

(別添2)

宮崎県立農業大学校給食業務企画提案書作成要領

宮崎県立農業大学校（以下「農業大学校」という。）での給食業務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

- (1) 「寄宿舎における調理業務」に対する基本的な考え方について
- (2) 受託を希望する理由
- (3) 運営方針

企画提案書2

- (1) 配置
 - ① 人員配置計画
 - ② 現場責任者（配置予定者）の履歴
 - ③ 現場責任者が栄養士資格を持っていない場合の栄養士（配置予定者）の履歴
 - ④ 調理員の確保方法について
- (2) 教育・研修
 - ① 受託前、受託後の研修計画について
 - ② 衛生教育・調理技術の研修方法について
- (3) 服務規律
 - ① 規律の確保方法について
 - ② 調理担当職員の服装について
- (4) 農業大学校職員等との連携について
連携の確保方法について

企画提案書3

- (1) 食数管理
 - ① 食数の把握・管理について
- (2) 食材等の調達
 - 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 納入業者について

- ④ 発注方法について
- ⑤ 食材の納品日及び納入時間について
- ⑥ 食材の検収方法及び項目について
- ⑦ 品質確保の方法について
- ⑧ 在庫管理、棚卸計画について
- ⑨ 納入業者への改善の指示の方法について
- ⑩ 食材への苦情や問い合わせへの対応方法について
- ⑪ 緊急時の納入業者との連絡体制について
- ⑫ 食の安全を考慮した食材の使用について

(3) 調理業務

- 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）
- ② 個別対応が必要な場合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）

(4) 盛り付け

- ① 調理の確認方法について
- ② 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 盛り付け後の確認方法について

(5) 食事の提供

適時適温提供を行う方法について

(6) 洗浄・消毒

- ① 食器の消毒保管について
- ② 塵芥の処分等、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

(7) 残飯、残菜等の処理

- ① ごみ処理の時間、方法について
- ② ごみバケツの洗浄、消毒、保管について

(8) 施設・設備の衛生管理について

- ① 業務従事者の衛生管理について
- ② 食品の衛生管理について
- ③ 検食の管理について
- ④ 食中毒発生予防のためのマニュアルについて
- ⑤ その他の衛生管理

企画提案書 4

- (1) 事故発生時の対応について
- (2) 業務代行者について