

食堂の運営業務に関する企画提案書の作成要領について

以下の要領により、企画提案書を作成してください。企画提案書は、実際に業者選定された場合に、実現可能かつ実現したいと考えている内容を具体的に記載してください。

- 用紙サイズ A 4 版
- ページ数 制限は設けませんが、簡潔に記載してください。
- 構成レイアウト 提案内容は、以下の①～⑧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。

項目	内容
①コンセプト	本学学生に対して、どのような食事を提供するのか、基本的な考え方やポリシーを記載してください。
②メニューの提案	以下の点に留意し、提供するメニュー構成、種類及び価格を具体的に記載してください。 <ul style="list-style-type: none"> ・安全で栄養バランスのとれたメニュー、学生が利用しやすい価格設定に配慮した内容としてください。 ・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、サンプル及び展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。
③食材の仕入れ方法と質の確保	安心安全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・質の確保方策について記載してください。
④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。
⑤効率的かつ迅速な提供	昼食提供時の、注文時から実際に料理を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。
⑥その他のアイデア・工夫点	その他食事の提供に関して、サービス及び利用者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。

<p>⑦安全管理体制</p>	<p>以下の事項について具体案を記載してください。なお既存の資料があれば当該資料に添付しても構いません。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒を発生させないための衛生管理体制 ・従業員の衛生管理と健康管理の実施方法 ・従業員の衛生教育の実施方法 ・食中毒が発生した場合の連絡体制等具体的なマニュアル
<p>⑧サービス向上に向けた方策</p>	<p>学生のニーズ把握等、サービス向上に向けた具体的な取り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。</p>