**様式第４号**

**企業理念に関する説明書**

※　貴事業者における学校給食に関する企業理念（学校給食に対する基本的な考え方、学校給食の意義や特色に対する理解度、学校給食調理業務に取り組む意欲など。）について、簡潔にまとめること。

**様式第５号**

**経営状況に関する説明書**

※　貴事業者における経営状況（直近３事業年度にかかる財務諸表等から財政の健全性、自己資本比率、流動比率、受注件数、技術者数などを抜粋すること。）について、簡潔にまとめること。

**様式第６号**

**業務実績に関する説明書**

※　貴事業者における業務実績（学校給食調理業務受託実績（自校調理方式、学校給食センター方式（１日当たりの食数を記入のこと））、調理配送業務一括受託実績、アレルギー食の対応実績など。）について、簡潔にまとめること。

**様式第７号**

**危機管理体制に関する提案書**

※　貴事業者における危機管理体制（災害・調理事故・異物混入等発生時の対処体制及び防止対策、長浜南部学校給食センターの給食停止の場合の支援協力体制、製造物賠償責任保険（PL保険）等の損害賠償制度の加入状況、安全・安心の信頼度（食中毒等の発生時対応）など。）について、簡潔にまとめること。

**様式第８号**

**給食調理の人員体制に関する提案書**

※　貴事業者における労働安全管理及び給食調理人員体制〔円滑な実施〕（労働安全管理に対する考え方、調理業務責任者・副責任者等の配置、配置者の資格、地元からの採用、継続的な雇用の方針、勤務体制、勤務ローテーション、各業務主任不在時における業務体制、業務の引継ぎ、属人化防止方法、調理従事者の休暇等における代員確保体制、提示献立による調理作業工程表・動線図、熱中症対策など。）について、簡潔にまとめること。

**様式第９号**

**配送・回収の人員体制に関する提案書**

※　貴事業者における配送・回収の人員体制〔円滑な実施〕（労働安全管理に対する考え方、配送業務責任者の配置、地元からの採用、継続的な雇用の方針、勤務体制、勤務ローテーション、業務の引継ぎ、属人化防止方法、従事者の休暇等における代員確保体制、安全運転教育、事故発生時対応(バックアップ体制)など。）について、簡潔にまとめること。

**様式第１０号**

**衛生管理の体制に関する提案書**

※　貴事業者における衛生管理の体制（事業者としての衛生管理対策及び食中毒防止対策、従事者の健康管理体制、報告・連絡・責任体制など。）について、簡潔にまとめること。

　　（既存資料があれば添付すること。）

**様式第１１号**

**職員研修、移行準備等に関する提案書**

※　貴事業者における職員研修、移行準備等（調理従事者に対する巡回指導及び研修計画、受託から給食開始までの職員研修計画、職員育成方針及び職員研修体制など。）について、簡潔にまとめること。

**様式第１２号**

**提案内容の的確性に関する提案書**

※　貴事業者における提案内容の的確性（学校給食の専門性・サービス水準・安定的な提供に関する実施方針、安全衛生管理体制、アレルギー食対応の方針、市の地産地消の取組に対する理解・協力体制、残菜の減少に向けた取組、光熱水費の削減に向けた取組、市が必要とする資料提供への協力など。）について、簡潔にまとめること。