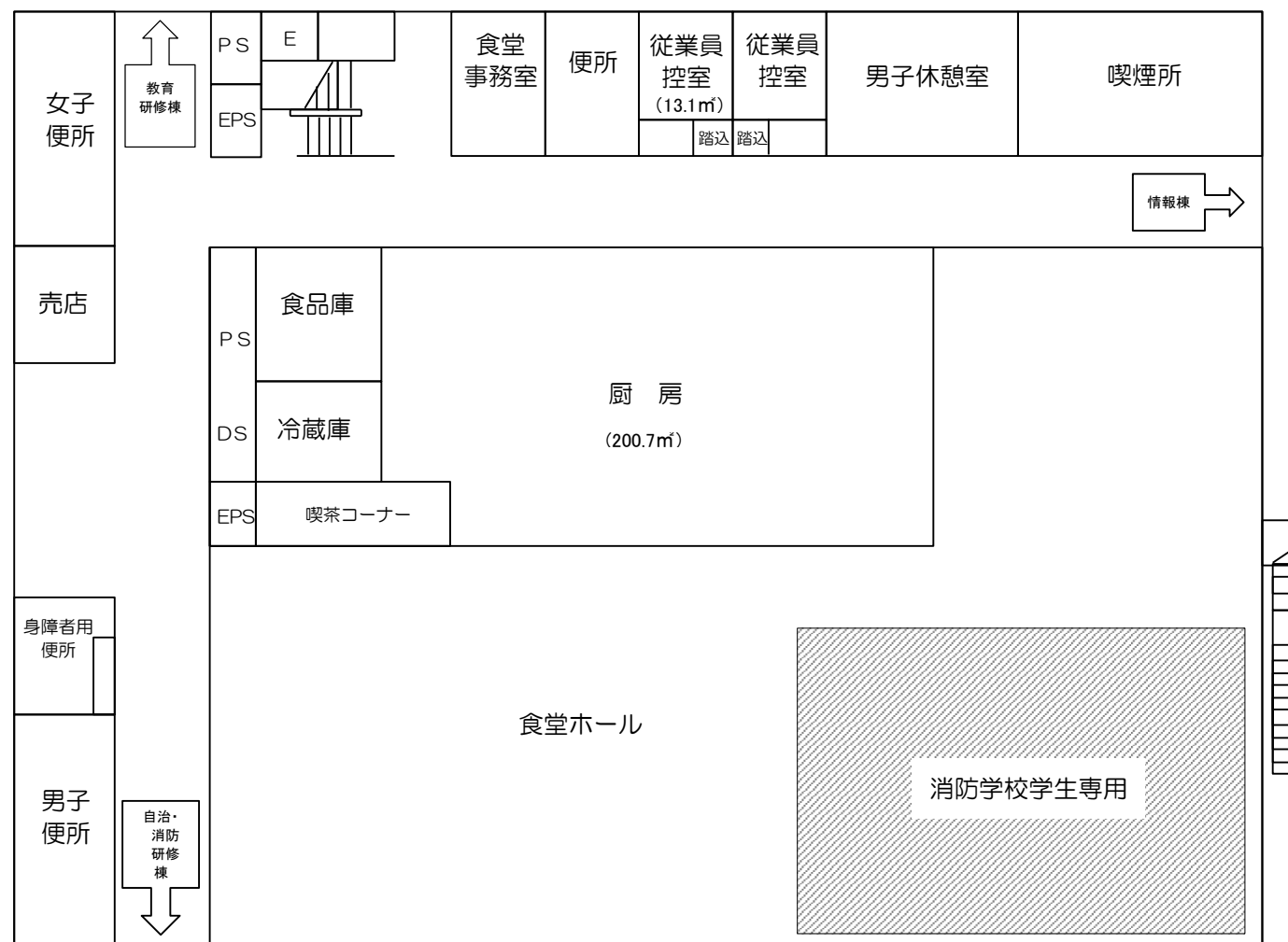
- (1) 営業開始日は、令和9年4月1日（木）とします。
- (2) 運営許可の期間は最長5年間とし、食堂の運営に問題（支障）が発生しないときは更新する場合があります。なお、食堂運営に関する状況変化等が生じたときは運営許可の全部若しくは一部を取消し、又は変更することがあります。
- (3) 食堂の運営条件、提供価格及びその他必要な事項について「覚書」を締結し、記載事項に従って運営することとします。なお、いずれか一方が物価変動等により提供価格が不適当となったと認めるときは、年度開始前に相手方に協議し、当該年度以降の提供価格を変更できるものとします。
- (4) 最終審査（プレゼンテーション及び試食会）を令和8年11月中旬に予定しています。第一次審査合格者へ日程を通知します。

新潟県総合研修センター配置図



厚生棟2階・食堂平面図

2 階



【参考】

貸与設備器具一覽表

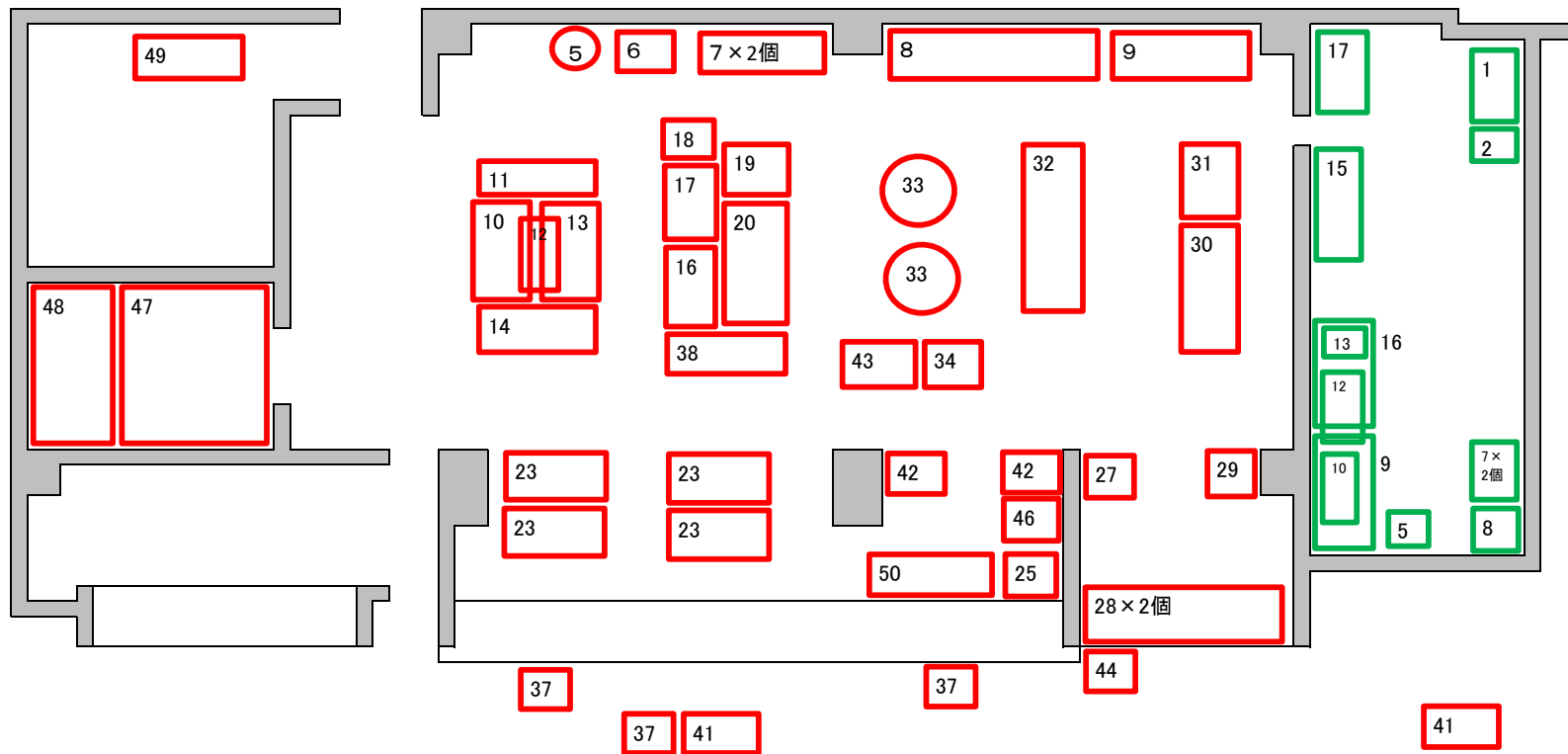
エリア	平面図 番号	名 称	型式等	外形寸法	個数	備考
厨房	5	洗米機		480×820	1	
	6	ガス炊飯器	CRA 150K9A	740×700×1415	1	
	7	ガス炊飯器	CRA 150L1	740×700×1415	2	
	8	水切付二槽シンク		2400×750×800	1	
	9	食器消毒保管庫		1730×550×1880	1	
	10	舟型シンク		1500×750×800	1	
	11	二槽シンク		1500×750×800	1	
	12	平棚		1500×400×600	1	
	13	作業台		1500×750×800	1	
	14	盛付台		1500×600×800	1	
	16	作業台		1500×750×800	1	
	17	ガスフライヤー		860×600×800	1	
	18	脇台		550×620×800	1	
	19	ローレンジ		600×600×450	1	
	20	ガスレンジ	タニコー(株)NR1832A	1800×750×800	1	
	23	盛付台		1500×750×800	4	
	25	スープウォーマー	SWC-600	600×600×800	1	
	27	脇台		900×750×800	1	
	28	シャワーシンク		3060×1330×800	2	
	29	水切台		1200×600×800	1	
	30	食器洗浄機		3700×800×1500	1	
	31	クリーンテーブル		750×600×800	1	
	32	食器消毒保管庫		3150×950×1880	1	
	33	ガス回転釜		1360×900×800	2	
	34	蒸し器	YPH-66AIK	630×600×1660	1	
	37	トレイディスペンサー	KL6045-S8	680×640×1360	3	
	38	作業台		1500×600×800	1	
	41	フライトテーブル	KA1860S-S	1800×600×700	2	
	42	ローレンジ		600×750×450	2	
	43	脇台	YT-96	900×600×800	1	
44	下げ移動台		900×600×800	1		
46	パンシンク	YIS-99	900×900×800	1		
47	プレハブ冷蔵庫			1		
48	プレハブ冷凍庫			1		
49	エレクターシェルフ		1820×610×1900	1		
50	コールドテーブル	RXW-50RM	1500×750×800	1		

【参考】

貸与設備器具一覧表

エリア	平面図 番号	名 称	型式等	外形寸法	個数	備考
ラ ー メ ン コ ー ナ ー	1	ガスローレンジ	YIHR-1275	1200×750×450	1	
	2	茹で麺機	理研機器開発 RA-6N	500×750×800	1	
	5	スープウォーマー	SWC-600S	600×600×800	1	
	7	茹で麺機	理研機器開発 RA-6N	500×750×800	2	
	8	脇台	YT-675	600×750×800	1	
	9	水切付二槽シンク	Y2SC-1875	1800×750×800	1	
	10	上棚	YCT-183	1800×300×300	1	
	12	上棚	YBT-155	1500×500×350	1	
	13	電子レンジ	NE-1700	422×508×337	1	
	15	食器消毒保管庫	CNS-20E	1930×550×1880	1	
	16	盛付台		1500×750×800	1	
	17	エレクターシェルフ	LSS-1520	1520×610×1590	1	

食堂貸与設備器具 平面図



凡 例		厨房
		ラーメンコーナー

令和8年度消防学校教育訓練実施計画表

表示日数は、平日日数/休日を含めた日数

教育訓練区分	入校人数	実 施 期 間											
		4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	1 0 月	1 1 月	1 2 月	1 月	2 月	3 月
A 科	85	4/13(月) ←→		102日/150日間			9/9(水) →						
B 科	27						9/24(木) ←→ 11日/15日間	10/8(木)					
C 科	23										1/7(木) ←→ 10日/15日間	1/21(木)	
D 科	21											2/2(火) ←→ 6日/8日間	2/9(火)
E 科	24											2/25(木) ←→ 10日/14日間	3/10(水)
F 科	43 22								11/4(水) ←→ 36日/51日間	12/24(木)	1/25(月) ←→ 36日/52日間	3/17(水)	
G 科	31							10/14(水) ←→ 21日/30日間	11/12(木)				
H 科	24							10/7(水) ←→ 10/21(水)	10日/15日間				
I 科	32	4/15(水) ←→ 4/17(金)	3日/3日間										
J 科	22								11/24(火) ←→ 8日/10日間	12/3(木)			
K 科	24									12/8(火) ←→ 12/11(金)	4日/4日間		