企画書

１．こども園給食調理業務(外部搬入)の受託に対する抱負

　　こども園給食の意義や事業者の果たすべき役割を踏まえ、抱負を具体的に記載してください。

|  |
| --- |
|  |

２．こども園給食の実施にあたり食育への取り組み

　　こども園給食の意義や事業者の果たすべき役割を踏まえ、園児たちへどのような取り組みが行えるか、貴社の取り組みについて記載してください。

|  |
| --- |
|  |

３．調理従事者の育成について

　　調理従事者（パート含む）の育成への取り組みについて、記載してください。

　　※調理には、材料の荷受・下処理・調理・盛付までを含みます。

|  |
| --- |
|  |

４．給食調理の体制について

（１）こども園給食の供給可能食数

　　　本市のこども園給食の食数、他の業務の食数、合計の供給可能食数について、平均時と最大時の食数を記入してください。（１日あたりの食数を基準）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 内　訳 | 平均供給可能食数 | 最大供給可能食数 |
| こども園給食 | 食 | 食 |
|  | 食 | 食 |
|  | 食 | 食 |
|  | 食 | 食 |
|  | 食 | 食 |
|  | 食 | 食 |

（２）調理従事者の予定人数

　　　こども園給食調理時における工程別の従事者配置予定人数を記入してください。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 正社員 | パート | 合計 |
| 食材の検収 | 人 | 人 | 人 |
| 野菜等の下処理 | 人 | 人 | 人 |
| 調理 | 人 | 人 | 人 |
| 盛付 | 人 | 人 | 人 |
| 運搬 | 人 | 人 | 人 |
| 洗浄・消毒 | 人 | 人 | 人 |

（３）欠員が生じた場合の具体的な対応について記載してください

|  |
| --- |
|  |

５．衛生管理体制について

食中毒等の事故を防止するため、調理過程等における衛生管理や調理従事者の健康管理・衛生管理意識の向上などへの取り組みが重要です。貴社の取り組みについて記載してください。

|  |
| --- |
|  |

６．こども園給食のアレルギー対応への取り組み

　　こども園給食の意義や事業者の果たすべき役割を踏まえ、食物アレルギーをもつ園児たちへどのような取り組みが行えるか、貴社の取り組みについて記載してください。

|  |
| --- |
|  |

７．配送体制について

（１）市内こども園への給食配送をどのように行いますか。使用する車両台数とこども園への所要時間と距離、具体的な配送計画を記載してください。

|  |
| --- |
|  |

（２）車両の安全運行に向けた取り組みについて記載してください。

|  |
| --- |
|  |

８．危機管理体制について

天災・停電・調理設備・交通のトラブルなど業務の履行が困難となった場合や、一時的に給食の提供が困難となった場合など、その他想定しうるリスクに対し、貴社の方針等の有無とその内容、具体的な対応策について記載してください。

|  |
| --- |
|  |