

企 画 書

住所

商号又は名称

代表者職氏名

印

1 中学校給食調理・配送等業務の受託に対する抱負

本市の「令和3年度以降の中学校昼食の方向性」及び学校給食法等関係法令の趣旨・意義を踏まえ、また、食育の推進やプロモーションなど本市の中学校給食に関する事業に必要な業務を担うにあたり、貴社の果たすべき役割、抱負を具体的に記載してください。

2 給食調理の体制について

(1) 業務実施体制

	担当者名	所属・役職
調理業務責任者		
調理業務副責任者		
衛生管理責任者 (兼) 食品衛生責任者		
配送・配膳業務責任者		

(2) 調理従事者の予定人数

中学校給食調理時における工程別の従事者配置予定人数を記入してください。なお、配置の際は、衛生管理の徹底、給食室工事中の小学校への対応、食数が増える可能性があることを想定して 30%の食数をまかなえる体制の確保をお願いします。

区分	正社員	パート	合計
食材の検収	人	人	人
野菜等の下処理	人	人	人
調理	人	人	人
盛付	人	人	人
配送	人	人	人
弁当容器等の洗浄・消毒	人	人	人

※配送員は普通自動車免許証を持っていること。

- (3) 急な欠員や長期欠員が生じた場合の具体的な対応について記載してください。

--

(4) 業務従事者の育成について

業務従事者（パート含む）の育成への取り組みについて、記載してください。

※業務従事者には、調理従事者（食材の荷受、下処理、調理、盛付までを行うもの）から配送業務従事者・配膳員までを含みます。

(5) 本市受託業務以外の業務との関係について

給食調理・配送等業務において本市中学校給食以外の業務と交わらない体制となるよう講ずる措置について、記載してください。

3 衛生管理について

(1) 異物混入等対策について

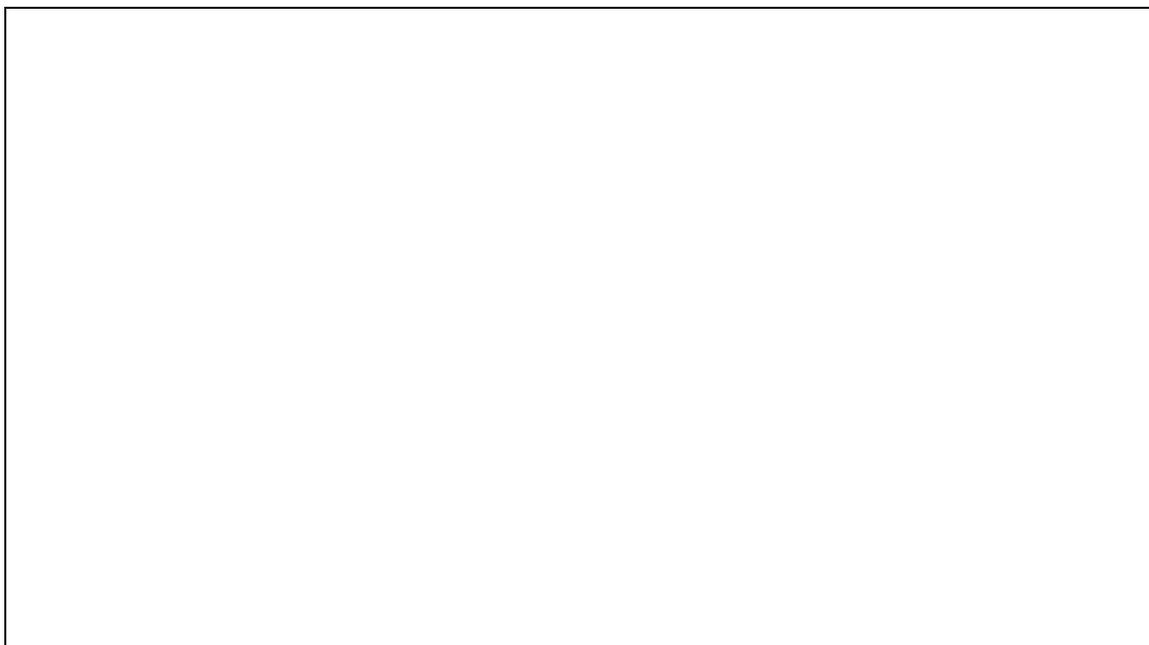
異物混入や食中毒を防止するための方策について、貴社の取り組みを記載してください。

(異物混入について)

(食中毒防止について)

(2) 「作業行程表」と「作業動線図」について

「作業行程表」及び「作業動線図」を異物混入や食中毒の防止につなげるための活用方法を記載してください。



(3) 調理従事者等の健康管理について

調理従事者等の健康管理への取り組みについて記載してください。



4 食材の調達体制について

本市の中学校給食では安定して安全な食材を調達するとともに、可能な限り国産・地場産の食材の使用を目指しています。食材の調達体制や検収方法を記載してください。

(安定して安全な食材の調達体制について)

(国産・地場産の食材の使用について)

5 容器の洗浄等について

(1) 容器の洗浄等

容器は使用后、事業者において洗浄・消毒・乾燥・保管を行うものとし
ます。各学校において容器回収から保管までのタイムスケジュール及び方法を
具体的に記載してください。

(2) 容器の必要数

容器は本市がリターナブルなものを用意し、各事業者に貸し出すことを想
定しています。応募するブロックにおける食数をまかなうために必要となる
容器の数を記載してください。

なお、食数は、衛生管理の徹底、給食室工事中の小学校への対応、給食事
業開始後に食数が増える可能性があることを想定して応募するブロックの推
計食数（横浜市立中学校給食実施校一覧（資料8）参照）30%の合計で算出
してください。

【応募するブロックの合計推計食数】 _____ 個

【必要な容器の数】 _____ 個

※容器の作成経費を極力削減するため、可能な限り少ない数量で運営で
きるようご協力をお願いします。

6 危機管理体制について

(1) 危機管理に関する方針について

天災等、停電、調理設備のトラブルなど業務の履行が困難となった場合や、その他想定しうるリスクに対し、貴社の方針等の有無とその内容について簡潔に記載してください。

--

(2) 次の事例における対応を記載してください。

<事例1>

①ある日の未明から明け方にかけて台風が接近しました。台風は学校開始前には過ぎ去っており、学校での授業等は通常通り行われることとなりました。

②ライフラインの損傷等はありませんでしたが、調理スタッフが時間通りに出勤できず、また、倒木等による通行止めも発生しているようで、時間通りに給食を提供することが難しい状況です。このような場合どのように対応しますか？

<事例2>

ある日、給食調理を開始しようとしたところ、釜のガスが1器だけつかない状況であることが分かり、調理終了に遅れが生じそうです。この場合どう対応しますか。



8 配送体制について

- (1) 給食配送をどのように行いますか。使用する車両台数（※）と全ての学校への所要時間、具体的な配送計画を各ブロックごとに記載してください（3-別紙 配送計画に記載）。

なお、応募したブロックにおいて、ブロック内全ての学校で盛り付け後から生徒が喫食するまでの時間を原則4時間以内としてください。

※配送で使用する車両は「横浜市立中学校給食衛生管理基準（案）（資料7）」に基づいた適切な温度管理を行い、牛乳用コンテナは10℃以下、おかず用コンテナは19℃以下、ライス汁物は60℃以上をキープできるものであること。

- (2) 渋滞時や車両不調等、緊急時のバックアップ方法について簡潔に記載してください。

- (3) 車両の安全運行に向けた取組や配送中の温度管理、車内の衛生管理方法などについて記載してください。

(4) 配膳体制について

「横浜市立中学校配膳員配置基準（資料9）」に基づく適切な配膳員数の確保やより良い配膳を行うために学校や教育委員会とどのように連携を行うか記載してください。

9 ワーク・ライフ・バランス等に関する取組

(1) ワーク・ライフ・バランスに関する取組

女性活躍推進法、次世代育成支援対策推進法、若者雇用推進法に基づく行動計画の策定や認定の取得等の有無及びその内容について簡潔に記載してください。

(2) 障がい者の雇用に関する取組について

障害者雇用促進法に基づく法定雇用率 2.2%を達成していますか。

達成している ・ 達成していない (どちらかに○をつけてください。)

8 配送計画(各ブロックごとに作成してください。)

積み荷					
盛り付け終了時間 〇〇:〇〇		積み込み開始時間 〇〇:〇〇	~	積み込み終了時間 〇〇:〇〇	
車両台数					
保冷車 その他 () ()		〇台(うちリース 〇台) 〇台(うちリース 〇台) 〇台(うちリース 〇台)		ツインエアコン付き自動車 〇台(うちリース 〇台) () 〇台(うちリース 〇台) () 〇台(うちリース 〇台)	
配送時間					
配送ルート		出発時間		到着時間	積み下ろしに係る時間
配送ルート1	工場~〇〇中学校 〇〇中学校~〇〇中学校 〇〇中学校~〇〇中学校	〇〇:〇〇 〇〇:〇〇 〇〇:〇〇	~ ~ ~	〇〇:〇〇 〇〇:〇〇 〇〇:〇〇	〇〇分 〇〇分 〇〇分
配送ルート2	工場~〇〇中学校 〇〇中学校~〇〇中学校 〇〇中学校~〇〇中学校	〇〇:〇〇 〇〇:〇〇 〇〇:〇〇	~ ~ ~	〇〇:〇〇 〇〇:〇〇 〇〇:〇〇	〇〇分 〇〇分 〇〇分
配送ルート3	工場~〇〇中学校 〇〇中学校~〇〇中学校 〇〇中学校~〇〇中学校	〇〇:〇〇 〇〇:〇〇 〇〇:〇〇	~ ~ ~	〇〇:〇〇 〇〇:〇〇 〇〇:〇〇	〇〇分 〇〇分 〇〇分
配送ルート4	工場~〇〇中学校 〇〇中学校~〇〇中学校 〇〇中学校~〇〇中学校	〇〇:〇〇 〇〇:〇〇 〇〇:〇〇	~ ~ ~	〇〇:〇〇 〇〇:〇〇 〇〇:〇〇	〇〇分 〇〇分 〇〇分
配送ルート5	工場~〇〇中学校 〇〇中学校~〇〇中学校 〇〇中学校~〇〇中学校	〇〇:〇〇 〇〇:〇〇 〇〇:〇〇	~ ~ ~	〇〇:〇〇 〇〇:〇〇 〇〇:〇〇	〇〇分 〇〇分 〇〇分

※必要に応じて行を追加して作成してください。