様式第８号

令和　　年　　月　　日

川棚町長　波戸　勇則　様

所在地

称号又は名称

代表者名　　　　　　　　　　　　　　　印

提案書

川棚町立学校給食センター調理等業務委託に係る提案書（別添）を提出します。

|  |
| --- |
| **学校給食に対する基本的な考え方について、述べてください。** |
| **審査の視点**① 教育の一環としての学校給食に深い理解を有し、食の面から児童の教育に携わることの重要性を認識し、その目的達成のために努力していること。② 決められた献立を安全に調理し、児童生徒に安全安心な給食を、安定して提供するためのコンセプトを有し、その実現に向けて積極的な提案がなされていること。 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |

|  |
| --- |
| **学校給食における安全衛生管理体制について、述べてください。** |
| **審査の視点**①「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省作成）」「学校給食衛生管理の基準（文部科学省制定）」及び文部科学省・厚生労働省が定める給食関係の通知等に基づいた独自の衛生管理マニュアルを確立し、これに基づき調理業務を行っていること。② 設備・衛生項目等の定期的及び抜き打ち検査を自主的に実施し、安全管理体制が徹底していること。③ 従業員の健康管理（定期的な健康診断・検便等）が学校給食の衛生管理基準に基づき、確実に行われていること。 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |

|  |
| --- |
| **学校給食における調理員の配置に対する考え方について述べてください。** |
| **審査の視点**① 仕様書で示す従事者の数・資格・経験年数が確保されていること。② 調理従事者の勤務体制や休暇等における代替要員の確保と対応システムが確立されていること。 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |
| ②要点を箇条書きで記載ください。  |

|  |
| --- |
| **本町業務を受託するとした場合の人員体制について、ご記入ください。** |
| **審査の視点**1. 仕様書に示す資格・経験を有する者及び調理等業務に必要な人員が確保されること。
 |
| * 1. 雇用する従事者を下記について記載ください。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 職　　種 | 雇用の形態(正職・パート等) | 資格の名称(経験年数) | 人員数 | 備　考 |
| 統括業務責任者 |  |  |  |  |
| 統括業務副責任者 |  |  |  |  |
| 食品衛生管理者 |  |  |  |  |
| 調理員 |  |  |  |  |
| 調理員 |  |  |  |  |
| 調理員 |  |  |  |  |
| 配送・回収従事員 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 実人員数(毎日) |  |  |  |  |
| 延べ人員数 |  |  |  |  |

 |

|  |
| --- |
| **業務委託の円滑な遂行について、述べてください。** |
| **審査の視点**① 学校給食調理等業務仕様書に基づき業務を継続して安定的に確実に履行する能力があること。② 小中学校における調理業務の実績があること。③ 常勤者については、委託期間中は継続して同一施設内での従事とし、その他の従事者についても継続雇用を基本として、安定的な給食の供給が図られること。④ 受託者側の指揮命令系統が確立され、教育委員会からの指示事項が迅速・的確に伝達される体制が確立されていること。⑤ 業務履行が不可能になった場合、上記条件を満たした業務の継続履行が保障される代行体制が整備されていること。 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |

|  |
| --- |
| **調理従事者に対する研修計画について、述べてください。** |
| **審査の視点**① 調理従事者に対する食品の安全衛生管理や調理技術向上に関する教育・研修体制が確立されていること。② 安全・衛生及び調理技術に対する意識と資質向上のため、本町等の行政機関が主催する研修に積極的に従事者を参加させることができること。 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |

|  |
| --- |
| **学校給食における事故等の対応について、述べてください。** |
| **審査の視点**1. 遅配が起きた場合の対処法と今後の対策について。
2. 個数物の数え間違いが起きた場合の対処法と今後の対策について。
3. 食器等の不足が起きた場合の対処法と今後の対策について。
4. 誤配が起きた場合の対処法と今後の対策について。
5. 洗浄不足による確認不足が起きた場合の対処法と今後の対策について。
 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |

|  |
| --- |
| **学校給食における事故等の対応について、述べてください。** |
| **審査の視点**1. 異物混入が起きた場合の対処法と今後の対策について。
2. 機械器具等の操作ミスが起きた場合の対処法と今後の対策について。
3. 配送時の運転によるミスが起きた場合の対処法と今後の対策について。
4. 調理ミスが起きた場合の対処法と今後の対策について。
 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |

|  |
| --- |
| **学校給食長期休業期間における貴社の対応について、述べてください。** |
| **審査の視点**1. 長期休業期間における業務計画書に沿った適切な人員配置をどのように行うか。
2. 長期休業期間における業務計画書に沿った業務の実施が適切に行われているかの確認をどのように行うか。
3. 長期休業期間における業務計画書及び業務実施報告書の提出をどのように行うか。
 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |
| 1. 要点を箇条書きで記載ください。
 |