

## 企画提案書の作成に関すること

企画提案書には以下のことを記述すること。

### 1. 会社の概要について

会社の概要については、概要書を添付し、さらに記述事項があればその旨を記入すること。また、調理業務の実績を記入すること。

(他市町村における過去5年間の実績、給食数も記入のこと)

### 2. 保育所給食に対する意義の理解について

保育所給食における目的や意義について、会社としての考え方を記入すること。

食育の考え方とアレルギーや離乳食の対応を記入すること。

### 3. 調理従事者配置体制について

配置予定の者、個々について次に示す項目について記入すること。また、勤務にあたりマンニングチャートを作成すること。(個人をA、B、C…とする)

- ・正社員かパートかの区分
- ・資格の有無(調理師、栄養士免許等を記載する。)
- ・経験内容

当該者の調理業務を遂行する上での参考とするものであり、調理業務に関連した経験がある場合は、会社名、職名(あるいは担当業務名)、保育所給食、または学校給食の経験がある場合は、業務委託としての経験なのか、国・地方公務員としての経験なのかを区別のうえ、全ての経歴を記入すること。

なお、前職等が本業務遂行に無関係であっても、直近の職歴を記入すること。

- ・経験年数

上の「経験内容」において調理業務に関連した経験がある場合に記入した職歴の経験年数を記入するものであり、前職歴が本業務遂行に無関係の職歴は、この経験年数の記入の必要はない。

- ・勤務時間

業務完了に要する予定勤務時間を記入する。

### 4. 調理従事者に対する研修計画について

研修の内容は、調理・衛生に関する専門的なものから、およそ有益と考えられるものまで研修はすべて記入すること。

## 5. 調理従事者の休暇等における代替体制について

調理従事者が有給休暇を取得したり、急な事故や病気等でも、調理業務に支障を及ぼさないための体制について記入すること。

なお、代替配置のための人員の緊急輸送体制等について具体的に記入すること。

## 6. 調理技術及び安全衛生管理に関する会社独自の基準について

調理業務を行う上で特筆すべき帳票（衛生管理等）や業務マニュアルがある場合は、添付及び記述すること。

## 7. 食中毒・異物混入及び数不足の防止対策と対応について

食中毒の防止対策と対応について具体的に記入すること。

異物混入の防止対策と対応について具体的に記入すること。

数不足の防止対策と対応について具体的に記入すること。

## 8. 過去5年間の学校・保育園調理業務における、食中毒等公衆衛生上の事故発生の有無について

- ・ 事故発生日及び事故の処理対応について（改善策等）
- ・ 事故原因
- ・ 営業に関して行政処分を受けたことの有無

## 9. 作業中に人身事故を発生させた場合の保障制度について

作業中における調理従事者の事故等に関する保障について具体的に記入すること。

## 10. 損害賠償の考え方について

加入予定の食中毒賠償責任保険について記入すること。

## 11. 業務の代行者について

## 12. 見積書

見積書には、人件費・衛生費・事務費・管理費・その他詳細に記入すること。