（別添５）

鳥取県立総合療育センター等給食調理業務企画提案書作成要領

鳥取県立総合療育センター及び鳥取県立皆生養護学校での給食調理業務等を受託するための提案にあたり、企画提案書には仕様書に定める以下の事項を必ず記載するほか、提案者が独自に提案する内容を記載してください。

企画提案書１（仕様書「１　基本理念」関係）
（１）「障がい児にとっての食事」に対する考え方について
（２）「障がい児施設の調理業務」に対する基本的な考え方について
（３）運営の方針

企画提案書２（仕様書「７　摂食機能に応じた食形態の提供」関係）
（１）児童の特性に応じた形態調整食の調理について
（２）形態調整食の形態等、調理変更する場合が生じたときの対応について
（３）病院・施設等での形態調整食の受託調理実績について

企画提案書３（仕様書「８　栄養管理及び献立管理」関係）
（１）献立表の作成への提案
（２）個別献立（アレルギー、病状等）への対応

企画提案書４（仕様書「９食数管理、食事時間・食事申込及び食事変更申込期限等」関係）
（１）食数確定後の変更への対応（緊急時等）について

企画提案書５（仕様書「10　行事等への対応」関係）
（１）弁当の調製の具体的な対応方法について

企画提案書６（仕様書「11　給食材料の調達」関係）
（１）食材の選定基準について
（２）価格の適正化、品質・鮮度の厳選の方法について
（３）「地産地消」の推進方策について
（４）納入業者の選定及び改善指導について
（５）食材の検収方法及び項目について
（６）手作り料理の内容について
（７）禁止食材について

企画提案書７（仕様書「12　調理業務」関係）
（１）調理方法について（特に工夫している点についても記載すること）

企画提案書８（仕様書「13　盛り付け業務」関係）
（１）基本食及び形態調整食の盛り付けについて（特に工夫している点についても記載すること）

企画提案書９（仕様書「14　配膳・運搬業務」関係）
（１）行事、弁当の際の配送方法について
（２）配膳車及び温冷配膳車の洗浄・消毒について
（３）皆生養護学校での配膳を考慮した調理・出発・到着の予定時間、配膳方法について

企画提案書 10（仕様書「16　食器・器具の洗浄、消毒及び保管」関係）
（１）食器・器具の洗浄・消毒、保管について
（２）食器洗浄機が使用不能の場合の対応について

企画提案書 11（仕様書「18　衛生管理」関係）
（１）業務従事者等の衛生管理
（２）食品の衛生管理
（３）食中毒発生予防のためのマニュアルの整備
（４）その他設備の衛生管理

企画提案書 12（仕様書「19　業務従事者」関係）
（１）配置
　ア　受託責任者配置予定者の履歴書
　イ　管理栄養士等配置予定者の履歴書
　ウ　調理責任者配置予定者の履歴書
　エ　調理員の確保方法について
（２）教育
　ア　年間の研修予定について
　イ　衛生教育・調理技術の研修方法について
（３）雇用体制
　ア　勤務ローテーションの作成・管理について
　イ　安定した雇用確保への取り組みについて
　ウ　欠員発生時への対応について

企画提案書 13（仕様書「22　非常時及び事故発生時の対応」、「23、24　委託業務の代行者の指定」、「医療施設、介護・福祉施設又は特別支援学校での調理業務実施実績」関係）
（１）非常時及び事故発生時の対応
（２）委託業務の代行者の指定
（３）他の施設の受託状況

企画提案書 14（仕様書「27、28　異物混入等に関する公表」関係）
（１）異物混入対策について

企画提案書 15
（１）上記項目以外についての提案