

草津市立保育所・幼保連携型認定こども園給食調理業務に係るプロポーザル企画提案書等作成要項

本要項は、草津市立保育所・幼保連携型認定こども園給食調理業務のプロポーザルに参加を希望する事業者に対し、プロポーザル企画提案書等の記載要領等について、必要な事項を定めるものである。作成に際しては、下記に示す詳細事項に基づいて構成の上、各業務に係る内容等を具体的に記載すること。また、事業を実施するために必要と思慮される事項があれば、適宜、追加して提案すること。なお、表現は簡潔明瞭なものとし、図表等を活用して、わかりやすいものとする。

1 プロポーザル企画提案書の構成

企画提案書はプロポーザル企画提案書（参考様式）に示す内容で作成し、順番に並べてホッチキス留め等して12部提出すること。

2 各様式の記載に係る留意事項等

(1) 企画提案書

参考様式を参考にし、必要項目を記載すること。原則A4判両面印刷とすること。

レイアウトは、PowerPoint等を用いて、見やすくわかりやすい内容とすること。

(2) 企画提案内容

企画提案内容は、「草津市立保育所・幼保連携型認定こども園給食調理業務に係る仕様書」に基づき、本業務に対する具体的な取り組み方法について提案を求めるものである。参考様式に示す内容について、具体的に記載し、必要に応じて詳細資料を添付すること。

3 特に提案を求める事項

以下の項目については、必ず企画提案書の中で提案・PRすること。また、仕様書を上回る提案をする場合は、そのポイントが明確になるように記載すること。

■ 質の高い給食提供に対する取組

給食の質とは、こどもの健康維持・増進に適した栄養価を持ち、安全で衛生的に提供するだけのものだけでなく、こどもに合わせた食形態、味や見た目などによる食欲の促進、食後の満足感、そして食を通じたこどもと保育者、調理員との関わり、生きる力を育む食育としての役割をはたす教育的価値を含むものである。

給食の質を高める取組として、下記2点の内容に関して、具体的に提案をすること。

①食を通じたこどもと調理員との関わり

②給食調理の質の向上

草津市立保育所・幼保連携型認定こども園給食調理業務に係る
プロポーザル企画提案書

提案者名

I 会社概要（様式第3号）

※別添参照

II 企画提案内容

1 基本情報

(1) 経営状況

事業者の経営理念及び財政基盤の安定性について、示してください。

(2) 事業実績

事業者の就学前教育・保育施設や学校における給食調理業務実績(令和8年度契約実績)について、官公庁・民間と分けて、施設種類ごとに記載(食数含む)してください。

2 見積額

見積内容の妥当性と運営に関する企業努力を説明してください。

3 食育の推進

(1) こどもや保護者や地域と連携した食育の推進

受託している施設の中で、調理員がこどもや保護者や地域と連携した食育活動について、実際に行った取組協力や支援の実績について示してください。

(2) 事業者が実施する特色ある食育推進の取組

事業者が調理員の食育意識の向上のために実施している研修会や勉強会について、記載してください。また、食育活動への積極的な参加・協力のために行っている事業所の働きかけを示し、説明してください。

4 個別対応食

(1) アレルギー食等の個別対応能力

実際の調理現場で行われている個別対応食(離乳食・アレルギー対応食・疾病、障がいや発達特性および宗教上の理由による個別の配慮食等)への対応方法とその管理体制を記載してください。また、配膳時の間違いを防止するためのチェック体制や仕組み、調理員への教育・指導内容について記載し、説明してください。

(2) 多様な食事ニーズへの柔軟な対応力

こどもの発達・健康状態を考慮した上で生じる多様な食事形態に対応して、迅速・適切に対応が可能か、具体的対応事例を示して説明してください。

5 衛生管理体制

(1) 調理現場における衛生管理の徹底

大量調理施設衛生管理マニュアルや HACCP(危害要因分析重要管理点 Hazard Analysis and Critical Control Point)に沿った衛生管理を実施するための取組や工夫について、詳しく記載し、説明してください。

(2)調理員の健康管理

調理員の健康管理体制と、感染予防策について示してください。また、保菌検査等により体調不良となった場合の対応について、フロー図を用いて説明してください。

(3)施設における衛生管理の具体的対応

衛生面・安全面の品質向上のための施策について、食中毒や異物混入の具体的な防止策と対応策について示し、独自マニュアルがある場合は、その内容についても説明してください。

6 安定的な調理体制の確保

(1)確実に業務遂行するための体制確保策

安定して質の高い給食調理が可能な体制を確保し業務を遂行するために想定している、人員配置・勤務時間・選定基準(有する資格や経験)を記載し、説明してください。また、4月から給食提供を開始するための人員確保策を示してください。

(2)緊急時の人員補充

傷病等による急遽の欠員や、台風・大雪等の天候不良等で交通機関に影響が出た場合の欠員等、緊急時に対応するための体制や計画について示してください。

(3)代行保証

代行保証の条件、代行保証人となる事業者名、スムーズな業務引継ぎのための方法について、示してください。また、今までその事例があれば記載してください。

7 調理員の教育体制・処遇

(1)調理員の教育・研修体制とキャリアアップ

①新規の調理員(公立保育所等からの引き続きの職員を含む)への初期研修やフォローアップ体制、定期的に行っているスキルアップ研修(衛生管理・食育、コミュニケーション能力・接客力等)について記載し説明してください。また、その実施頻度・内容と研修効果の確認について示してください。

②キャリアアップを望む調理員についてのキャリア形成を、具体的事例をもとに示してください。

(2)調理員の処遇

働きやすい職場を目指した調理員の待遇や働き方の工夫について記載してください。また、現場の調理員の意見や改善提案を受け入れる体制について示してください。

8 質の高い給食提供に対する取組 ※特に提案を求める事項

(1)食を通じたこどもと調理員との関わり

こどもたちが食事を楽しめる雰囲気作りやこどもとの積極的なコミュニケーションについて、質の高い給食を提供するために調理員として取り組む内容を記載し説明してください。

(2)給食調理の質の向上

給食の味や見た目、食べやすさ等に係る給食の質の向上にむけた特筆すべき調理技術や調理工程について、その理由と共に具体的に示してください。また、その評価方法について記載し説明してください。

Ⅲ その他特記事項について

当業務の実施に係り、特記事項があれば記入ください。

(特記事項がない場合は、記載不要です。)

以 上

