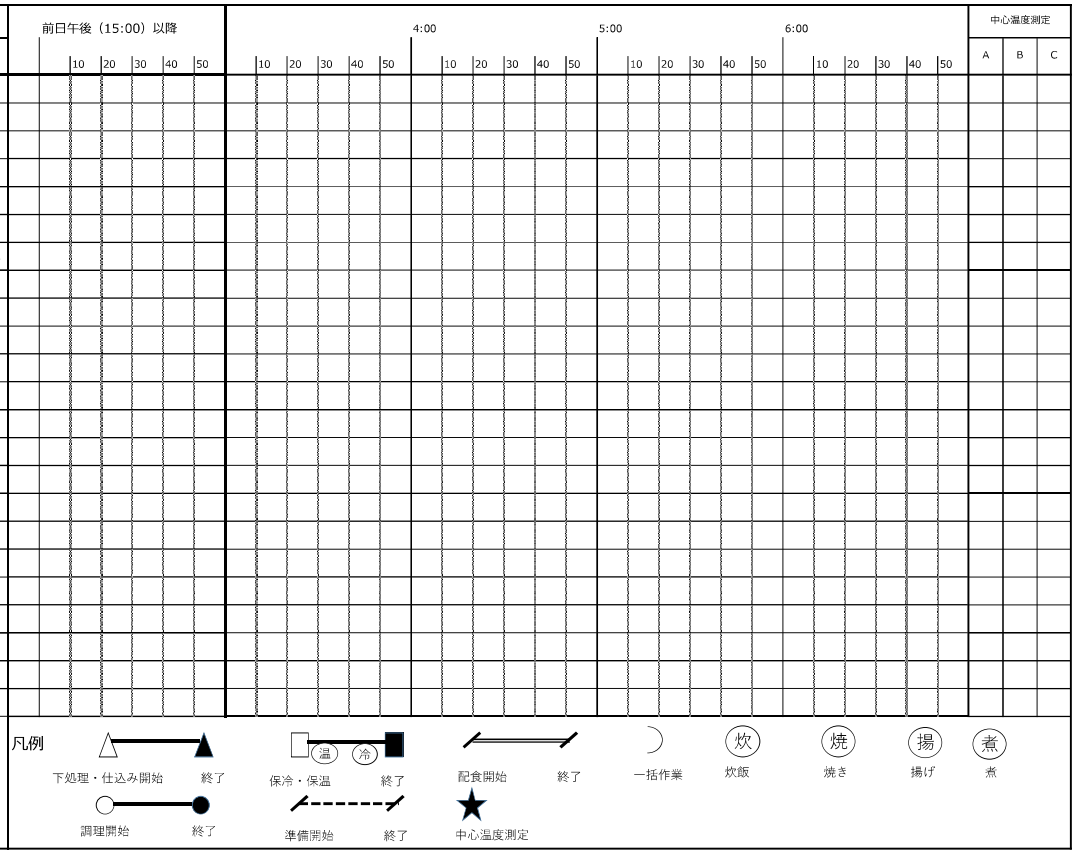
業務提案書として提出させる「調理工程表及び作業人員見積り」の雛形（例）

朝食（平日）　曹士食堂：２００名　幹部食堂：１０名

食器	担当者名(実名不要)	料理名	食材名	使用量	調理指示
プレート		豆腐ハンバーグ(朝)			
			(レトルト)豆腐ハンバーグ	1個	
プレート		生野菜			
			レタス	15	短冊
			水菜	10	2～3ｃｍ
			きゅうり	3	2mmｽﾗｲｽ
			たまねぎ（国産）	3	1mmスライス
小鉢		甘夏ﾖｰｸﾞﾙﾄ			
			甘夏缶詰	20	
			ヨーグルト（無糖大）	20	
茶碗		御飯			
(大・小)			内地精米	110	
洋皿		マフィン			
			マフィン	1個	
			ロースハム	20	
			スライスチーズ	1個	
			トマト	30	
			レタス	15	
汁椀		味噌汁			
			厚揚げ	20	短冊
			乾燥ﾆﾝｼﾞﾝ	2	
			青ねぎ	4	2mmｽﾗｲｽ
			中みそ	14	



注１：　食区分、食数、食器、料理及び食材名、使用量、調理指示、凡例等の統制事項を記入した「調理工程表及び作業人員見積り」の雛形を３種類（基準）作成し、契約担当官を通じて入札参加希望業者に提示する。

２：　入札参加希望業者は、示された情報に基づき作業に必要な時間及び担当者（作業人員）を見積もり、本表を完成させる。