企　画　書

１　学校給食調理等業務の受託にあたって、学校給食業務、食育、学校・生徒について、

考え方や貴社が実際にできること等を具体的に記載してください。

２　給食調理の体制について

（１）調理従事者の予定人数

　　本市の中学校給食調理時における工程区分別の従事者配置予定人数（のべ人数）と運搬

車両台数を下記の食数別に記載してください。

【貴社希望のブロック（　　）（　　）の場合】（　）に希望ブロック名を入れてください。

　・従事者配置予定人数（のべ数）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 工程区分 | 社員数 | アルバイト・パート数 | 合　計 |
| 食材の検収 |  |  |  |
| 野菜等の下処理 |  |  |  |
| 調理 |  |  |  |
| 配缶 |  |  |  |
| 運搬 |  |  |  |
| 洗浄・消毒 |  |  |  |
| 学校配膳員 |  |  | （1校あたり　人） |

・運搬車両台数　　　積載量　　　　　　　　　　　　台数

　　＜保冷機能等：冷蔵車・保冷車・その他（　　　　　　）＞

（２）本市受託業務以外の業務との関係について

　　調理場での作業において、本市の中学校給食の調理作業が、その他の調理作業と混在することがないように独立性を確保するための措置について記載してください。

３　衛生管理体制について

A　食中毒等の事故を防止するためには、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。貴社独自の衛生管理マ

ニュアル等に基づいた取り組みについて記載してください。

B　配置調理員等がノロウィルス等の感染が疑われた段階からの対応を具体的に示して

ください。

C　ノロウィルス等の食中毒、異物混入等の安全・衛生・危機管理体制について具体的に示してください。

D　食器具・食缶類の洗浄、消毒、保管方法の作業工程を示してください。

E　アレルギー対応の安全管理について、どのように取り組むか実際の作業内容を示し

てください。

４　配送体制について

　【貴社希望のブロック（　　）（　　）の場合】（　）に希望ブロック名を入れてください。

（１）配送の所要時間

　　貴社調理場から各学校までの配送にかかる所要時間を次ページの「中学校給食配送予

定表」を使用し、配送コース（配送車）別に記載してください。表のコース数が足りない場合は欄を追加してください。※各グループを受託された場合を想定して記載してください。

記入例：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **コース１** | 学校名 | **貴調理場** | **→** | **〇〇中** | **→** | **△△中** |  |  |
| 所要時間（分） |  | ４０ |  | １５ |  |  |  |
| 到着予定時間 |  | **→** | １１：１０ | **→** | １１：４０ |  |  |
| 出発予定時間 | １０：３０ |  | １１：２５ |  | ： |  |  |
| **コース２** | 学校名 | **貴調理場** | **→** | **■■中** | **→** | **■□中** |  |  |
| 所要時間（分） |  | ２０ |  | ２０ |  |  |  |
| 到着予定時間 |  | **→** | １１：０５ | **→** | １１：３５ |  |  |
| 出発予定時間 | １０：４５ |  | １１：１５ |  | ： |  |  |

（２）車両の安全運転に向けた取り組みについて記載してください。

４（１）**中学校給食配送予定表**

【貴社希望のブロック（　　）（　　）の場合】（　）に希望ブロック名を入れてください。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **コース１** | 学校名 | **貴調理場** | **→** | **中** | **→** | **中** | **→** | **中** |
| 所要時間（分） |  |  |  |  |  |  |  |
| 到着予定時間 |  | **→** | ： | **→** | ： | **→** | ： |
| 出発予定時間 | ： |  | ： |  | ： |  | ： |
| **コース２** | 学校名 | **貴調理場** | **→** | **中** | **→** | **中** | **→** | **中** |
| 所要時間（分） |  |  |  |  |  |  |  |
| 到着予定時間 |  | **→** | ： | **→** | ： | **→** | ： |
| 出発予定時間 | ： |  | ： |  | ： |  | ： |
| **コース３** | 学校名 | **貴調理場** | **→** | **中** | **→** | **中** | **→** | **中** |
| 所要時間（分） |  |  |  |  |  |  |  |
| 到着予定時間 |  | **→** | ： | **→** | ： | **→** | ： |
| 出発予定時間 | ： |  | ： |  | ： |  | ： |

５　危機管理について

停電や故障などの調理設備トラブルや、台風・積雪等に伴う交通トラブルによる調理従事

者の欠員等のリスクに対し、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。

６　業務従事者の育成について

業務従事者等（調理員・配送員・配膳員・栄養士等）の育成への取り組みについて、記載

してください。

※衛生・調理技術向上等の研修について、内容、年間回数等を具体的に記載してください。

　※パート職員採用時の研修についても具体的に記載してください。