

提 案 書

令和 年 月 日

(あて先) 大 東 市 長

所 在 地

会 社 名

代表者役職氏名

㊞

担 当 者 氏 名

所 属

所 在 地

電 話 番 号

F A X

E-mail

大東市中学校給食調理配膳等業務委託の実施要領に基づき、審査に係る提案書を提出します。

件 名	提案 ブロック
大東市中学校給食調理配膳等業務委託 東 ブロック	
大東市中学校給食調理配膳等業務委託 西 ブロック	

※ 提案する件名のブロックに○を記載すること。両ブロックの食数について提供能力があり、両ブロックとも提案をする場合は、両ブロックに○を記載してください。

1. 学校給食に対する考え方

学校給食の意義や、事業者の果たすべき役割など、貴社の学校給食についての考え方を具体的に記載してください。

I 学校給食の理念や意義について

II 学校や地域の食育推進に関しての考え方について

2. 運営体制について

配置人数・組織体制、業務責任者等の配置、配置者の資格・経験内容、地元採用計画、調理従事者に休暇等による欠員が生じた場合の代替者確保体制、安定的な配送・回収業務体制のほか特筆すべき提案事項等について、簡潔にまとめてください。

①－１ 本市の中学校給食調理時における工程区分別の従事者配置予定人数を、下表に記載して下さい。

役職	資格（調理師免許等）	大量調理による 学校給食経験年数
業務責任者		
副責任者		

工 程 区 分	正規社員（名）	アルバイト・パート （名）	合 計（名）
食材料の検収	（うち調理師 名）	（うち調理師 名）	（うち調理師 名）
野菜等の下処理	（うち調理師 名）	（うち調理師 名）	（うち調理師 名）
調 理	（うち調理師 名）	（うち調理師 名）	（うち調理師 名）
盛 り 付 け	（うち調理師 名）	（うち調理師 名）	（うち調理師 名）
洗 浄 ・ 消 毒	（うち調理師 名）	（うち調理師 名）	（うち調理師 名）

①－２ 調理従事者に休暇等による欠員が生じた場合の代替者確保体制について

2. 運営体制について

①－3 本市から各従業員までの指示系統について

①－4 配送・回収に関する安定的な業務体制について

- (1) 配送ルート計画（案）、配送車両の仕様を提示してください。
- (2) 事故等の際のバックアップ体制について（代替車両の確保、配送の遅れへの対応等）

2. 運営体制について

(3) 学校の給食開始時間変更への柔軟な対応について

② 地域経済・地域社会への貢献、地元採用計画、長期安定雇用するための方策について

3. 学校給食の運営能力について

作業工程表及び作業動線図を提示してください。

調理場での作業において、本市の中学校給食の調理作業とその他の調理作業が混在しないよう、独立性を確保できるアレルギー対応を提案して下さい。

① 給食開始時間に合わせ、次の献立の作業工程表及び作業動線図を提示してください。

(様式自由)

○献立・材料：資料「献立調理法指示書」を参照のこと。(小麦アレルギー、ごまアレルギー、たまごアレルギー対応あり)

② アレルギー対応食についての考え方、取り組み方及び実績について

4. 衛生管理及び危機管理体制について

生徒に安全・安心な給食を提供するために、貴社の衛生管理に対する考え方、実際の調理過程等における衛生管理、調理従事者等の健康管理、不測の事態（食中毒・異物混入・アレルギー事故・配送途中の事故等）が生じた場合の危機管理（代替給食、代替配送、代替事業者等）について、それぞれ記載してください。

また、貴社の衛生管理マニュアルを添付してください。

I 貴社の衛生管理に対する考え方について

II 貴社の危機管理に対する考え方について

III 不測の事態が生じた場合の危機管理について（下記の事例ごとに）

（1） 食中毒発生時の対応

4. 衛生管理および危機管理体制について

(2) 異物混入事故発生時の対応

(3) アレルギー事故発生時の対応

(4) ノロウイルスなどの感染症が調理従事者及びその家族に発生した時の対応

(5) 配送途中の事故の対応

5. 業務開始に向けての準備及び研修計画、業務開始後の研修計画について

業務開始に向けての調理技術、衛生管理知識等の研修計画・指導計画、また業務開始後の従事者への研修計画・指導計画を記載してください。

I 業務開始に向けての調理技術、衛生管理知識等の研修計画・指導計画について

II 業務開始後の研修計画・指導計画（衛生・調理技術、人権等）について

6. 残菜を減少させるための提案について

残菜を減少させるための実現可能な方策について提案してください。