

学寮給食及び学生食堂・売店等業務企画提案書様式

1. 書 式 A4 判縦 本文横打ち
2. 総ページ数 制限なし（下部中央にページ番号を付すこと。）
3. レイアウト 自由
4. 部 数 8 部
5. 表 紙 下記のとおり

○	<p>明石工業高等専門学校 学寮給食及び学生食堂・売店等業務企画提案書</p>
○	<p>平成 年 月 日 住所 商号又は名称 代表者氏名 代表者印又は社印 担当者氏名 電話番号 FAX 番号 e-mail</p>

6. 企画書提案内容 別紙のとおり
7. 企画提案書は日本語及び日本国通貨で記載するものとし、作成等に係る費用については、選定結果にかかわらず全て企画提案者の負担とする。また、提出された企画提案書等については返却しない。
8. 企画書提案書提出期限 平成24年2月22日(水) 15時

企画書内容

I. 学寮給食業務に関する事項

1. 教育機関における学寮給食業務についての貴社の考えを記載してください。
2. 献立を決める時の基準を記入してください。また、実施細目に記載の条件を考慮して1カ月分の献立表を作成してください。(エネルギー、タンパク質、脂質、カルシウム、塩分を献立表に表示)
3. 留学生、食事制限のある寮生の食事及び粥等の病人食の提供方法について、どのような対応が可能ですか。具体的に記入してください。
4. 昼食・夕食を2種類提供することは可能でしょうか。また、月に数回バイキング形式で提供することは可能でしょうか。

II. 学生食堂業務に関する事項

1. 教育機関における学生食堂業務についての貴社の考えを記載してください。
2. 仕様書に記載のメニューについて提供の可否及び販売見積価格を提示してください。また、本校希望メニュー以外に提供可能なものがあれば提示してください。
3. 日替定食の内容について、提示してください。

III. 共通事項

1. 円滑で安全な食事を安定供給するために、どのような食材システムを構築していますか。
2. 食中毒、事故が発生した場合における学生及び保護者への対応方法について、補償範囲と具体的な内容を含めて記入してください。
3. 従業員の健康管理方法、また食堂等の衛生管理体制について記入してください。
4. HACCPの取り組みについて、記入してください。
5. 学寮給食及び学生食堂業務の運営組織について提示してください。(管理組織図、要員構成図、平常時の連絡体制等)
6. 他機関における現在の給食業務実績一覧表(事業所数と主たる事業所名及び各事業所別1日の提供数)を作成、提出してください。
7. 本校からの改善要求があった場合の対応の仕方について記載してください。
8. 会社のアピールについて記載してください。(経歴、事業内容及び規模等がわかる会社パンフレットを提出してください。)

学寮給食及び学生食堂・売店等業務企画提案審査表

平成 年 月 日

選定委員

印

No	区分	項目	評価基準	評価点				
				A業者	B業者	C業者	D業者	E業者
1		教育機関における学寮給食業務についての貴社の考えを記載してください。	5					
			4					
			3					
			2					
			1					
2	学寮給食業務	学寮給食の献立を決める時の基準を記入してください。また、実施細目に記載の条件を考慮して1ヵ月分の献立表を作成してください。	5					
			4					
			3					
			2					
			1					
3	学寮給食業務	留学生、食事制限のある寮生の食事及び弱等の病人食の提供方法について、どのような対応が可能ですか。具体的に記入してください。	5					
			4					
			3					
			2					
			1					
4	学寮給食業務	昼食・夕食を2種類提供することは可能でしょうか。また、月に数回バイキング形式で提供することは可能でしょうか。	5					
			4					
			3					
			2					
			1					
5	学生食堂業務	教育機関における学生食堂業務についての貴社の考えを記載してください	5					
			4					
			3					
			2					
			1					
6	学生食堂業務	仕稼書（学生食堂業務）に記載のメニューについて提供の可否及び販売見積価格を提示してください。また、本校希望メニュー以外に提供可能なものがあれば提示してください。	5					
			4					
			3					
			2					
			1					
7	学寮給食業務	日替定食の内容について、提示してください。	5					
			4					
			3					
			2					
			1					
8	学寮給食業務	円滑で安全な食事を安定供給するために、どのような食材システムを構築していますか。	5					
			4					
			3					
			2					
			1					
9	学寮給食業務	食中毒、事故が発生した場合における学生及び保護者への対応方法について、補償範囲と具体的な内容を含めて記入してください。	5					
			4					
			3					
			2					
			1					
10	学寮給食業務	従業員の健康管理方法、また食堂等の衛生管理体制について記入してください。	5					
			4					
			3					
			2					
			1					
11	共通事項	HACCPの取り組みについて、記入してください。	5					
			4					
			3					
			2					
			1					
12	共通事項	学寮給食及び学生食堂業務の運営組織について提示してください。（管理組織図、要員構成図、平常時の連絡体制等）	5					
			4					
			3					
			2					
			1					
13	共通事項	他機関における現在の給食業務実績一覧表（事業所数と主たる事業所名及び各事業所別1日の提供数）を作成、提出してください。	5					
			4					
			3					
			2					
			1					
14	共通事項	本校からの改善要求があった場合の対応の仕方について記載してください。	5					
			4					
			3					
			2					
			1					
15	共通事項	会社のアピールについて記載してください。	5					
			4					
			3					
			2					
			1					
合 計（満点75点）								

明石工業高等専門学校学寮給食及び学生食堂・売店等業務委託に係る試食会実施要項

1. 日 時 平成24年3月5日(月) 11:00

2. 場 所 学生食堂

3. 参加者 計5名

4. 実施方法

①当日は学生食堂に10:00にお集まりください。

②企画提案書の1ヶ月分の献立表の中から寮夕食5セット及び学生食堂日替定食5セットを持参していただきます。

各5セットは、外部で準備いただき、学生食堂では温めるのみとする。

なお、材料費については各社負担とする。

③盛り付けは、各社で持参いただいた食器に盛り付けていただきます。

5. その他不明な点については、下記まで問い合わせください。

問合せ先 総務課調達係

TEL 078-946-6034

FAX 078-946-6041

企画競争参加表明書（様式）

明石工業高等専門学校「学寮給食及び学生食堂・売店等業務」委託に関する企画競争に参加します。

平成 年 月 日

住所

商号又は名称

代表者氏名

担当者氏名

電話番号

FAX 番号

e-mail