

企画提案書の提案内容

(1) 学校給食に対する理解（A 4 両面印刷、6 ページ以内で作成すること。）

- ① 学校給食の意義や特色に対する理解度
 - ・学校給食法に基づく業務の正しい理解と重要性の認識
- ② 安全で安心な学校給食の提供に対する意欲・姿勢
 - ・会社の理念・方針等、その実現に向けての研究・取り組み
- ③ 学校運営への協力・連携
 - ・学校行事等に対する児童、栄養教諭、教職員、学校給食員とのコミュニケーションや対応方法
- ④ 食育、SDGs などの具体的な取り組みの提案
 - ・食育、SDGs などにつながる学校給食に対する提案のポイント

(2) 安全衛生管理体制（A 4 両面印刷、6 ページ以内で作成すること。）

- ① 衛生管理
 - ・学校給食衛生管理基準、大量調理施設衛生管理マニュアル、明石市学校給食安全衛生マニュアル及びHACCPなどに対する考え方及び実践
- ② 食物アレルギー事故防止対策
 - ・明石市食物アレルギー対応マニュアルの理解
 - ・食物アレルギー対応に関する自社マニュアルの確立
 - ※自社マニュアルの添付は必要ありません。選定後に提出していただきます。
 - ・事故防止策など具体的な内容
- ③ 異物混入事故防止対策
 - ・明石市立小学校・特別支援学校給食における異物混入事案対応マニュアルの理解
 - ・異物混入事案対応に関する自社マニュアルの確立
 - ※自社マニュアルの添付は必要ありません。選定後に提出していただきます。
 - ・事故防止策の具体的な内容
- ④ 調理現場における従事者への教育・研修体制
 - ・調理従事者の研修体制（内容、回数）、配置前研修のスケジュールと内容
 - ・調理現場におけるチームワーク向上のための取組
- ⑤ 危機管理体制
 - ・突発的な事故や災害時などの対応計画の有無
 - ・具体的な関係者間の連絡体制、事業者内部での支援・サポート体制などの提案

(3) 業務遂行能力（A 4 両面印刷、6 ページ以内で作成すること。）

- ① 応募校における人員配置・調理従事者定着の工夫

- ・応募する学校への調理従事者の配置人数、配置予定者の資格、学校給食経験年数
※複数業務に応募する場合は、業務ごとに記載すること。
- ・会社としての調理従事者の定着に向けた待遇改善や福利厚生における工夫や取り組み
- ② 配置予定業務責任者の経験・能力
 - ・業務責任者としての経験年数、それ以外の過去の経験
 - ・問題発生時の対応力
 - ・調理現場のマネジメント力
- ③ 本社・拠点事務所によるバックアップ体制
 - ・現場の調理従事者との連携・支援体制
 - ・現場への巡回の頻度、指導の内容
 - ・調理従事者の人材確保における工夫
 - ・急な欠員時等（病欠、退職等）の支援体制
- ④ 損害賠償保険の種類・内容
 - ・生産物賠償責任保険の保証内容や条件等