

別紙

企画提案書での必須項目

- 1 保育園及び保育園給食に対する考え方。
 - 2 保育園の給食調理業務を受託した場合、最も重要と考え実践するのはどのようなことか。
 - 3 どのような人物を責任者(副責任者)とするのか。その候補者の育成状況は。
 - 4 職員(非常勤を含む)を採用する際に重視していること。
 - 5 現場への巡回は、どのような職員がどんな視点で行うのか。また、巡回の結果をどのように反映するのか。
 - 6 調理上及び調理業務における安全衛生に関する考え方。
 - 7 職員研修の目的、内容、対象者、実施頻度等について。
 - 8 アレルギー対応事故や異物混入事故等をどのように防止するのか。また、万が一事故が発生した場合の対応方法について。
 - 9 給食調理業務委託業者として、保育園及び保育園保護者とのコミュニケーションに対する考え方。
 - 10 大田区立保育園給食調理業務に応募した理由と決意。
 - 11 過去5年間で貴社が受託している東京都、神奈川県、埼玉県及び千葉県の給食調理業務で安全衛生管理上重大な事故(食中毒、火事等)発生の有無。ある場合は、年月日、事業所名、経過等詳細が分かる書類の添付。
 - 12 選定された場合の職員の配置予定人数、職種、資格の有無について。原則1園につき1社を選定予定ですが、2園分を添付してください。
- ※ 企画提案書での記載順は事業者様にお任せします。
※ 上記項目以外の記載は事業者様にお任せします。