（様式６）

提案書

１　中学校給食 (選択式) 調理等業務に関する抱負

　　学校給食の意義や事業者の果たすべき役割を踏まえ、貴社の抱負を具体的に記入してください。

２　過去２年以内の、学校給食又は特定の人を対象とする集団給食の委託業務契約実績

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 番号 | 業務名称 | 相手方 | 区分 | 平均食数 |
| 最大食数 |
| １ |  |  | □学校給食（デリバリー式）□保育園・幼稚園給食　□病院給食　□社会福祉施設給食　□産業給食　□その他 | 食 |
| 食 |
| ２ |  |  | □学校給食（デリバリー式）□保育園・幼稚園給食　□病院給食　□社会福祉施設給食　□産業給食　□その他 | 食 |
| 食 |
| ３ |  |  | □学校給食（デリバリー式）□保育園・幼稚園給食　□病院給食　□社会福祉施設給食　□産業給食　□その他 | 食 |
| 食 |
| ４ |  |  | □学校給食（デリバリー式）□保育園・幼稚園給食□病院給食　□社会福祉施設給食　□産業給食　□その他 | 食 |
| 食 |
| ５ |  |  | □学校給食（デリバリー式）□保育園・幼稚園給食□病院給食　□社会福祉施設給食　□産業給食　□その他 | 食 |
| 食 |

備考　※　実施要領「４　参加資格要件　⑶」にあたる導入実績を１件以上記入してください。（記入件数の上限は５件までとします。）

※　区分については、該当区分にチェックしてください。

※　平均食数は１日当たりの平均食数を記入してください。

※　最大食数は１日当たりの最大食数を記入してください。

３　給食調理の体制について

　(１)中学校給食の調理可能食数

　　 本市の中学校給食の調理食数、他の業務の調理食数、合計の調理可能食数について記入してください。(１日あたりの調理食数を基準)

|  |  |
| --- | --- |
| 内　　　訳 | 調理可能食数 |
| 合計 | 食 |
| 本市中学校給食(約９０５食／日) | 　食 |
|  | 食 |
|  | 食 |
|  | 食 |
|  | 食 |

　(２)調理従事者の予定人数

　　 中学校給食調理時における工程別の従事者配置予定人数を記入してください。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 区　　分 | 社　　員 | パート | 合　　計 |
| 食材料の検収 | 人 | 人 | 人 |
| 野菜等の下処理 | 人 | 人 | 人 |
| 調　　理 | 人 | 人 | 人 |
| 盛付け | 人 | 人 | 人 |
| 運　　搬 | 人 | 人 | 人 |
| 洗浄・消毒 | 人 | 人 | 人 |

(３)　施設・設備等の現況と設備投資の予定

本市の中学校給食を担う予定の調理場に関する施設・設備等の現況と、給食受託に向けた設備投資の予定について記入してください。※別紙記載でも可。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 区　分 | 現　　況 | 設備投資の予定 |
| 施　　　　　　　　　　　　設 | 【施設の概要を記載】①敷地面積②構造③延床面積④建築年度⑤増改築の経過等 |  |
| 設　　　　　　　備 | 【作業別の厨房設備機器名と台数を記載】⑥保管⑦下処理⑧加熱調理 |  |
| 区　分 | 現　　況 | 設備投資の予定 |
| 設　　　　備 | ⑨冷却⑩盛付⑪食器洗浄・保管 |  |
| 運　搬　車　両 | ⑫積載量別の車両台数※(　　)書きで保冷車両の内訳を記載 |  |

　(４)本市中学校給食調理業務と他の調理業務等におけるコンタミネーション防止策を記入してください。

４　衛生管理体制について

　(１)食中毒等の事故を防止するための、調理過程等における衛生管理、調理従事者の健康管理、衛生管理意識の向上などに対する貴社の取り組みについて記入してください。

(２)異物混入事故を防止するための、調理過程等における貴社の取り組みについ

て記入してください。

５　配送体制について

　(１)市内中学校への給食配送をどのように行いますか。使用する車両台数と、最も遠い学校への所要時間と距離を含めて記入してください。

　(２)車両の安全運行に向けた取り組みについて記入してください。

６　危機管理対策について

調理設備のトラブルや、台風・積雪等に伴う交通トラブルによる調理従事者が確保できない等のリスクに対し、貴社の方針等の有無とその内容、具体的な対応策について記入してください。

７　調理従事者の育成について

　　調理従事者(パート含む)の育成への取り組みについて記入してください。

　　※調理には、材料の下処理、調理、盛付けまでを含みます。

８　米飯の保温について

　　あたたかい米飯を提供するための貴社の取り組みについて具体的に記入してください。

９　その他、独自の提案や企画について　※別紙提出可。