

提出書類の作成および記載上の留意事項

1. 応募書類の作成について（様式 3-1、様式 3-2 は希望事業者のみ）

- (1) 書類はA4サイズで作成すること。
- (2) 様式 2-1、様式 2-2、様式 2-3、様式 3-1、様式 3-2 はそれぞれ事業者名等、申込者を特定できるような記載を行わないこと。（特定できるような記載が残っていた場合、失格とすることがある。）
- 正本と副本をそれぞれ用意し、どちらかわかるような表示をすること。

【作成部数】

様式 2-1 … 正本データおよび副本データ

様式 2-2 … 正本データおよび副本データ

メニュー提案書の内容が分かる写真を4回分（1回分につき1枚以上）添付する。

様式 2-3 … 正本データおよび副本データ

様式 3-1 … 正本データおよび副本データ

様式 3-2 … 正本データおよび副本データ

メニュー提案書の内容が分かる写真（夏季および冬季、それぞれ10日分）添付する。

2. 提案書の作成について

様式 2-1 について

- (1) 応募理由、納品実績について

① 応募理由

本業務に応募した理由や業務への意気込みを具体的に記載する。

② 納品実績

学童クラブ（新BOP含む）、小学校、保育園および幼稚園等に納品した実績を記載する。

- (2) 間食メニューについて

① メニュー提案書の作成（様式 2-2）

1週間（5日）分の通常品・調理品のメニューを1日1品（1日につき、通常品・調理品どちらか1品）、1週間5日分1人あたり410円の金額で作成する。（メニュー提案書記載例参照。）

調理品が提供できる場合は必ずメニューに含めること。

なお、通常品は、1日あたり100～200kcalを目安に作成し、調理品は200～300kcalを目安に作成する。

通常品、調理品どちらも児童に相応しいと考える間食を提案すること。

メニュー提案書は、4、7、10、1月の計4回分作成すること。
また、4回分のメニュー提案書の内容がわかる写真を添付すること。
(1回分につき1枚。1回分の間食内容が1枚の写真に入りきらない場合は、複数枚に分かれてもよい。)

② メニュー内容

○調理品の提供可否

○自社製の調理品の提供について

自社で最後の工程のみ調理を行う場合も自社製の調理品の提供「あり」として記載すること。

○アレルギー対応について

③ メニュー選定の考え方

どのような基準で間食メニューを作成するかを出来るだけ詳細に記載する。

④ 原材料の確認方法 (様式2-3)

メニュー提案書を作成する際の商品の原材料の確認方法を記載。

(納品する商品現物を用意してから、商品を見て原材料を確認するなど)

また、原材料の記載誤りを防ぐための工夫についても記載する。

(3) 品質管理について

間食の製造・保管・配送における衛生面及び品質管理の体制・対策について、できるだけ詳細に記載する。

・【通常品】

仕入れた商品を新BOPに納品するまでの保管場所と保管方法

・【調理品】

自社で調理する調理品を提供する場合は、衛生管理についての具体的な取り組み(調理者と調理場それぞれについて記載。)

他社製の調理品を納品する場合は、仕入れた商品を新BOPに納品するまでの保管場所と保管方法

(4) 配送について

ブロックごとに納品方法を記載する。

- ・ 配送車の仕様(冷蔵車など)、配送車の台数
- ・ 納品順序
- ・ 所要時間

(5) アレルギー対応分の納品について(希望事業者のみ記載)

アレルギー対応分の納品を希望する場合、各項目について記入する。

【注意】

提案書の記載項目が本要領で示している基準を満たしていない場合は、審査の際に減点もしくは採点対象外とする。

○減点となる例

- ・メニュー提案書の内容が【1週間 5日分 1人あたり410円】の要件に適合していない。
- ・メニュー提案書が1回分（1週間分）しか作成されていない。
- ・メニューに納品不可としている原材料が含まれている。 など

○採点対象外となる例

- ・回答未記入 など

※1 通常品と調理品について

通常品…納品翌週に提供することを踏まえ、賞味期限が2ヶ月以上残っている菓子類をいう。

（提供する前週に納品する。提供前週であれば、1日にまとめて納品しても複数日に分けて納品してもよい。）

例：せんべい、クッキー、チョコレートなど

調理品…納品当日に提供し、賞味期限が1ヶ月未満の生菓子や揚げ物等をいう。

（提供する日に納品する。）

例：ケーキ、からあげ、サンドイッチなど