

## 県大レストラン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「公立大学法人福井県立大学永平寺キャンパス県大レストラン業務委託仕様書」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、「公立大学法人福井県立大学永平寺キャンパス県大レストラン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

一般県民にも開かれたレストランとして、また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・種類および価格を具体的に記載してください。

- ・ 単品組合せ定食など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に変化を設ける等の提案をしてください。
  - ・ 現在、本学の後援会から850,000円／年の補助を行い、学生にはおいしいご飯を安価に食べてもらおうと、ご飯を含むメニューに学生価格を設定しています。  
(米の仕入れ先はJA等が、銘柄は県産コシヒカリが指定されている。)
- 平成30年度以降も同等の支援があると想定し、学生価格の設定についても具体的に記載してください。

(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し、支払を済ま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。特に電子マネーの利用について検討してください。

(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

(1)、(4)、(5)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 その他

以下について、良い提案がありましたら記載してください。

(1) 地域貢献・社会貢献について

県大レストラン運営業者として、または本学と共同で考えられる地域貢献、社会貢献策がありましたら記載してください。

(例：地域の子どもや高齢者を集めて朝食を提供する『子ども食堂』を開催する。など)

(2) 収益確保策について

県大レストランの運営だけでは収益の確保が難しいと考える場合、(本学と協議の上) レストランの運営の中で広告収入を得るような方策がありましたら記載してください。

(例：食器類に広告のシールを貼る。お盆の上に広告を印刷した紙を敷く。など)

(3) 情報発信について

日々のメニューやイベントの周知のため、県大レストランとしての情報発信について方策がありましたら記載してください。

(例：学内向けのちらしを用意する。SNSを活用してメニューやイベント情報を発信する。など)

### 4 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) 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。

## 5 サービス向上に向けた方策

学生のニーズ把握や大学側との協議・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。