

整理番号		部番号	
------	--	-----	--

※整理番号は担当部局で記入する。

宇部工業高等専門学校 学寮給食業務, 校内食堂業務,

売店業務 及び 自動販売機設置業務 委託

企 画 提 案 書

平成 年 月 日

住所
商号又は名称
代表者氏名

社印及び代表者印

担当者氏名
電話番号
F A X 番号

企画提案書内容

(番号は審査基準と連動しています。)

【書類審査】

1. 会社概要及び受託請負実績について

- ① 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、別添としてパンフレット等の書類を提出すること。
- ② 教育機関において、過去5年間に250名以上の寮生を有する学寮給食業務を12ヶ月以上継続して行った実績、またはそれと同等の実績を記載した一覧を提出すること。
- ③ 直近3年の各会計年度における流動資産、固定資産、その他資産、流動負債、固定負債、資本及び売上高、経常利益、当期純利益の推移を記載し、別添として決算関係書類を提出すること。
- ④ 業務の実施に当たっての人員配置計画を記載。人員については、実績・能力・経験を記載し、有資格者については、資格を証明できるものの写しを添付すること。

2. 衛生管理体制について

- ① 食中毒事故への対応の仕方を示すこと。
- ② 食中毒事故対応手順書(マニュアル)があれば添付すること。
- ③ 厨房・食堂及び売店の衛生管理体制を示すこと。

3. 従業員に対する教育について

- ① 会社として従業員に対する資質向上について示すこと。
- ② 従業員への研修事例があれば資料を添付すること。

4. 食材の調達方法について

- ① 食材を仕入れる場合、仕入れ先及び仕入れシステムはどうなっているか。貴社に委託されたと仮定して具体的に示すこと。
- ② 主食の米の等級、産地と割合等を具体的にあげること。

5. 風水害、断水、停電及び施設・設備が故障等で不測の事態が生じた場合の対応方法を示すこと。近隣関係支店などとの支援体制を具体的に示すこと。

6. 学寮給食について

- ① 教育機関における学寮給食業務事業についての基本的な考え方を示すこと。
(例) 15~22歳の寮生に対しての栄養面、質、量、イベント等を踏まえて考えを示すこと。

(1) 献立作成の考え方(添付「献立表」)

- ② 献立を決めるとき、何を基準にするか。
- ③④⑦⑧ 6月の献立表1ヶ月分と2月の献立表1ヶ月分を作成すること。
- ⑤ 2月の献立表には、栄養価及び材料費(概算)を表示し、2月1日~2月7日の献立表は栄養明細表(「日本人の食事摂取基準」に添って作成)とし『調理して盛り付けた写真』を添付する。
- ⑥ 朝食を摂らないものに対する対策を示すこと。

(例) 朝食の重要性、取らない場合の影響等を踏まえて対策を示すこと。

(2) 特別料理の考え方について

- ① 季節や季節行事等にどのような料理を提供できるか、具体例をあげること。
- ② 宗教等による理由により留学生に対し特別食が必要な場合、どのように対応できるか示すこと。

- ③ 風邪等病気，アレルギー体質の寮生に，症状に応じた食事を提供できるか。また，どのようなものが提供できるか，これまで実施した具体例をあげること。
- ④ 病気・アレルギーの学生には管理栄養士による個別栄養指導ができるか記載すること。
- ⑤ 学寮行事（歓迎会，寮生パーティー，クリスマス会等）のため特別食が提供できるか，具体例をあげること。

7. 校内食堂について

- ① 教育機関における校内食堂業務についての基本的な考え方を示すこと。
 - ・ 献立作成の考え方（添付「献立表」）
- ② 献立を決めるとき，何を基準にするか。
- ③④ 6月の献立表1ヶ月分と2月の献立表1ヶ月分を作成すること。
- ⑤ 販売可能なものについて，具体的にメニュー及び金額を提示すること。

8. 売店について

- ① 教育機関における売店業務についての基本的な考え方を示すこと。
- ② 販売可能なものについて，具体的に品名及び金額を提示すること。
- ③ 利用者を増やすための工夫があれば，具体的に記載すること。

9. 自動販売機

- ① 販売可能なものについて，具体的に品名及び金額を提示すること。

【実技審査】

10. プレゼンテーションについて

- ① 会社のアピールポイントを示すこと。
 - （例）従業員の健康管理，感染症予防，リスク管理，サービス面についての取組等。
- ② 本業務は主に15歳から22歳までの成長期にある学生のためのものである。その観点から，本業務についての貴社の考えを提示すること。
- ③ 改善要求への対応方法について提示すること。
 - ③-1 学寮給食について，寮生からの要望をいかに集約し，それをどのように献立に反映させるか，その方法について提案すること。（例：寮生からの意見を聞く場を設ける。年1回以上アンケート調査を実施する等。）
 - ③-2 校内食堂について，学生及び教職員からの要望をいかに集約し，それをどのように献立等に反映させるか，その方法を提案すること。（例：意見箱を設置し集約した意見について，本校と協議の上対応を検討する等。）
 - ③-3 売店業務について，学生及び教職員からの要望をいかに集約し，販売に反映させるか，その方法を提案すること。（例：意見箱の設置等）
- ④ 厨房，食堂フロア及び売店，自動販売機等の清掃体制について提示すること。
- ⑤ 企画提案書について，本校にとって有意義な点を提示すること。
 - ・ 質疑応答

11. 試食会について

外部で調理を行い，校内食堂で温め，当日貸し出した食器に盛り付け，管理栄養士から献立等について説明する。その後，委員および学生からの質問に回答する。

なお，食材や調理方法は業務を委託された場合に継続的に提供可能なものとし，本審査に限り特別なものを用いないこと。