

企画審査書作成要領

本要領は、中央支援学校給食調理業務委託事業について、委託業者選定の審査資料である企画提案書等について作成方法等を定めるものである。

1. 企画提案競技参加に関する提出書類

下記（１）から（１２）を１セットとし、これを企画書と呼ぶ。

- （１）企画提案参加資格確認申請書（様式第１号）
- （２）会社概要等整理表（様式第２号）
- （３）誓約書（様式第３号）
- （４）質問票（様式第４号）
- （５）企画提案書（様式第５号）
- （６）業務に要する経費の見積書（様式第６号参照）
- （７）辞退届（様式第７号）
- （８）企画提案概要書（任意様式）
- （９）プレゼンテーション参加予定者名簿（別紙様式１）
- （１０）評価基準対応表（別紙様式２）
- （１１）契約実績調書（別紙様式３）
- （１２）契約実績に関する資料（契約実績調書及び契約書の写し等）
- （１３）衛生管理に関する資料（衛生管理マニュアル、衛生管理体制等）
- （１４）従業員の安全衛生教育に関する資料（安全衛生に関する研修計画等）
- （１５）その他の参考となる資料（様式任意）

※（４）質問票及び（７）辞退届については、該当者のみ

2. 作成にあたっての留意点

（１）企画提案概要書

- ・企画提案概要書は原則としてA4版の任意様式とする（記載内容によりA3版も可）。
- ・記載項目は、以下の①～⑦に沿って作成すること。また、独自の企画提案書があれば、その旨明記したうえで提案すること。なお、全ての提案内容は、提案者の責任において実施可能なものとする。

① 学校給食に関する基本的な考え方について

- ・特別支援学校において安全・安全でおいしい給食を提供するための理念・方針
- ・再調理による個別対応食の提供方針
- ・食物アレルギーに対する考え方や対応
- ・災害発生時の対応

② 衛生管理について

- ・衛生管理に関する基本的な考え方
 - ・衛生管理体制について
(衛生管理に関するチェック方法、報告・管理体制、基準等)
 - ・調理従事者等の健康管理体制
 - ・問題発生時(異物混入、食中毒等)の対応策及び管理体制
- ③労働安全管理及び調理従事者の配置について
- ・労働安全管理に関する考え方
 - ・調理従事者の雇用に対する考え方
 - ・人員構成及び勤務体制
 - ・業務の指揮、命令系統
- ④調理従事者の教育について
- ・調理業務の安全衛生や調理技術向上に関する教育・研修体制
 - ・受託から給食開始までの教育・研修体制
- ⑤学校との連携について
- ⑥社会的貢献の理念について
- ⑦同様の施設での実績・経験について
- (2) 業務に要する経費の見積書(A4版、任意様式/項目は様式第6号参照)
- ・見積書記載の金額は、消費税及び地方消費税相当額を含めて委託料の上限額以下とすること。
 - ・仕様書の業務内容及び本企画提案の内容を実施するために必要な全ての費用を計上すること。
 - ・本業務の仕様書で示した事項のほかに独自の提案がある場合は、その提案の実施に必要な費用も本業務の委託料に含めること。
3. その他
- (1) 本プロポーザルへの参加に要する一切の費用は提案者の負担とする。
- (2) 本プロポーザルの参加において知り得た秘密は他に漏らしてはならない。
- (3) 提案書の扱い
- ア 提出された提案書は、本プロポーザル以外に無断で使用しないものとする。
 - イ 提出された書類は、必要に応じて複製を作製することがある。
 - ウ 提出された書類は、返却しない。
 - エ 提出期限後は、企画提案書等に記載された内容の変更を認めない。
 - オ 提出された企画提案書に係る著作権(著作権法第27条及び第28条に規定する権利を含む)は大分県に帰属し、無償で大分県に譲渡するものとする。
- (4) 実際の業務内容は、提案内容を基に予算の範囲内で県と選定した業者との話し合

いにより決定する。

- (5) 提案書の提出は、1者について1案とする。
- (6) 参加者から提出された従業員等の個人情報、実施及び契約に係る事務処理において必要な連絡のみに用いるものとし、他の用途には用いないことにする。
- (7) 企画提案内容に含まれる特許権などの法律に基づいて保護される第三者の権利の対象となっているものを使用した結果生じた責任は参加者が負うものとする。