企画提案書の作成について

企画提案書は、陸前高田市立学校給食センター調理業務の受託候補者を選定するに当たり、応募者の業務遂行能力、衛生管理及び安全管理体制、業務運営体制、教育研修体制、危機管理体制、本市学校給食に対する理解並びに独自の提案等を確認するための重要な審査資料です。

企画提案書の作成に当たっては、「陸前高田市立学校給食センター調理業務仕様書」、「陸前高田市立学校給食センター調理業務プロポーザル実施要領」、「陸前高田市立学校給食センター調理業務受託候補者選定基準」その他関係法令等を踏まえてください。

企画提案書における記載事項の具体的な構成、記載方法、分量及び提案内容については、応募者の判断によるものとします。応募者は、仕様書等に定める要求水準を踏まえ、自らの知見、経験及び業務遂行能力に基づき、業務の履行に関する提案を行ってください。

なお、企画提案書、提出書類、プレゼンテーション及び質疑応答の内容は、選定基準に定める評価項目の審査対象となります。各項目について記載又は説明された内容のほか、記載又は説明の有無、内容の具体性、実現可能性、確実性、継続性及び本市業務への適合性を総合的に審査します。

記

1　会社概要について

会社の概要、事業内容及び本業務を継続的かつ安定的に履行するための体制について記載してください。

なお、会社の経営基盤及び財務状況については、実施要領に基づき提出する財務諸表等により確認するため、財務状況の詳細については、企画提案書本文への記載を要しません。

また、本業務に活用することができる自社の強み、専門性、独自のノウハウ、運営上の特徴及び本業務に対する取組方針について記載してください。

2　学校給食調理等業務の実績について

本業務と同等規模の学校給食業務又は集団給食業務における受託実績について記載してください。

3　学校給食に係る基本的な考え方

学校給食の目的及び役割を踏まえ、児童・生徒の心身の健全な発達、食育及び給食を「生きた教材」として活用することについての基本的な考え方を記載して

ください。

また、本市の学校給食に対する理解、献立の意図を踏まえた調理及び市、学校、給食センターその他の関係者との連携に関する考え方等を記載してください。

4　食物アレルギー対応に係る考え方及び調理実績について

食物アレルギー対応食の調理に係る考え方、調理体制及び調理実績について記載してください。

また、アレルギー献立対応ガイドライン等を踏まえ、調理から配食、積込み及び配送に至るまでの各工程における交差汚染、混入及び誤配の防止に対する考え方について記載してください。

5　調理等従事者の配置計画及び業務運営体制について

「陸前高田市立学校給食センター調理業務仕様書」その他関係資料に基づき、本業務を安全かつ確実に履行するための業務運営体制について記載してください。また、地域の雇用及び市内居住者の雇用に対する考え方について記載してください。

⑴　調理等従事者の人数、資格、雇用形態について
⑵　勤務時間、従事形態について
⑶　人材の確保、欠勤者等の発生に係る欠員補充について
⑷　調理等従事者の安定的な確保について
⑸　長期休業期間における対応について
⑹　業務開始に向けた従事者の確保・配置、教育・研修及び業務引継ぎ等の準備体制について

6　調理等従事者の教育研修体制について

調理等従事者に対する教育及び研修の基本方針、実施体制、実施時期、対象者及び研修内容について記載してください。

食品安全及び衛生管理、調理技術、食物アレルギー対応、異物混入防止、危機管理、施設及び厨房機器の取扱い、ボイラーの安全な運転及び点検その他本業務の履行に必要な事項について、教育研修の考え方が分かるようにしてください。

また、研修の実施状況及び効果を確認し、必要に応じて業務改善につなげるための考え方について記載してください。

7　衛生管理体制

「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」その他関係法

令等を踏まえた衛生管理に対する考え方、管理体制及び実施方法について記載してください。

⑴　調理等従事者の衛生管理及び指導体制について

⑵　調理等従事者の健康管理について

⑶　衛生検査体制について

8　施設及び備品等の取扱いについて

⑴　厨房機器及びボイラーの取扱い並びに日常点検について

⑵　厨房機器、設備及び施設の保守管理について

9　危機管理体制について

⑴　調理における事故、食中毒、食物アレルギー事故、自然災害等発生時の対応について

⑵　損害補償及び業務履行の保証等について

10　その他提案事項等

本業務の質の向上、安全で安心な給食の安定提供、地域との連携、環境への配慮その他本業務の目的に資する独自の取組、提案及び将来に向けた考え方がある場合は記載してください。

提案内容については、本市の学校給食、本業務の履行場所及び仕様書等との適合性を踏まえてください。

なお、独自の提案の有無及び内容については、選定基準に基づき審査します。

11　見積書

陸前高田市立学校給食センター調理業務を受注するに当たっての委託料について、「陸前高田市立学校給食センター調理業務プロポーザル実施要領」に定める契約額の上限の範囲内で算定し、見積書を提出してください。

なお、これに記載する金額は、取引に係る消費税額及び地方消費税額を含む金額としてください。

また、仕様書及び別表２「業務分担及び経費負担区分表」に基づき、必要な人員配置、適正な労働環境、衛生管理、教育研修、保険その他本業務の履行に必要な経費を踏まえて積算してください。

12　提案書の規格等

⑴　企画提案書の規格は、実施要領に定めるところによるものとします。

⑵　企画提案書は、ページ左上１箇所留めとしてください。

⑶　企画提案書は、正本として紙媒体１部、副本として紙媒体１部及び電子データ１部を提出してください。副本の電子データは、紙媒体と同一の内容とし、ＰＤＦ形式によりＣＤ－Ｒ又はＤＶＤ－Ｒに保存して提出してください。

⑷　副本には、表紙、本文を含め、具体的な会社名、代表者名、所在地その他提案者を特定することができる情報を黒塗りしてください。黒塗りの方法については、実施要領に定めるところによります。

⑸　企画提案書の表紙には、企画提案書（様式８）を使用してください。

⑹　ページ番号は、表紙を除く各ページの下部中央に通し番号で記載してください。

⑺　企画提案書の記載内容は、プレゼンテーション及び質疑応答における説明内容と整合させてください。

⑻　プレゼンテーションにおいて使用する資料は、提出した企画提案書の内容とし、実施要領に定める場合を除き、追加資料の使用は認めないものとします。

⑼　企画提案書は、本書に示す項目の順序及び構成を原則として作成してください。

⑽　企画提案書の記載内容は応募者の判断によるものとします。ただし、記載された内容の範囲において、提案の具体性、実現可能性、確実性、継続性及び本市業務への適合性を審査します。

13　企画提案書の取扱い

⑴　提出された企画提案書は、陸前高田市情報公開条例の規定に基づき、情報開示請求があった場合は、第三者に開示する場合があります。

⑵　企画提案書に企業秘密その他開示することにより応募者に不利益が生じるおそれのある情報が含まれ、非開示を希望する箇所がある場合は、任意様式により、その箇所及び理由を明示してください。

⑶　非開示を希望する箇所の取扱いについては、陸前高田市情報公開条例の規定に基づき判断します。

⑷　提出された企画提案書は返却しません。