

(企画提案書作成例)

守山市学校給食調理業務 (守山小学校・物部小学校)

企画提案書

社名

代表者 職・氏名

印

1 委託料(3年分合計)

合計

円(税抜き)

※別途 見積書添付

添付資料

委託料見積書

2 企業実態

- (1)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
- (2)平成26年度以降に、学校給食調理業務として1施設1日1,000食以上の調理実績があるか。また、現在、どこでどのような調理委託業務をしているのか。(食数も記入のこと。)
- ①学校給食(小学校・中学校)
 - ②企業内食
 - ③飲食店経営
 - ④病院および介護施設
 - ⑤その他
- (3)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)以上経過しているか。
- (4)事故・食中毒はないか。(ある場合は、いつごろ、どの施設で、どのような、その後の対策)
- (5)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

3 基本的な考え方

(1) 学校給食の意義について

(2) 学校給食調理委託業務についての自社の
考え方、アピールについて

4 衛生管理と研修計画

- (1) 衛生管理体制について(マニュアルを添付)
- (2) 調理従事者に対する衛生管理の指導について
- (3) 事故や食中毒の発生防止のための対策について
- (4) 衛生および調理技術の向上に関する具体的な研修内容・方法および研修体制と作業マニュアル、年間計画について
- (5) 業務開始前後の研修計画

5 アレルギー対応

- (1) 具体的な方法(マニュアルがあれば添付)
 - ・研修方法
 - ・調理作業および確認作業の人員配置

6 仕様書に応じた人員確保の具体策

- (1) 人員の確保の方法について
- (2) 人員配置のシステムについて

※経験年数等記載

7 緊急時の対応

- (1) 調理従事者（常勤の正社員、常勤・非常勤の調理員等）の休暇時の対応について
- (2) 事故・食中毒を起こしてしまった時の対応について
 - ①バックアップ体制
（対応食数・調理時間および配送時間、配送ルート
図面明示）
 - ②自社と同等以上の業者との代行保証について
- (3) 発生はしていないが、調理従事者にノロウイルス等のウイルスによる感染の疑いがある場合の対応について