|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 整理番号 |  | 部番号 |  |  |

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　※整理番号は担当部局で記入する。

沼津工業高等専門学校学生寮給食業務、学生食堂給食業務及び

売店業務委託に関する企画提案書

令和４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

※企画提案書記載事項を参照の上記載してください。

１．会社概要等に関する事項

|  |
| --- |
| （１－１）会社概要 |
|  |

|  |
| --- |
| （１－２）経営状況 |
|  |

|  |
| --- |
| （１－３）給食業務受託実績 |
|  |

|  |
| --- |
| （１－４）食中毒等の事故発生の有無 |
|  |

|  |
| --- |
| （１－５）ワーク・ライフ・バランス等の推進に関する事項 |
|  |

２．学生寮給食業務に関する事項

|  |
| --- |
| （２－１）高等専門学校における学生寮給食業務についての基本的な考え方 |
|  |

|  |
| --- |
| （２－２）献立作成の考え方 |
|  |

|  |
| --- |
| （２－３）朝食を摂らない学生に喫食を促すための方策 |
|  |

|  |
| --- |
| （２－４）提供した食事の残食を減らすための方策 |
|  |

|  |
| --- |
| （２－５）特別料理の考え方 |
|  |

|  |
| --- |
| （２－６）給食費金額設定 |
|  |

|  |
| --- |
| （２－７）衛生管理体制と考え方 |
|  |

|  |
| --- |
| （２－８）環境に配慮した取組 |
|  |

|  |
| --- |
| （２－９）食材調達の考え方及び方法 |
|  |

|  |
| --- |
| （２－１０）不測の事態が生じた場合の対応方法 |
|  |

|  |
| --- |
| （２－１１）本校からの改善要求への対応方法 |
|  |

|  |
| --- |
| （２－１２）食事献立周知方法 |
|  |

|  |
| --- |
| （２－１３）業務実施体制等について |
|  |

|  |
| --- |
| （２－１４）会社のアピール（実現可能なサービス等） |
|  |

３．学生食堂給食業務に関する事項

|  |
| --- |
| （３－１）高等専門学校における学生食堂給食業務についての基本的な考え方 |
|  |

|  |
| --- |
| （３－２）献立作成の考え方 |
|  |

|  |
| --- |
| （３－３）利用者からの意見・要望の収集及び対応 |
|  |

|  |
| --- |
| （３－４）会社のアピール（実現可能なサービス等） |
|  |

４．売店業務に関する事項

|  |
| --- |
| （４－１）高等専門学校における売店業務についての基本的な考え方 |
|  |

|  |
| --- |
| （４－２）販売可能な食品、日用品等 |
|  |