様式２

企画提案書

（京都府家庭支援総合センター

一時保護所調理等業務）

会社名

代表者職・氏名

* 記入に際し、枠等が狭い場合には別紙の添付可。

１　業務への取組

1. 一時保護中の児童生徒や女性保護所入所者にとっての食事や調理の役割について、重要と思われることを記入してください。

|  |
| --- |
|  |

２　食事内容について

(1)　　入所者の状況に応じた調理の工夫や、メニュー作成において留意すべきと考えられることを記入してください。

|  |
| --- |
|  |

(2)　　日々の食事提供を基本に、入所者が自立支援を意識できるような食育プログラムについて提案してください。

|  |
| --- |
|  |

(3)　　家庭的で楽しい食事を提供する上で重要と考えられることについて、提案してください。

|  |
| --- |
|  |

３　安全管理、衛生管理について

1. 業務従事職員に対する健康管理の年間計画、職員研修（特に業務関連事項、コ

ンプライアンス研修等）の年間計画について記入してください。

|  |
| --- |
|  |

1. 平時の衛生管理基準や食中毒防止対策について、記入してください。（マニュア

ルがある場合は、添付してください。）

|  |
| --- |
|  |

1. 食中毒発生時や異物混入時の対応、大規模災害やその他調理不能等緊急時の場

合における危機管理体制について記入してください。

　　　※独自のマニュアルがある場合は、添付してください。食中毒保険に加入している場合は、証書の写しを添付してください。代行保証制度に加入している場合は、確約書の写しを添付してください。

|  |
| --- |
|  |

４　業務実施体制

1. 調理業務従事者の１日当たりの配置人数

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 正規雇用職員  　　　　　人 | 内　栄養士　　人 | １日当たりの配置人数　　　人 | |
| 内　調理員　　人 | 正規雇用職員  　　　　　人 | 内　栄養士　　人  内　調理員　　人 |
| 非正規雇用職員  　　　　　人 | 内　栄養士　　人 |
| 内　調理員　　人 | 非正規雇用職員  　　　　　人 | 内　栄養士　　人  内　調理員　　人 |

(2)　調理業務従事者の選考方法、選考時の基準を正規雇用職員、非正規雇用職員別に記入してください。

|  |
| --- |
| 正規雇用職員 |
| 非正規雇用職員 |

(3)　現場責任者・現場副責任者の職務内容及び配置基準を記入してください。

|  |
| --- |
| 現場責任者 |
| 現場副責任者 |

(4)　現場と本社との連絡体制、平時の連絡方法等について記入してください。

|  |
| --- |
|  |

５　業務実績

過去３年間の給食業務の受託実績について、記載してください。(別表添付可)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 契約期間 | 施設名（電話番号） | 所在市町村 | 施設分類※ | 提供食数 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

※施設分類・・Ａ　保育所、こども園、幼稚園等

　　　　　　　Ｂ　病院、診療所、学校、寮、社員食堂等

　　　　　　　Ｃ　一時保護所、児童養護施設、高齢者施設、障がい者施設等

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 会社概要 | 会社所在地 |  |
| 会社名 |  |
| 代表者名 |  |
| 担当者名 |  |
| 従業員数 |  |
| 資本金（法人の場合） |  |
| 電話番号 |  |
| FAX |  |
| 電子メール |  |