様式６-③

**企画提案書**

**１　実施方針**

|  |  |
| --- | --- |
| **項目** | **提案内容** |
| (1)実施方針 | （放課後キッズクラブ、放課後児童クラブ及び本業務の目的・役割を踏まえ、具体的に記載してください。） |

**２　事業実績**

|  |  |
| --- | --- |
| **項目** | **提案内容** |
| (1)類似業務の実績 | （①幼稚園・保育所②小・中学校③放課後事業　等へのデリバリーによる昼食提供の実績について記載してください。） |
| (2)直近１年のアレルギー事故発生状況 | （本市や他都市で起きたアレルギー事故等について具体的な内容を記載してください。） |
| (3)直近１年の食中毒・異物混入事故発生状況 | （本市や他都市で起きた食虫毒、異物混入事故等について具体的な内容を記載してください。） |

**３　昼食の配送・回収等**

|  |  |
| --- | --- |
| **項目** | **提案内容** |
| (1)配送ルート、時間 | （配送ルートの具体的例、タイムスケジュール、テスト運行の計画、駐車場の確保策等について記載してください。） |
| (2)配送体制 | （配送に関する人員、車の台数や安全管理マニュアル等の策定がされているか。配送計画が安全かつ適正なものとなっているか具体的に記載してください。） |

**４　安全管理**

|  |  |
| --- | --- |
| **項目** | **提案内容** |
| (1)アレルギー、食中毒等の防止対策、事故対応策 | （適切なアレルギー対応や食中毒・異物混入事故防止対策や事故が起きた時の対応策があるか具体的に記載してください） |
| (2)HACCPに  基づく衛生管理 | （基準に基づく衛生管理計画・手順書等の作成内容や手順書に沿った実施内容について、またその記録や保存方法について具体的に記載してください。） |
| (3)温度管理 | （製造時、盛付時の温度をどのように管理しているか、コンテナの温度管理の考え方について具体的に記載してください。） |
| (4)施設設備・  危機管理体制 | （施設・設備の管理方法、、定期点検や清掃の頻度、職員の健康管理について詳細を記載してください。） |

**５　献立**

|  |  |
| --- | --- |
| **項目** | **提案内容** |
| 1. メニュー   内容 | （１週間の献立例を記載してください。また、子どもが喜ぶ具体的な工夫や栄養価に関する考え方や盛付の工夫についても触れてください） |
| (2)食材調達、栄養管理 | （安全な食材を安定して確保できるような仕組み、体制がとられているか、地場産などの利用について積極的に検討した提案となっているか具体的に記載してください） |
| (3)容器 | （使用する容器についての特筆すべき点、リユースかどうかを記載してください） |

**６　その他**

|  |  |
| --- | --- |
| **項目** | **提案内容** |
| (1)受注管理 | （システム操作に関する体制、お盆休み等のスケジュールについて詳細を記載してください） |
| (2)独自提案 | （本業務の目的をより良く達成するための独自の提案や工夫について、具体的に記載してください。例として、案内の手法や内容、利用者のニーズを把握できる仕組みがあるか、利用者からの希望の反映が可能か、季節に応じた献立の作成など） |

※　記載欄は、必要に応じ拡大し、複数枚となっても構いません。

※　上記の項目を説明するために必要な資料がある場合は、別途添付してください。

　　別途添付する場合は会社名及び会社名を推測できる表記を黒塗りしてください。