令和４年度　利子委第１０号

利府町立菅谷台保育所給食調理業務委託

企画提案書

様式第６号の１　保育所給食についての基本的な考え方・食育について

様式第６号の２　安全衛生管理体制等について

様式第６号の３　調理従事者に対する教育・研修計画について

様式第６号の４　調理従事者の配置・業務実施体制について

様式第６号の５　業務の円滑な遂行について

※　様式第６号の１から様式第６号の３及び様式第６号の５については、２枚以内で簡潔にまとめて記入してください。

様式第６号の１

○保育所給食に対する基本的な考え方及び食育活動について

|  |
| --- |
| 1. 乳幼児期の食の重要性や保育所給食が保育の一環であることへの理解度を含む保育所給食に対する事業者の基本的な考え方 2. 安全安心な給食の提供や、保育所本来の事業の円滑な運営を阻害しない方策として、事業者が協力できる提案 3. 乳幼児期における食育を推進する上で、事業者が関与することが可能な提案 |
|  |

様式第６号の２

○安全衛生管理体制等について

|  |
| --- |
| 1. アレルギー対応食に関する基本方針及びノウハウや、当該業務におけるアレルギー対応の実施体制 2. 食中毒や異物混入等の事故に関する具体的防止対策及び事故発生時等、緊急時の対応方針と再発防止対策 3. 「大量調理施設衛生管理マニュアル」等、衛生管理の諸規定に基づいた衛生管理の実施 4. 事業者独自の衛生検査の具体的内容・頻度・実施者・対象者が明確に提示され、調理従事者の細菌検査（検便）や健康診断を実施し、日常の健康状態を点検し、従事する体制がとられているか。 5. 衛生管理業務に関する事業者独自の提案 |
|  |

様式第６号の３

○調理従事者に対する教育・研修計画等について

|  |
| --- |
| 1. 特別食（離乳食・アレルギー対応食）への対応研修内容、年間計画及び研修実施機関 2. 事業者の年間研修内容（調理技術・衛生管理等）や研修実施機関 |
|  |

様式第６号の４

○業務従事者の配置計画

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 業務分担  （責任者、副責任者等） | 雇用条件  （常勤・その他） | 資格の内容  （栄養士・調理師等） | 勤務時間 | 備考  （経験内容、年数等） |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

○業務従事者の勤務体制や、代替要員確保等の対応について

|  |
| --- |
|  |

様式第６号の５

○業務の円滑な遂行について

|  |
| --- |
| 1.　調理現場及び社内の指揮命令系統  2.　給食停止になった場合の緊急対応について、具体的な対応策の整備  3.　給食停止になった場合の応援体制の整備 |
|  |