

(企画提案書作成例)

# 守山市学校給食調理業務

## 企画提案書

業務	希望業務(○印)
業務A 吉身小学校、小津小学校	
業務B 河西小学校、中洲小学校	
業務C 守山南中学校	

社名

代表者 職・氏名

印

# 1 会社概要及び給食業務委託の実績

- ・営業を開始してから告示日の前日までに1事業年度(12箇月)以上経過していることが分かる公文書の添付(履歴事項全部証明書)。

- ・2時間以内に本市給食施設へ到着できる地域内に総括責任者が勤務する本社または事業所をもっているか。

- ※本社または事業所等の住所証明書を添付(公的な機関が発行する事業所等を証明できる書類)

- ※2時間以内に総括責任者が本市給食施設へ到着できる資料を添付

①平成27年度以降の、学校給食(小学校、中学校)調理業務の受託実績をすべて記載すること。(受託校名、受託期間、食数、所在地を明記)

②平成27年度以降の事故・食中毒の有無。(ある場合は、時期、発生施設名、事象名、対策等)ない場合は確約書を添付。

③賠償責任保険の加入状況

(事故発生時の保険の範囲)

※賠償責任保険証の写しを添付

## 2 安全・衛生管理体制

### ①衛生管理

- ・衛生管理指導体制
- ・食中毒予防体制
- ・異物混入時の対応フロー
- ・衛生管理マニュアルの有無および概要説明

### ②巡回指導体制

- ・巡回指導の実施の具体的内容と年間計画

### ③作業服の衛生管理

- ・衛生状態を維持するための管理体制

### ④リセットルール

- ・感染症等の発生時又は疑いのある場合に調理員の検査や施設消毒を行い、発生前の状態に戻す手順)の具体。

### 3 アレルギー対応

①アレルギーマニュアルの有無。(提案書への添付は必要としないが、プレゼンテーション当日に示すこと。)

②アレルギー対応の具体的な方法、安全に調理を行うための実施体制

# 4 従業員研修

- ①従業員の研修体制
  - ・実施を予定する研修内容の列記
- ②研修計画
  - ・年間研修計画とその内容

# 5 危機管理体制

## ① 予防措置

- ・危機の発生を予防する具体的な取組内容
- ・危機管理マニュアルの有無  
(。(提案書への添付は必要としないが、プレゼンテーション当日に示すこと。)

## ② 発生時の連絡体制

- ・危機発生時の連絡体制
- ・連絡する項目を明示するか、具体的な連絡票を添付

## ③ 危機発生時の給食継続体制

- ・調理人員の緊急配置体制
- ・代替食の提供が可能になるまでの日数、食数、代替食の内容

# 6 業務実施体制

## ①業務体制

- ・現場の指揮系統、本社との連絡体制

## ②人員配置計画

・人員の配置について、資格の有無、常勤・非常勤の別（区分は仕様書参照）を明示し、当該施設で常時何人の職員が業務に従事するのかを表にして明示する。同一業務を複数人で交代して行う場合、例を参考にカウントすること。

（例1 月火水は調理員A、木金は調理員Bの場合、5業務日数を5日で割り、1人を計上する。

例2 月火水は調理員A、水木金は調理員Bとし、水曜日を重複させて勤務させる場合、6業務日数を5日で割り、1.2人を計上する。

- ・シフト予定表を添付する。

## ③学校給食への協力

・食育への積極的な協力方法について、具体的に記載する。

# 7 稼働準備体制

## ①準備体制

- ・給食開始までの調理場の具体的な準備体制、内容

## ②スケジュール

- ・給食開始までに実現可能な準備が計画されているか。



## 8 見積金額(委託期間総額)

業務名

<b>合計</b>	<b>円(税抜き)</b>
-----------	---------------

※別途 内訳書添付

添付資料

# 見積金額内訳書