

鳥取県立皆成学園等給食調理業務企画提案書作成要領

鳥取県立皆成学園、鳥取県立中部療育園及び鳥取県立倉吉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、企画提案書には鳥取県立皆成学園等調理業務委託仕様書（以下「仕様書」という。）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 章の 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）「障害児施設の調理業務」に対する基本的な考え方について
- （3）受託を希望する理由
- （4）運営の方針

企画提案書 2（仕様書「3 章の 2 施設等の利用」関係）

- （1）施設の使用に当たっての注意事項について
- （2）省資源、省エネルギー対策について

企画提案書 3（仕様書「4 章の 2 特別な配慮が必要な食事」関係）

- （1）児童の特性に応じた特別食（形態食、医師指示食、病人食）の調理について
- （2）児童の食事の状況把握と皆成学園等からの情報収集について
- （3）児童の摂取制限に配慮した食材の選定や、加工が必要な児童への対応について
- （4）特別食の形態等、調理変更する場合が生じたときの対応について

企画提案書 4（仕様書「4 章の 1 栄養管理及び献立管理」関係）

- （1）実施献立表の作成について
- （2）献立表の変更への対応について
 - （①利用者が作った野菜や寄贈食材料の使用、②意見又は要望への対応、③その他）
- （3）個別献立への対応
- （4）記録の作成

企画提案書 5（仕様書「4 章の 3 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）食数の把握、管理の方法について
- （2）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 6（仕様書「4 章の 1 1 行事及び弁当調製への対応」関係）

- （1）行事食についての提案、具体的な実施方法について

(2) 弁当の調製の具体的な対応方法について

企画提案書 7 (仕様書「4章の4 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) 鳥取県産食材の購入計画について
- (4) 「地産地消」の推進方策について
- (5) 貯蔵品(乾物、缶詰、調味料等)の購入計画について
- (6) 納入業者について
- (7) 発注方法(電話、ファクシミリ等)について
- (8) 食材の納品日、及び納入時間について
- (9) 食材の検収方法及び項目について
- (10) 品質確保の方法について
- (11) 手作り料理、おやつ(ケーキを含む)の内容について
- (12) 在庫管理、棚卸計画について
- (13) 納入業者への改善の指示の方法について
- (14) 食材への苦情や問い合わせへの対応方法について
- (15) 緊急時の納入業者との連絡体制について
- (16) 禁止食材について

企画提案書 8 (仕様書「4章の5 調理業務」関係)

- (1) 調理方法について
- (2) 一般食の調理方法について(特に工夫している点についても記載すること)
- (3) 特別食の調理方法について(〃)

企画提案書 9 (仕様書「4章の6 盛り付け業務」関係)

- (1) 調理の確認方法について
- (2) 一般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)
- (3) 特別食の盛り付けについて(〃)
- (4) 盛り付け後の確認方法について
- (5) 型くずれしにくく、取り分けやすい食缶への収納について
- (6) 要請を受けての食器類の準備について

企画提案書 10 (仕様書「4章の7 配膳・運搬業務」関係)

- (1) 適時適温配膳を行う方法について
- (2) 行事、弁当の際の配送方法について
- (3) 配膳車及び温冷配膳車の洗浄・消毒について
- (4) 鳥取県立中部療育園、鳥取県立倉吉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 11（仕様書「4章の8 下膳・運搬業務」関係）

- （1）残飯等の処理方法について
- （2）鳥取県立中部療育園、鳥取県立倉吉養護学校での回収時間、回収方法について
- （3）給食配送車、温冷配膳車の清掃・消毒について

企画提案書 12（仕様書「4章の9 食器・器具類の洗浄、消毒及び保管」関係）

- （1）食器、トレイの洗浄・消毒、保管について
- （2）厨芥の処分等、食器洗浄機の清掃、清潔保持について
- （3）食器洗浄機が使用不能の場合の対応について
- （4）調理器具類の洗浄・消毒、保管について

企画提案書 13（仕様書「4章の10 残飯、残菜及び厨芥等の廃棄、処理等」関係）

- （1）ゴミ処理の時間、方法について
- （2）ゴミバケツの洗浄、ゴミ置き場の使用方法について

企画提案書 14（仕様書「5章 衛生管理」関係）

- （1）業務従事者の衛生管理
 - ① 健康診断の実施方法について
 - ② 検便の実施方法について
（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、ノロウィルス）
 - ③ 食中毒及び感染症の防止方法について
 - ④ 業務従事者又はその家族等の感染の際の確認方法
（赤痢等感染症、化膿性創傷等、嘔吐・下痢等、検便の保菌者等）
- （2）食品の衛生管理
 - ① 食材の検収・保管の方法について
 - ② 野菜、果物、卵の事前処理方法について
 - ③ 生野菜の使用頻度、方法について
- （3）保存食の管理作業
- （4）食中毒発生予防のためのマニュアル
- （5）その他設備の衛生管理
 - ① 調理室等の大掃除、防鼠、防虫の頻度、方法について
 - ② 盛り付け台、配膳車、温冷配膳車の清掃・消毒方法について
 - ③ 作業終了時の清掃・器具収納について
 - ④ 日常清掃・定期清掃の頻度、内容について

企画提案書 15（仕様書「2章の1 業務従事者」関係）

- （1）配置
 - ① 受託責任者配置予定者の履歴書
 - ② 管理栄養士配置予定者の履歴書

- ③ 調理責任者配置予定者の履歴書
- ④ 調理員の確保方法について
- ⑤ 運転手の確保方法について
- (2) 教育
 - ① 年間の研修予定について
 - ② 衛生教育・調理技術の研修方法について
- (3) 規律
 - ・規律の確保方法について
- (4) 服装
 - ・調理担当職員の服装について
- (5) 鳥取県立皆成学園職員等との連携
 - ・連携の確保方法について
- (6) 勤務ローテーション
 - ① 勤務ローテーションの作成・管理について
 - ② 安定した雇用確保への取組について
 - ③ 欠員発生時への対応について

企画提案書 16（仕様書「2章の3 給食会議への参加」、「4章の12 検食」、「4章の13 職員共食」関係）

- (1) 給食会議への参加について
- (2) 給食会議、検食結果を受けての改善への取組について

企画提案書 17（仕様書「6章 非常時等の対応」関係）

- (1) ライフライン停止時の対応について
- (2) 事故発生時の対応について
- (3) 非常訓練への対応について
- (4) 代行者について
- (5) 異物混入対策について

企画提案書 18（仕様書「7章 記録及び報告等」、「8章 その他」関係）

- (1) 記録及び報告の様式、内容について
- (2) 各帳票類の保管、管理について
- (3) 関係機関から命令、指導を受けての改善状況
- (4) 禁止事項及び遵守事項の遵守方策について
- (5) クレーム対応について
- (6) インシデント・アクシデント報告について