

企画提案書記載事項

1. 会社概要等に関する事項

(1-1) 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（うち、管理栄養士、栄養士及び調理師数も示してください）を記載し、別添として会社パンフレット等を提出してください。

(1-2) 経営状況

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してください。

(1-3) 給食業務受託実績

過去3年間の高等専門学校・大学での給食業務受託実績を記載してください。

(1-4) 食中毒等の事故発生の有無

過去3年間ににおける食中毒等の事故発生の有無を記載し、該当がある場合は、発生年月日、事故の内容、対処方法を詳細に記載してください。

(1-5) ワーク・ライフ・バランス等の推進に関する事項

以下の認定を受けている場合にはその旨を記載し、認定を証明できる資料を添付してください。

- ・女性の職業生活における活躍の推進に関する法律（女性活躍推進法）に基づく認定（えるぼし認定企業（※労働時間等の働き方に係る基準を満たすものに限る）・プラチナえるぼし認定企業）又は一般事業主行動計画策定済（常時雇用する労働者の数が100人以下のものに限る）
- ・次世代育成支援対策推進法（次世代法）に基づく認定（くるみん認定企業・プラチナくるみん認定企業）
- ・青少年の雇用の促進等に関する法律（若者雇用促進法）に基づく認定（ユースエール認定）

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

- ・献立を決めるとき何を基準にしますか
- ・実施細目に記載の条件を考慮して10月と2月の献立表を作成してください。

(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

- ・季節や季節行事等にどのような料理を提供できますか。例を5つあげてください。
- ・体調不良の学生に症状に応じた料理を提供できますか。また、体調不良等により食堂で喫食できない学生に対して対応可能な代替えの食事提供方法があれば記載してください。
- ・食物アレルギーのある学生に症状に応じた料理を提供できますか。また、誤って通常食を食べることがないようにどのような対策を講じますか。
- ・学校行事、学生寮行事（寮祭、クリスマス会等）及び課外活動（クラブ活動等）のための行事食（弁当）を提供できますか。また、どのような内容が提供できますか。学校行事・学生寮行事（寮祭・クリスマス会など）・課外活動の際の行事食（弁当）等のメニュー例をあげてください。

(2-6) 給食費金額設定

- ・食事毎（朝・昼・夕食）の金額と、その内訳（給食材料費と諸経費）の金額を1日1, 519円（税込）以下にて設定してください。

(2-7) 衛生管理体制と考え方

(2-8) 環境に配慮した取組

- ・環境に配慮した活動について資料を示し説明してください。

(2-9) 食材調達の方法及び考え方

- ・食材の調達先（取引先）の選定に関する基本的な考え方を示してください。
- ・調達する食材について、食の安全に対する対応方策等について示してください。
- ・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ますか。貴社に委託されたと仮定して具体的に示してください。
- ・主食の米の等級、産地と割合等を具体的にあげてください。

(2-10) 不測の事態が生じた場合の対応方法

- ・事故（食中毒等）や大規模災害（地震等）等、想定する事態とその対応を示してください。（食料の備蓄量・確保方法、保険加入状況等含む）
- ・新型コロナウイルス感染症対策等の事由により、急遽、学生寮を閉鎖することになった場合の貴社の対応を示してください。

(2-11) 本校からの改善要求への対応方法

- ・個々の寮生、寮生会、寮生保護者の意見を吸い上げ、それを食事の改善に活かす方法について提案してください。

(2-12) 食事献立周知方法

- ・食事献立を寮生や保護者に伝える方法として提案がありましたら例をあげてください。

(2-13) 業務実施体制等について

- ・業務実施体制（現場管理体制等）を貴社に委託されたと仮定して具体的に示してください。
- ・従事者の健康管理方法、教育研修体系や研修内容・実施方法等について基本的な方針等を示してください。
- ・有能な従事者の確保体制や効率的な配置・シフト等に関する貴社の基本的な方針や取組みを示してください。

(2-14) 会社のアピール（実現可能なサービス等）

- ・混雑解消のための方策があれば示してください。
- ・上記の他に実現可能なサービスがあれば提案してください。

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

- ・献立を決めるとき何を基準にしますか
- ・提供する全てのメニュー及びその料金表を示してください。
- ・実施細目に記載の条件を考慮して10月と2月の献立表を作成してください。

(3-3) 利用者からの意見・要望の収集及び対応

- ・利用者等の意見・要望等はどのように収集し、どのような対応をとりますか。

(3-4) 会社のアピール（実現可能なサービス等）

- ・クラブ合宿における食事提供について考え方があれば記載してください。
- ・実現可能なサービスがあれば提案してください。

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

- ・売店で販売可能な食品、文房具等、具体的な品名及び金額を示してください。
- ・自販機により販売可能な食品、飲料、文房具等について具体的な品名及び金額を示してください。
- ・コイン式コピー機の1枚当たりの料金（モノクロ、カラー）を示してください。