

令和 7 年 2 月 12 日

加 賀 市 長
(担当 総務部管財課)

見 積 依 頼 書

下記のとおり見積徴収を行いますので、見積書を提出されるようお願いします。

物 件 名 等	男性育児休業取得促進リーフレット
見積提出期限 及 び 場 所	令和 7 年 2 月 13 日 午前 11 時 30 分 加賀市役所 総務部 管財課
見積書宛名	加賀市長 宮元 陸
納 入 期 限	令和 7 年 3 月 27 日
納 入 場 所	総務部行政まちづくり課
落 札 方 法	総価落札
注意事項	1 指定日時までに提出されない場合は、見積をご辞退されたものと解釈させていただきます。 2 会社にあっては社印、代表者印を、個人についても記名捺印をお願いいたします。 伺 番 号 第 0000397 号

品 目 明 細

年 度 令和 6 年度

件 名 男性育児休業取得促進リーフレット

伺 番 号 0000397

1 / 1

No.	品 名	印刷製本（単位：枚）	分類番号	002-002-000
1	規 格	別添仕様書のとおり		
	数 量	2,100 枚		
No.	品 名		分類番号	
2	規 格			
	数 量			
No.	品 名		分類番号	
3	規 格			
	数 量			
No.	品 名		分類番号	
4	規 格			
	数 量			
No.	品 名		分類番号	
5	規 格			
	数 量			
No.	品 名		分類番号	
6	規 格			
	数 量			
No.	品 名		分類番号	
7	規 格			
	数 量			

印刷仕様書

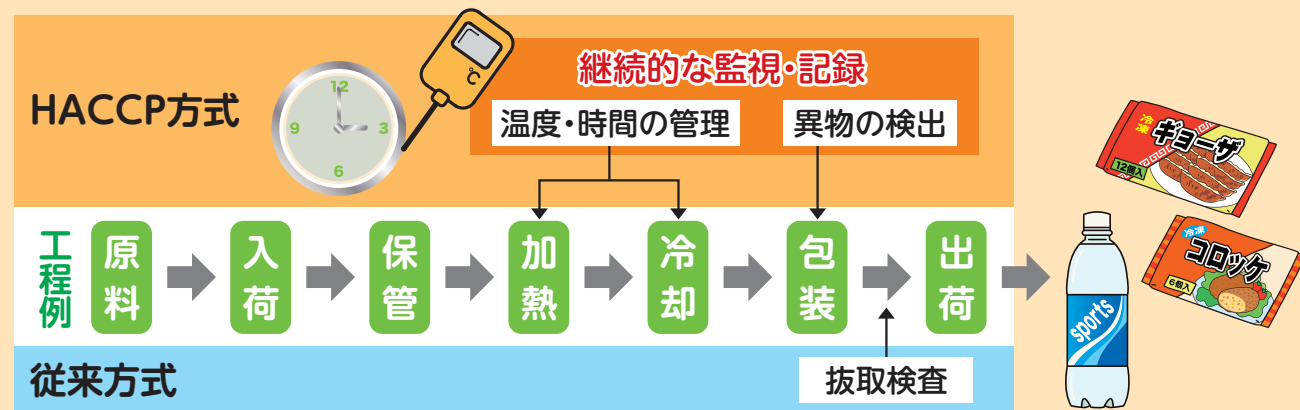
総務部行政まちづくり課

件 名	男性育児休業取得促進リーフレット		
紙 質	マットコート紙 110 kg		
印 刷	両面カラー印刷		
規 格	A 4		
形 状			
数 量	2,100 枚	校 正	☒ 要 ☐ 否
納入期限	令和 7 年 3 月 2 7 日	納入場所	行政まちづくり課
その他連絡事項 (校正担当課 行政まちづくり課 人権・男女共同参画グループ 担当者 堀野) ① 本件は、印刷製本だけではなく、リーフレット紙面のデザインを行うものである。 ② 初回打ち合わせ後、速やかにデザイン案、スケジュールを提案すること。以降も市と十分な打ち合わせの機会をもつこと。 ③ 文字原稿の作成、写真撮影、資料となるデータ準備は市担当者が行い、2月末までに電子データで送付することとする。 ④ 市から提供する写真等の画像以外に必要なイラスト及びグラフ・表などは受注者が制作すること。ただし、既存のイラストを使用してもよいが、著作権が必要な場合等は、受注者の責任において使用すること。 ⑤ おおよその文字数、イラスト数は、別添イメージ見本を参照のこと。 ⑥ 校正は、2回程度行うこととする。 ⑦ 納入期限は厳守すること。 ⑧ 完成した最終データをpdfで市担当者に納品すること（市ホームページのサイトに掲載可能な解像度のもの）。 ⑨ 成果物の著作権は受注者に帰属するが、発注者は市のホームページへの公開のため成果物のデータを利用できるものとする。 ⑩ 本印刷仕様書に定めのない事項については、必要に応じて市担当者と協議をすること。 ※窓あき封筒の場合、窓の部分は「グラシン紙」または「植物を原料とするプラスチック」を使用すること。 ※発注業務にかかる特許等を使用する場合は、受注業者において実施許諾を受けていること。なお、受けている場合は許可番号を表示すること。 ※納入に際しては、事前に担当課の確認を受けた上で、納入場所へ納入し納品書に受領者印をもらって管財課へお出しください（原稿及び見本は担当課に返してください）。 ※納入期限は厳守してください。			

HACCP方式と従来方式との違い

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



もっと詳しくHACCPを知りたくなった方は、こちら

- 厚生労働省ホームページ (HACCP)
厚生労働省におけるHACCP普及の取組みを紹介しています。
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html
- 食品製造におけるHACCP入門のための手引書
(厚生労働省ホームページ)
誰でも手引書をダウンロードすることができます。
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html
- 食品製造におけるHACCP導入の手引き (動画: You Tube)
誰でも閲覧できます。貸し出しもしています。
<https://www.youtube.com/watch?v=Wj10S5FC51g>



HACCP導入のための施設の改修にかかる、長期低利融資を受けたい方はこちら

- HACCP支援法 (食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法)
(農林水産省ホームページ)
<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/index.html>

参 考 情 報

- HACCPとは (公益社団法人日本食品衛生協会ホームページ)
http://www.n-shokuei.jp/food_safety_information_shokuei2/food_hygienic/haccp/index.html
- HACCP関連情報データ (一般財団法人食品産業センターホームページ)
<http://www.shokusan.or.jp/haccp/>

ハサップ ご存知ですか? HACCP

～さあ、みんなでHACCPに挑戦しましょう♪～



『HACCP』って
なあに?



HACCPは、
安全で衛生的な食品を
製造するための管理方法のひとつで、
問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが
可能なシステムなんです。



HACCPに取り組むと、
何かいいことが
あるのかなあ?

導入するメリット

(一例)

- ▶ クリームやロス率が下がり、品質のばらつきが少なくなった
- ▶ 取引先からの評価が上がった
- ▶ 衛生管理のポイントを明確にして、記録も残すことで、従業員の経験やカンに頼らない、安定した安全な製品が作れるようになった
- ▶ 工程ごとに確認すべきことが明確になった
- ▶ 従業員のモチベーションが上がり現場の状況が把握しやすい



でも、どこから手を付けて
いいのかわからないなあ。
それに、書類づくりに時間が
かかったり、お金もかかるんじや
ないのかなあ。

大丈夫!

順を追って進めれば心配ありません。
さあ、HACCPにチャレンジです♪



厚生労働省