

平成26年1月20日

## 沖縄工業高等専門学校学寮給食業務，一般食堂業務及び売店業務

### 企画提案書作成要領

1. 書 式 A4縦 本文横書き
2. 総ページ数 制限無し（表紙と目次を除き，ページ下部中央にページ番号を付すこと）
3. レイアウト 表紙の裏面に目次をつけること
4. 提出部数 7部を送付または持参すること。
5. 表紙には次の事項を記載すること。
  - (1) タイトル  
「沖縄工業高等専門学校学生寮給食業務，一般食堂業務及び売店業務 企画提案書」
  - (2) 提出年月日
  - (3) 会社の名称
  - (4) 会社の所在地住所
  - (5) 代表者氏名及び代表者印
  - (6) 担当者氏名
  - (7) 担当者連絡先（電話番号，FAX 番号，E-mail アドレス）
6. 記載事項 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し，作成等にかかる費用については，選定結果にかかわらず提案者の負担とする。また，提出された提案書等については返却しない。
8. 本業務を受託した場合は，企画提案書で提案する事項を遵守すること。
9. 企画提案書に虚偽の記載があった場合は無効とする。また，契約後に虚偽が判明した場合は契約を解除する。
10. 企画提案書提出期限 平成26年2月14日（木）17時必着

(別紙)

## 企画提案書記載事項

### 1 学生寮給食業務受託に関する事項

(「学生寮給食業務委託仕様書」の「7. 学生寮給食業務受託者の備えるべき要件」に対応)

#### 【7. (1) 関係】

(a) 教育機関における給食業務であることに対する基本的な考え方，学寮給食業務に対する取り組み等について，貴社のセールスポイントを記述してください。

#### 【7. (2) 関係】

(b) 貴社の平成 21～25 年度の主な学寮給食業務の実績を記載してください。

ア. 実績件数

(単位：件)

事 項	会社全体の実績	主に担当する事務所が担当 又は分担している件数
国立高等専門学校		
その他の学校法人		

イ. アの実績のうち代表的な学校名を事項毎に 5 校程度記載してください。

事 項	会社全体の実績の 代表的な学校名及び 対象人員数 (月平均)	主に担当する事務所が担当 (◎) 又は分担 (○) して いる学校名
国立高等専門学校		
その他の学校法人		

#### 【7. (3) 関係】

(c) (d) で提案する 2 ヶ月分の献立において調達する給食材料について，別表給食材料調査票に記載してください。

また，安全な食材を安定的に調達する方法 (しくみ)，食材調達において配慮していること等を記述してください。

#### 【7. (4) 関係】

(d) 2 ヶ月分 (4～5 月) の献立表を提案してください。

#### 【7. (5) 関係】

(e) 食中毒，事故，火災，地震，台風等の災害等が発生した場合の対処マニュアル及び補償内容を提示してください。

(f) 台風接近等により、厨房での調理が困難になった場合（従業員の出勤困難、停電等）、寮生への食事の提供方法、提供できるメニューを提案してください。

**【7.（6）関係】**

(g) 寮生からの要望、検食者からの意見の集約・対応方法について提案してください。

**【7.（7）関係】**

(h) 7.（7）に掲げるもののほかに、以下の事項についても併せて提出してください。

- ① 本業務の実施を主に担当する事務所の名称、所在地及び緊急時の対応部署・担当者連絡先
- ② 本業務の実施を主に担当するスタッフの略歴、資格等（詳細に記述してください。）
- ③ 衛生管理体制（詳細に記述してください。）
- ④ 職員の研修体制（詳細に記述してください。）

**【7.（8）関係】**

(i) 代行保証人について記載してください。

- ① 会社の名称
- ② 資本金
- ③ 主たる事務所の所在地及び機構（会社の組織図を添付してください。）

**【7.（9）～（13）関係】**

(j) 法令遵守のための体制（有資格者の配置等）について記述してください。

(k) 日常点検・清掃に係る点検表、マニュアル等があれば添付してください。

(l) 上記以外に、寮給食業務の実施にあたって提案事項（提供できるサービス等）があれば記述してください。

## **2 一般給食業務受託に関する事項**

（「一般食堂業務委託仕様書」の「4. 業務内容」に対応）

**【4.（3）関係】**

(m) 必須販売品目のメニューについて、内容（量、食材）を提示してください。

(n) 必須販売品目の「日替わり定食」及び「日替わり麺定食」について、一週間の献立を提示してください。

(o) 必須販売品目以外に提供可能なメニューがあれば、内容（量、食材）及び金額を提示してください。

## **3 売店業務受託に関する事項**

（「売店業務委託仕様書」の「4. 業務内容」に対応）

【4. (3) 関係】

(p) 利用者(学生及び教職員)からの要望等への対応方法について提示してください。

## 企画提案書の評価方法

### I 委託業者の選定方法

提出された企画提案書及びプレゼンテーションについて審査を行い、各評価項目の得点合計が最も高い者を委託業者として選定する。

### II 審査方法

企画提案書に基づき、沖縄工業高等専門学校学生寮給食業務等委託評価委員会において、書類審査を行い、その後企画提案者プレゼンテーションを実施して選定する。

### III 評価内容及び得点

#### 1 学寮給食業務受託に係る評価内容

(a) 教育機関の学寮給食業務に対する取り組み等のセールスポイントについて評価する。

(3社の場合)

評 価	点数
1 位	3
2 位	2
3 位	1

※業者数に応じて最高得点は変動する。

(b) 給食業務の実績について評価する。

(3社の場合)

評 価	点数
1番に多い実績	3
2番に多い実績	2
3番に多い実績	1

※業者数に応じて最高得点は変動する。

(c) 提供される給食材料の仕入れルート等の把握状態及び安全性等について評価する。

(3社の場合)

評 価	点数
1 位	3
2 位	2
3 位	1

※業者数に応じて最高得点は変動する。

(d) 提出された献立表の構成等について評価する。

(3社の場合)

評 価	点数
1 位	3
2 位	2
3 位	1

※業者数に応じて最高得点は変動する。

(e) 災害等への対処マニュアル及び補償内容等について評価する。

評 価	点数
優れている	2
普通である	1
やや劣る	0

(f) 台風時の対応について評価する。

評 価	点数
優れている	2
普通である	1
やや劣る	0

(g) 意見・要望への対応方法について評価する。

評 価	点数
優れている	2
普通である	1
やや劣る	0

(h) 給食業務の具体的な実施体制概要

①本業務の実施を主に担当する事務所について評価する。

評 価	点数
沖縄県内	2
九州内	1
九州外	0

②本業務の実施を主に担当するスタッフの略歴、資格等について評価する。

評 価	点数
優れている	2
普通である	1
やや劣る	0

④衛生管理体制について評価する。

評 価	点数
優れている	2
普通である	1
やや劣る	0

⑤職員の資質向上に対する研修の項目、対象職員、期間等について評価する。

評 価	点数
優れている	2
普通である	1
やや劣る	0

(i) 代行保証人について評価する。

評 価	点数
優れている	2
普通である	1
やや劣る	0

(j) 有資格者等の配置状況について評価する。

評 価	点数
優れている	2
普通である	1
やや劣る	0

(k) 日常の衛生管理等について評価する。

評 価	点数
優れている	2
普通である	1
やや劣る	0

(l) 提案事項について評価する。

評 価	点数
優れている	2
普通である	1
やや劣る	0

## 2 一般食堂業務受託に係る評価内容

(m) 必須販売品目の内容について評価する。

評 価	点数
優れている	2
普通である	1
やや劣る	0

(n) 提出された献立表の構成等について評価する。

(3社の場合)

評 価	点数
1 位	3
2 位	2
3 位	1

※業者数に応じて最高得点は変動する。

(o) 提案事項について評価する。

評 価	点数
優れている	2
普通である	1
やや劣る	0

### 3 売店業務受託に係る評価内容

(p) 意見・要望への対応方法について評価する。

評 価	点数
優れている	2
普通である	1
やや劣る	0