

業務提案書等作成要領（土佐清水市立学校給食センター調理等業務委託）

業務提案書

以下の事項を必須記載事項とします。

1 学校給食に対する基本的な考え方

- （1）安心・安全でおいしい給食の提供
- （2）地産地消の取組について
- （3）食物アレルギーへの対応について
- （4）食育の推進への協力、提案

2 安全衛生管理について

- （1）調理に関する衛生管理の考え方
- （2）従事者の健康管理・衛生検査について
- （3）食中毒や異物混入等の事故に対する防止策
- （4）異物混入等の事故により、喫食を中止した場合の対応方法
- （5）配送業務における安全管理について

※その他貴社が策定している学校給食に係る衛生基準やマニュアル等があれば添付してください。

3 危機管理について

- （1）災害発生時の対応策及び協力体制
- （2）発災時における市又は地域への協力について

4 会社概要について

- （1）組織図・運営図（調理現場と営業所・本社等の関係）
- （2）学校給食受託業務の実績（時系列で整理）

※受託年月、委託先（法人名）、調理方式、食数（1日当たり）を記載してください。

5 従業員や作業工程等に関すること

- （1）従業員の雇用計画、人材確保、欠員時の対応について
- （2）人員配置・業務の実施体制（時間割を併せて記載してください。）
- （3）調理技術向上等に関する教育・研修体制について
- （4）作業工程表及び作業動線図（別添「調理室手配表」及び「動線図」に基づき記載してください。）

その他、業務を受注するにあたって土佐清水市への提案・協力体制等必要と思われることがあれば記載してください。

見積書

見積書の作成にあたっては、一人あたりの人件費、保健衛生費、現場経費、管理費等、年度ごとの詳細な積算内訳書をそれぞれ添付してください。