

(別紙1)

●提案書等に必ず記載する事項

1 過去3年間の同種又は類似業務の実績

- (1) 同一献立を1回300食以上提供する調理場での実績（共同調理場と単独調理場に分けて示すこと。）
- (2) 保育所及び学校給食での実績（共同調理場と単独調理場に分けて示すこと。）

2 給食に関する基本的な考え方

- (1) 給食に対する考え方
- (2) 食育としてのとらえ方

3 危機管理について

- (1) 食中毒、異物混入への対応について
- (2) 代行保障について
- (3) 生産物賠償責任保険への加入について
- (4) その他

4 安全・衛生管理体制について

- (1) 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  
安全衛生管理に対する考え方やマニュアルの作成、健康診断、衛生検査、調理技術の向上などに関する研修等
- (2) 作業中の事故防止について
- (3) 調理業務従事者への事前研修、実地研修、定期研修等
- (4) その他

5 調理従事者配置と業務体制について

弥富市からの指示事項が迅速・的確に伝達される指揮命令系統について

- (1) 社内体制
- (2) 人員配置計画
- (3) 資格等（調理士、栄養士等を記入する。）
- (4) 欠員補充や代替体制
- (5) その他

6 提案について

- (1) アレルギー食への対応と提案  
貴社が持つアレルギー食対応能力の提案について
- (2) 食育推進への提案等
- (3) その他提案  
特に本市への提案・協力体制など

7 業務委託料見積書（様式4）

調理業務委託期間の総額 （消費税抜き）

- ・ 3年間の合計を見積の上、提出すること。
- ・ 各年度の詳細な積算内訳書「職種ごとの人件費（賃金単価等を明示）、保健衛生費、管理費等」を添付すること。