

学生食堂の業務運営に関する企画提案書の作成要領について

別紙1「学校法人新潟工科大学学生食堂業務委託仕様書」に基づき、以下の要領により、企画提案書を作成してください。

《記載様式等》

○用紙サイズ等 A4版縦長用紙・本文横書き

○総 頁 数

- ・制限は設けませんが、簡潔に記載してください。
- ・各ページ下部中央にページ番号を記載してください。

○構成・レイアウト

- ・表書き様式は、「学校法人新潟工科大学学生食堂業務委託 公募型プロポーザル参加要領」の企画提案書(様式5)を使用してください。
- ・提案内容は、以下の1～4の順に記載してください。(様式任意)
- ・本文のほかに表、図、写真等の挿入は自由です。

※留意事項

企画提案書には、実際に業者選定されて業務委託契約の締結に至った場合に、実現可能、かつ、実施したいと考えている内容を具体的に記載してください。

1 食事提供の基本的な考え方等

本学学生に対してどのような食事提供を行っていきたいか、貴社の基本的な考え方やポリシーを記載してください。

2 食事提供の内容

(1) メニューの提案

提供するメニューの構成、種類及び価格を具体的に記載してください。

- ・単品組合せ定食等メニューに様々なバリエーションを設ける場合は、当該メニュー設定やそれに応じた料金設定がわかるように記載してください。
- ・季節や学期の変わり目にメニューの変化を設ける等の提案をしてください。
- ・特に本学向けのオリジナル企画等で、実現可能なものがあれば提案してください。
- ・メニュー表、サンプル及び掲示物等利用者にとって魅力あるメニューの見せ方を提案してください。

(2) 食材の仕入れ方法

安全安心かつ効率的な食堂運営のために、食材の選定・調達をどのようにして行うのか、食材の仕入れ方法について記載してください。

(3) 地産・地消

食材について、考えられる実現可能な地産・地消の取組みを記載してください。

(4) 効率的かつ迅速な提供

注文時から実際に料理を手渡すまでの時間短縮に向けた実現可能な方策・アイデアを記載してください。

(5) その他のアイデア・工夫点

その他食事の提供に関して、サービス及び利用率の向上につながる実現可能なアイデア・工夫点がありましたら記載してください。

(6) 施設設備・備品の改善

上記(1)、(4)、(5)を実施するうえで必要な施設設備・備品の改善がありましたら記載してください。

3 安全衛生管理体制

以下の各事項について具体案を記載してください。なお、既存資料があれば、当該資料の添付でも構いません。

(1) 食中毒が発生した場合の連絡体制等具体的な対応マニュアル

(2) 従業員の衛生管理の実施方法

(3) 従業員に対する健康管理の実施方法

(4) 企画提案書の提出期限の日から起算して過去5年以内に、食品衛生管理上の行政処分（営業停止処分等）を受けている場合は記載してください。

4 サービス向上に向けた方策

学生のニーズ把握等、サービス向上に向けた具体的な取組みの案を記載してください。また、大学側との協議・相談体制についても記載してください。