企画提案書①【学校給食に対する基本的事項】

（提案様式４）

|  |
| --- |
| 安全・安心な学校給食を提供するための方針・取組み実績等について、具体的に記載してください。１　学校給食の意義２　学校給食の取組みへの関わり方３　本市学校給食の取組みへの関わり方４　安全安心な給食を提供するための取組方針５　アレルギー給食への対応（提供体制、安全管理等）６　児童生徒との関わり、学校との連携（学校行事等への参加等）への対応７　食育についての考え方や留意する事項について |

企画提案書②【給食調理業務受託実績】

（提案様式５）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 健康増進法第20条第1項に規定する特定給食施設のうち、5年以内の主な業務実績数について学校給食（自校式・センター方式）と病院給食等に分け、それぞれ記載してください。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 自治体 | 施設名 | 給食数／日 | 運用方式 | 受託期間 |
| ① | 北九州市 | 北九州市立○○小学校 | 500食 | ドライ | H24.4.1～H29.3.31 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

※区分については下記番号を記入してください。　①学校給食（自校方式・親子方式）　②学校給食（センター方式）　③病院給食　④学校給食以外（社員食堂等）※参考資料として、それぞれの受託実績の履行経験を有することについての契約書の写し（相手方、期間、契約金額が分かるもの）を添付してください。 |

企画提案書③【学校給食における衛生管理】

（提案様式６）

|  |
| --- |
| 　安全・安心な学校給食を提供するための衛生管理についての方針・取組み実績について具体的に記載してください。１　衛生管理体制２　健康管理体制３　従事者に対する巡回指導および検査体制など |

企画提案書④【危機管理】

（提案様式７）

|  |
| --- |
| １　事故（食中毒・異物混入等）時の対応とその防止策２　事故（食中毒・異物混入等）発生時にかかる本市への報告３　危機管理体制及びマニュアルの有無４　責めに帰すべき理由により事故が発生し、発注者又は第三者に損害が生じた場合の賠償の考え方 |

企画提案書⑤【業務実施体制】

○○小学校

（提案様式８）

|  |
| --- |
| 受託した場合の人員配置、採用計画、従事者定着のための方策等について具体的に記載してください。１　人員配置の考え方および配置人数、勤務時間、業務分担等２　業務総括責任者、常勤（副業務総括責任者）の資格、経験年数及び配置の考え方３　その他調理従事者の資格、経験年数、配置の考え方４　学校給食の作業手順（１日の作業順序、留意事項）５　長期休業中の施設・設備の清掃及び点検等（作業内容、作業日数等）６　調理従事者の安定的な配置のための方策７　調理従事者の病休等の場合のサポート体制８　採用計画など業務委託開始までのスケジュール |

企画提案書⑥【従事者教育・労務管理】

（提案様式９）

|  |
| --- |
| 従事者への年間研修計画、育成方法について具体的に記載してください。※参考資料として、研修実施年間計画表（様式任意）を添付してください。 |

企画提案書⑦【その他】

（提案様式10）

|  |
| --- |
| 　今後の本市の学校給食に対する自社独自の提案、他社にはない取組みまたは自社が特に力を入れていることなどを自由に記載してください。 |