様式第1号

　　　　　　　　　　業者名

業務実績に関すること

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 番号 | 発注機関名 | 契約期間 | 業務名・業務概要 |
| １ |  | ～ | 【業務名】  【食数】  【従事者数】 |
| ２ |  | ～ | 【業務名】  【食数】  【従事者数】 |
| ３ |  | ～ | 【業務名】  【食数】  【従事者数】 |

注１　直近の５年度以内の集団給食調理（1回300食以上、または1日750食以上）の実績（学校給食の実績があれば学校給食、可能な限り直近のもの）を記載すること。（事業者として３年以上の実績が示されていれば、業務毎では３年未満のものでも可）

注２　契約書や仕様書の写し等、契約期間や食数の実績を有することが判断できる書類を添付すること（必須）。

　　添付されていない場合又は提出された書類では実績を有することが判断できない場合は、当該実績を有しているとは認められない。

様式第3-1号

　　　　　　　　　　業者名

衛生管理に関すること【衛生管理の方針及び体制】

|  |
| --- |
|  |

注1　1頁で記入すること

注2　衛生管理について「学校給食衛生管理基準」等を踏まえた自社の方針・体制などを具体的に記載すること。

注3　衛生管理に関する自社のマニュアル等を添付すること。

様式第3-2号

　　　　　　　　　　業者名

衛生管理に関すること【調理従事者の衛生管理・健康管理】

|  |
| --- |
|  |

注1　1頁で記入すること。

注2　調理従事者の衛生管理・健康管理について、自社の方針・手順などを具体的に記載すること。

注3　調理従事者の衛生・健康管理に関する自社のマニュアル等を添付すること。

注4　調理従事者が新型コロナウイルスに感染した際の自社の対応について、注3のマニュアルに具体的記載がない場合は、別途資料を添付すること。

様式第4号

　　　　　　　　　　業者名

支援体制に関すること（調理従事者が病休等の場合の支援体制）

|  |
| --- |
|  |

注１　図・表などを使い、判りやすく、１頁で作成すること。

注２　様式以外の資料は添付しないこと。

注３　調理従事者の半数が病休等の場合を想定して、具体的な人的シフトの方策を記載すること。

様式第5号

　　　　　　　　　　業者名

危機管理に関すること（事故発生時の対応及び連絡体制）

※即日現場対応可能なエリア担当者の配置も含めて

|  |
| --- |
|  |

注１　図・表などを使い、判りやすく、１頁で作成すること。

注２　様式以外の資料は添付しないこと。

注３　食中毒、異物混入等の発生時に適切な対応がとれる体制等及び危機管理の方策を記載すること。

様式第6号

　　　　　　　　　　業者名

衛生管理教育に関すること

|  |
| --- |
|  |

注１　１頁で作成すること

注2　舞鶴市小学校給食調理業務委託仕様書の「１３ 研修」に基づき１年間の調理従事者に対する衛生管理面・調理面に関する教育、研修等の具体的計画を記載すること。

様式第7号

　　　　　　　　　　業者名

業務開始までの計画に関すること

（受託決定後、給食開始にあたっての準備スケジュール）

|  |
| --- |
|  |

注１　図・表などを使い、判りやすく、１頁で作成すること。

注２　様式以外の資料は添付しないこと。

注３　以下の日程（仮定）で、給食開始までのスケジュールを記載すること。

　　　　・契約…１月下旬

　　　　・当該学校への調理従事者の配置…3月20日

　　　　・給食開始日…4月10日