

## 企画提案書作成要領

1. 書式A4縦判、横書き（フロー図及び図は除く。）
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。表紙と目次は除く。）
3. レイアウト表紙の次に目次（任意様式）を付すこと。  
使用する文字サイズは10.5ポイント以上
4. 部数11部
5. 表紙に下記事項を記載等すること。
  - ・「鈴鹿工業高等専門学校における学寮給食業務等」に関する企画提案書
  - ・提案日（平成 年 月 日）
  - ・御社の住所、商号又は名称、代表者氏名、代表者印及び社印
  - ・担当者氏名、電話番号、FAX番号、e-mail
6. 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、作成等にかかる費用については、選定結果に拘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。なお、企画提案書の内容について追加説明を求められた場合は、企画提案者の責任により対応すること。
7. 提案内容
  - (1) 共通事項
    - ①食材の安全確保と安定供給
      - ・食材の安全性、供給の安定性を確保できる体制が整備されているか示して下さい。
      - ・主な食材の具体的な供給体制を示してください。
    - ②食材の衛生管理
      - ・食材の衛生管理について、御社の取組状況等について示してください。
    - ③作業従事者の管理
      - ・管理栄養士、現場責任者、栄養士が自社員であることを証明してください（雇用保険証の写しを提出すること）。
      - ・学寮給食業務の運営組織について示してください（管理組織図、要員構成図、平常時の連絡体制、作業従事者名簿等）。
      - ・青峰会館軽食堂業務の運営体制について示してください（管理組織図、要員構成図、平常時の連絡体制、作業従事者名簿等）。
      - ・青峰会館売店業務の運営体制について示してください（管理組織図、要員構成図、平常時の連絡体制、作業従事者名簿等）。
      - ・管理栄養士、現場責任者と本校担当職員との密な連携が可能か示してください。
      - ・従業員の健康管理方法（健康診断等含む）について示してください。
    - ④厨房・食堂の安全管理
      - ・厨房、食堂の安全管理体制を示してください。
    - ⑤厨房・食堂の衛生管理
      - ・厨房、食堂の衛生管理体制を示してください。
      - ・残飯、残菜の処分方法を示してください。
    - ⑥事故発生時の対応
      - ・食中毒、事故、地震等の災害が発生した場合の対応マニュアルを示してください。

- ・利用者への具体的な補償体制が保険加入等により整備されていることを具体的に示してください。
- ・受託者の業務継続に支障が生じた場合等の対応策や予防策を示して、安定的な業務継続が可能であることを示してください。

#### ⑦サービス向上

- ・利用者からの改善要求を受け入れる体制が整備されているか示してください。
- ・利用者からの改善要求に対し対応策を検討する体制が整備されているか示してください。
- ・学寮給食が寮生の生活指導の一環である趣旨を従業員にどのように理解・徹底させるか示してください。

#### ⑧栄養指導

- ・利用者への個人的な栄養指導として、どのような指導ができるか示してください。
- ・利用者への集団的な栄養指導として、どのような指導ができるか示してください。

#### ⑨アピール

- ・仕様で示した以外に、本校に有意義と思われる特記事項（アピール点）があれば、示してください。

#### ⑩会社概要

- ・本社、支店の設置場所、会社全体の業務内容、組織体制、会社総従業員数、正社員数について記載し、添付資料としてパンフレット等の書類を提出してください。
- ・平成26年度競争参加資格の「資格審査結果通知書（全省庁統一資格）」の写しを提出してください。
- ・直近3年の各会計年度における決算関係書類を提出してください。

#### ⑪業務実績

- ・過去5年間の学寮給食業務及び学生食堂業務の実績を示してください。

### (2) 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

- ・教育機関における学寮給食業務について御社のポリシーを示してください。
- ・決められた施設や設備を使って、決められた場所、日時、時間に食事が提供できるか示してください。

#### ②献立作成基準

- ・献立を決める時の考え方（基準）を明確に示してください。
- ・栄養、種類等が偏ったものにならないように、どのような工夫ができるか示してください。
- ・350人の寮生に1日3食を提供するため、どのような工夫ができるか示してください。

#### ③献立表の例示

- ・仕様書の条件を考慮して、1ヶ月の献立表を作成してください。
- ・エネルギー、たんぱく質、脂肪エネルギー比率、カルシウム、ナトリウムについて1日あたりの平均食事規格が「日本人の食事摂取基準（平成27年1月1日時点の最新版）」における15歳男子の基準を充足しているか示してください。

・献立を1週間単位で作成し、実施1週間前までに提出できるか示してください。また、献立を変更する場合は、実施3日前までに申し出ることができるか示してください。

・原則として、献立は主食、主菜、副菜、汁等で構成していることを示してください。

・同じ献立を繰り返さないように工夫できるか示してください。

・主食は、米、パン、麺類等偏らないように工夫できるか示してください。

・朝食の主食で米飯、パンが選択できるようになっているか示してください。

・米飯は、おかわりができるか示してください。

#### ④特別メニュー

・食物アレルギーや宗教上の理由等で食事制限のある寮生に、どのような特別メニューが提供できるか示してください。

・寮生が病気になった際に、粥等の病人食が提供できるか示してください。

#### ⑤特別献立

・季節や季節行事にあわせた特別献立ができるか示してください。

#### ⑥学校行事等での食事の提供

・本校では、学級懇談会やオープンキャンパス等で参加者に特別食として学寮給食試食してもらうことを予定しています。これらの要請について対応が可能か示してください。

・寮生が学校行事やクラブ活動等で弁当を必要とする場合、給食費の範囲内で対応できるか示してください。

#### ⑦給食費

・給食費の徴収を受託者が行うことができるか示してください。

・給食費に余剰が生じた場合、特別献立で寮生に還元できるか示してください。

・欠食による給食材料費の返還ができるか示してください。

### (3) 青峰会館軽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

・教育機関における学生食堂業務について、御社のポリシーを示してください。

・決められた施設や設備を使って決められた場所、日時、時間に食事が提供できるか示してください。

#### ②献立作成基準

・献立を決める時の考え方（基準）を明確に示してください。

・栄養、種類等が偏ったものにならないように、どのような工夫をしているか示してください。

・利用者に昼食を提供するため、どのような工夫ができるか示してください。

#### ③メニューの提供について

・仕様書に提示したメニューを全て提供できることを示してください。

・仕様書に提示したメニュー以外にも提供可能か示してください。

#### ④献立表の例示

・仕様書の条件を考慮して1ヶ月の日替定食の献立表を示してください。

・季節や季節行事にあわせた日替定食の提供が可能か示してください。

- ・原則として、献立は主食、主菜、副菜、汁等で構成していることを示してください。
- ・同じ献立を繰り返さないように工夫できるか示してください。

⑤利用者確保策について

- ・利用者数を増やすためにどのような工夫ができるか具体的な方法を示してください。

⑥特別食の提供について

- ・営業日及び営業時間以外で、学生がクラブ合宿等で食事を必要とする場合は、給食業務に支障のない範囲で対応できるか示してください。

(4) 青峰会館売店業務に関する事項

①教育機関における売店業務について

- ・教育機関における売店業務について、御社のポリシーを示してください。

②業務内容について

- ・従前の売店業務内容を全て行えるか示してください。
- ・上記に加えて、御社が行える業務内容を示してください。

③利用者確保策について

- ・利用者数を増やすためにどのような工夫ができるか具体的な方法を示してください。