

(別紙1)

●提案書等に必ず記載する事項

1 給食に関する基本的な考え方

- (1) 給食に対する考え方
- (2) 給食の意義
- (3) 食育としてのとらえ方

2 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。)

3 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(別紙3の人員を常時満たしていること。)
- (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

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) 作業中の事故防止策又は発生時の対処体制について
- (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 危機管理について

- (1) 食中毒、異物混入等防止策または発生時の対応について
- (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

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) 離乳食・おやつを提供
貴社がもつ離乳食・おやつの提供において、提案・協力体制があるか

(3) 食育推進への提案等

(4) その他提案

特に本市への提案・協力体制など

7 従事者等に対する教育・研修

技能向上以外の事前研修、実地研修、定期研修など

8 業務委託料見積書（様式4）

3年間の総額 （消費税及び地方消費税を含む。）

- ・ 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）、直接経費、間接経費保健衛生費、管理費等」を添付すること。（様式5）