様式第４号

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。

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ついて Ⅲ　学校側との連携について

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、調理従事者に休暇等による欠員が生じた場合のバックアップ体制、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。

Ⅰ　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）

Ⅱ　調理従事者に休暇等による欠員が生じた場合のバックアップ体制について

２．運営体制について

Ⅲ　本市から各従業員までの指示系統について

Ⅳ　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）

３．運営能力について

予定献立に基づき、作業工程表及び作業動線図を提示してください。

衛生上のリスクの周知体制、調理作業の独立性を確保できるアレルギー対応、配送時の適切な温度管理体制のほか、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。

Ⅰ　作業工程表及び作業動線図の作成について

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。様式は自由とします。

○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　衛生上の注意点について（調理従事者の兼務による汚染防止、人・物・食材の動線等）

Ⅱ　衛生上のリスクを調理従事者に周知、理解させる取り組みについて

３．運営能力について
Ⅲ　アレルギー対応食に関する取り組み、実績、配置する調理担当者について Ⅳ　配送時の温度管理体制（保冷・直前配送分の保温）について

４．衛生管理体制について

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　衛生管理に関する社内ルールの有効性について

Ⅲ　調理従事者等の健康管理に関する取り組みについて

５．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、貴社の不測の事態（食中毒・異物混入・アレルギー事故・配送トラブル・現場トラブル等）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。

Ⅰ　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

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

５．危機管理体制について

４　配送トラブル発生時の対応

５　現場トラブル発生時の対応

６　危機管理に関する社内ルールの見直しについて

Ⅱ　代替食を提供するための体制について

６．業務従事者等に対する研修・指導計画について
業務従事者等の資質維持・向上のため、調理技術、衛生管理知識、アレルギー対応等に関する研修計画・指導計画を記載してください。