（別紙様式１）

|  |
| --- |
| 【実施計画の妥当性】  寄宿舎食堂調理等業務を受注するに当たって、会社としてどのように取り組んでいこうと計画しているか、次の点に必ず触れた上で、Ａ４用紙１枚程度にまとめて記載してください。  ・学校寄宿舎における寄宿舎食堂調理等業務の役割について、どのように考えているか。  ・寄宿舎食堂調理等業務に係る安全衛生について、どのように考えているか。  ・学校との連携について、どのように考えているか。 |
| 【回答欄】 |

（別紙様式３）

|  |
| --- |
| 【従業員確保体制の妥当性】  寄宿舎食堂調理等業務を受注するに当たって、会社として従業員の確保にどのように取り組んでいこうとしているのか、次の点に必ず触れた上で、Ａ４用紙１枚程度にまとめて記載してください。  ・業務の円滑な遂行のための指揮命令系統、学校との連絡体制が明確か。  ・同種業務の経験者を雇用する等、業務を円滑に実施するための人材確保が可能か。  　また、寄宿舎食堂調理等業務を実施するためにどういった人員体制で実施するのか。  ・従業員の体調不良等により業務運営中に欠員が出た場合のサポート体制が適切に図られているか。 |
| 【回答欄】 |

（別紙様式４）

|  |
| --- |
| 【食中毒、感染症、異物混入、その他緊急事態が発生した場合の対応】  寄宿舎食堂調理等業務を実施中に、万が一食中毒等が発生した場合、会社としてどのように対応されるのか、次の点に必ず触れた上で、Ａ４版１枚程度にまとめて記載してください。（資料としてマニュアルを提出する場合は、事業者名を、削除又は「当社」等の表記とすること）  ・発生時のマニュアルが整備されているか。  ・整備されている場合は、どのような種類のマニュアルが整備されているか、また、整備されている  マニュアルごとに発生防止対策としてどのようなことを行っているか。  　・マニュアルが整備されていない場合は、どのような考え方に基づき、発生防止対策を行っている  か。  ・関係機関、学校及び受託事業者内（現場を含む。）での連絡体制が確保されているか。  ・苦情等への対応はどのように行うのか。 |
| 【回答欄】 |

（別紙様式５）

|  |
| --- |
| 【食物アレルギー等を有する者への個別対応】  食物アレルギー等を有する生徒について、どのように対応されるのか、次の点に必ず触れた上で、Ａ４版１枚程度にまとめて記載してください。  ・食物アレルギー等の個別対応を行う生徒の情報共有と、除去食・代替食の調理の担当者、区域、作  業等の対応方法が具体的に計画されているか。  ・万が一、食物アレルギー等に係る事故が発生した場合に、学校及び受託事業者内（現場を含む。）での連絡体制の確保や苦情等への対応について計画しているか。 |
| 【回答欄】 |

（別紙様式６）

|  |
| --- |
| 【衛生管理】  安全で衛生的な食事を提供するため、会社としてどのように対応されるのか、次の点に必ず触れた上で、Ａ４版１枚にまとめて記載してください。  ・各種衛生管理基準、マニュアル等に基づく衛生管理方法はどのようなものであるか。  ・従事者の健康診断の実施等の衛生管理について、実施計画はどのようなものであるか。  ・厨房清掃等の施設設備の衛生管理について、実施計画はどのようなものであるか。  ・食器類、飲食材料の適正管理について計画しているか。  ・計画実施が可能な予算を計上しているのか。計上している場合、入札価格の何パーセント程度を占  めているか。  ・食品安全・衛生管理に関する認証等があるか。  ※貴社で作成した衛生管理計画書を添付してください。  ※認証を受けたことが分かる書類の写しを添付してください。  回答欄への記入が難しい場合は、下の回答欄へ「第６号別紙のとおり」と記載し、別紙を添付してください。なお、別紙の上部には「第６号に係る別紙」と記載してください。 |
| 【回答欄】 |

（別紙様式７）

|  |
| --- |
| 【過去５年間の同種業務の受注実績の評価】  過去５年間で、学校における食堂調理業務等を受注している場合は、発注者名及び食数を記載してください。  ※　契約者双方の印鑑が押印された契約書の写しを添付してください。 |
| 【回答欄】 |

（別紙様式８）

|  |
| --- |
| 【本店・支店等の所在地による評価】  　最寄りの営業所の所在地及び営業所名を記載してください。 |
| 【回答欄】 |

（別紙様式９）

|  |
| --- |
| 【安全・安心な地域の食材の使用及び調達】  食材の使用及び調達についてどのように対応されるのか、Ａ４版１枚程度にまとめて記載してください。次の点に必ず触れた上で、記載してください。  なお、地元企業等とは広島県内の企業等とします。  ・安全性が高く、良質な食材を安定的に調達できることが示されているか。  ・県内産食材の利用計画が具体的に計画され充実した内容となっているか。  ・生徒負担の食材費を他費用に充当しないことが明確か。  ・天候不良や自然災害等により通常の食材ルートが絶たれた場合、食事の提供をどのように行うの  か。  ・食材調達に当たり、地元（県内）企業・生産者との取引実績・計画があるか。  ※取引が見込まれる地元企業等の概要及び取引実績の分かる書類を添付してください（取引実績がある場合、直近の納品書の写し等）。 |
| 【回答欄】 |

（別紙様式10）

|  |
| --- |
| 【成長期の生徒に適した魅力ある献立作成】  栄養バランスが取れたおいしい食事を提供するため、会社としてどのように対応されるのか、次の点に必ず触れた上で、Ａ４版１枚程度にまとめて記載してください。  また、１週間の献立表（メニュー・エネルギー・カロリー・タンパク質量・脂質量・塩分量）が記載されているもの）を提出してください。  ・成長期の生徒に必要なエネルギー（熱量）及び栄養素を満たした上で、魅力ある献立を作成しているか。（当該寮生はアスリートであることを考慮すること。）  ・食材費（朝食・夕食）相当の献立となっているか。  ・学校からの要望に応じた献立の作成は可能か。  ・行事食やメニューに季節感を持たせる等の工夫があるか。  ・嗜好調査や残菜調査結果を反映させる取組がなされているか。 |
| 【回答欄】 |

（別紙様式11）

|  |
| --- |
| 【調理の適切な実施体制】  安全でおいしい食事を提供するため、会社としてどのように対応されるのか、次の点に必ず触れた上で、Ａ４版１枚程度にまとめて記載してください。  ・おいしい食事を提供するための工夫や取組があるか。  ・食品ロスを減らす等、SDGsを意識した工夫や取組があるか。 |
| 【回答欄】 |

（別紙様式12）

|  |
| --- |
| 【業務に関する技術向上研修の実施の有無】  寄宿舎食堂調理等業務の従事者に対する研修（衛生管理及び調理技術等）についてどのように行うのか、次の点に必ず触れた上で、実施内容や回数などを含めてＡ４版１枚程度にまとめて記載してください。  ・衛生管理や調理技術に関する研修を実施及び計画しているか。  ・研修の実施内容、実施時期及び実施回数はどのようなものか。 |
| 【回答欄】 |

（別紙様式13）

|  |
| --- |
| 【障害者雇用への取組の評価】  貴社の障害者雇用への取組について、Ａ４版１枚程度にまとめて記載してください。  ※障害者雇用率がわかる書類（障害者雇用状況報告書の写し等）を添付してください。 |
| 【回答欄】 |

（別紙様式14）

|  |
| --- |
| 【仕事と家庭の両立支援への取組の評価】  貴社の仕事と家庭の両立支援への取組について、次の点に必ず触れた上で、Ａ４版１枚程度にまとめて記載してください。  ・「広島県仕事と家庭の両立支援企業登録」の有無  ・内部規定の作成状況  ※広島県仕事と家庭の両立支援企業登録証の写し（登録者のみ）、仕事と家庭の両立支援に係る内部規定の写し（作成している場合のみ）を添付してください。 |
| 【回答欄】 |

（別紙様式15）

誓　約　書

　私は、広島県立世羅高等学校寄宿舎食堂調理等業務に従事する者に、社会保険等の加入等法令を順守することを誓約します。

　また、広島県が必要があると認めるときはいつでも、業務の実施状況などの報告を行い、社会保険等に係る実地調査に協力することを承諾します。

令和　　　年　　　月　　　日

所　 在　 地

商号又は名称

代表者職氏名

　広島県立世羅高等学校長様

（別紙様式16）

誓　約　書

　私は、広島県立世羅高等学校寄宿舎食堂調理等業務に従事する者に、最低賃金法（昭和34年法律第137号）に定める最低賃金額以上の賃金を支払うことを誓約します。

　また、広島県が必要があると認めるときはいつでも、賃金等に係る実地調査に協力することを承諾します。

令和　　　年　　　月　　　日

所　 在　 地

商号又は名称

代表者職氏名

　広島県立世羅高等学校長様