

食事提供等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「仕様書」に即して、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 ・制限を設けませんが、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、「福井県立奥越高原青少年自然の家食事提供等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)を用いてください。
 ・提案内容は、以下の1～4の順に記載してください。
 ・1～4の様式は自由です。
 ・本文のほかに表、図面、挿絵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 食事提供の基本的考え方等

本青少年自然の家利用者に対して、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)一般食献立の提案

提供する献立の構成・種類・栄養価・カロリー等を具体的に記載してください。

- ・朝食・昼食・夕食各3種類以上の献立のバリエーションを設け、当該献立の設定がわかるように記載してください。
- ・特に本青少年自然の家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。

(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(特別食献立)

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。
特に地域の農産物を活用した特別献立を提案してください。(最低1献立)

例)季節ごとの地産地消献立の提供 等

(4)アレルギーへの対応

アレルギー対応食を提供するための方策を具体的に記載してください。

(5)効率的かつ迅速な提供

実際に食事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。

(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。

(7)施設、設備・備品の改善

(1)、(5)、(6)を実施する上で必要な施設、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。

※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)調理工程・調理器具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。

(5)アレルギー対応食を提供する場合の対応方法

(6)国籍、宗教等の理由により特別食を提供する場合の対応方法

(7)食数変更希望の対応方法(食事申し込みの期限、食数変更の期限等)

4 サービス向上に向けた方策

利用者のニーズ把握や青少年自然の家側との協議・相談体制等サービス向上
に向けた具体的な取組みの案を記載してください。