

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2「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 ・ A 4 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1～7の順に記載してください。
 ・ 1～7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

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。
 - ・ 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。
- 例) バイキング方式 等

3 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。

（例：・レジで電子マネーでの支払可能とする。

- ・ 代金の受渡し時間の短縮を図るため、レジを廃止し券売機を複数台設置する。
- など)

4 組織的な運営体制、人員配置

持続した運営を確保するための組織的な運営体制を記載してください。また、作業の安全性、効率性、迅速性を確保するための人員配置を記載してください。

5 収支見込・収益確保策について

持続的な経営を確認するため、現実在即した収支見込を記載してください。

なお、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)

6 安全衛生管理体制・感染防止対策

以下の各事項について記載してください。

※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) コロナ感染防止対策の実施内容

7 その他、地産地消、地域・社会貢献、アイデア・工夫点・オリジナリティー

その他、地産地消や地域・社会貢献等の取り組み、食事の提供に関してのサービス向上につながる実現可能なアイデア・工夫点等がありましたら、記載してください。

(例：・600円の定食メニューを毎日10食限定で提供し、特別カウンターで待たずに購入できる。

- ・本学が提供する食材(野菜等)を使用した特別メニューを提供する。
- ・本学が実施する、学外の県民(一般、小中学生等)を大学に招くイベント時に、本学のイメージアップに貢献する特別メニューを提供する。など)