

「天久みらいこども園」及び「こども園西給食センター」給食調理業務委託事業  
提案書作成要領

1 提案書の作成に係る基本事項

(1) 様式

A4判片面印刷とし、原則として2穴チューブファイルへ横置・横書・上綴じとする。  
チューブファイル表紙、及び1ページ目には、「天久みらいこども園」又は「こども園西給食センター」給食調理業務委託事業、「提出日」、「事業者名」を記載する。次ページは「目次」とし、その次ページから本題とすること。

※天久みらいこども園、こども園西給食センター給食調理業務委託事業は分けて、それぞれで作成すること。それぞれ提案書を作成すること。

(2) 枚数

提案書は、表紙・目次を除き30ページ以内とする。提案事項の趣旨を簡潔かつ明瞭に記述すること。募集要領に記載のない、提案書とは別の資料提出は認めない。

2 提案書の構成

原則として、次の項目順に提案書をまとめること。以下にある各項目の各事項については必ず記載すること。※これ以外の項目の記載を妨げるものではない。各項目で追加提案も可。

(1) こども園給食に対する基本的な考え方

- ①こども園給食に深い理解があり、こども園と協力して業務を実施できるか記載すること。
- ②こども園給食の意義・目的を理解した上で、児童との関わり、こども園との連携について、こども園本来の業務を阻害しない範囲で事業者の提案について記載すること。
- ③その他、提案者独自の考え方などを総合的に評価する。

(2) 調理業務実施体制

- ①人員配置の考え方、配置人員、勤務時間、業務分担等  
業務量に応じて補助職員を配置したり、休暇等に対応した代替職員が迅速に配置できるか等を記載すること。
- ②業務責任者の配置  
調理師又は栄養士の免許を有し、3年以上の特定給食施設での調理業務経験がある者を配置できるか記載すること。
- ③調理従事者の定着方策  
従事者に給食業務への意欲を持たせ、長期雇用するための工夫が出来ているか記載すること。
- ④優秀な人員の確保  
経験豊富かつ優秀な人材を多く確保するためのノウハウが構築されているかを記載

すること。

⑤特筆すべき提案事項

調理業務等において、事業者独自の運営体制についての提案を記載すること。

(3) ことども園給食調理業務の円滑な運営

①アレルギー対応食の提供体制、安全管理等

アレルギー対応食を安全に提供するためのシステムが構築されているか記載すること。

②異物混入事故防止の対策

異物混入等の事故に関しての具体的防止策を記載すること。

③調理作業における事故防止の対応策

調理作業で起こりうる事故を防ぐための教育、マニュアル等について記載すること。

④万一事故が発生した場合の対応

危機管理体制、緊急時の運営体制が整っているか、事故発生時に迅速に対応できるかを記載すること。

⑤特筆すべき提案事項

調理業務等において、安全で効率的な業務運営体制についての提案を記載すること。

(4) 衛生管理業務

①衛生管理に対する考え方

ことども園給食における衛生管理に関する考え方や内容を記載すること。

②会社独自の衛生管理マニュアル体制等

マニュアルが整理され、その内容を遵守しているかを記載すること。

③衛生検査に対する考え方

自社又は外部機関による衛生検査を実施し、衛生管理についてチェックする体制が整っているかを記載すること。

④特筆すべき提案事項

ことども園給食における衛生管理について、事業者独自の提案を記載すること。

(5) 調理従事者等の教育及び研修

①優秀な人材育成の取り組み

研修、資格取得のためのシステム、人事異動の考え方等について優秀な人材を育成するための取り組みについて記載すること。

②年間研修内容及び実施機関

研修内容や研修を実施する機関（内部講師、外部講師）について記載すること。

③特筆すべき提案事項

調理従事者の教育及び研修について、事業者独自の提案を記載すること。

(6) 業務実績等

①事業者の保育所、ことども園、小中学校、病院及び社会福祉施設等における給食調理業務実績等から、継続的かつ安全に遂行できるかを記載すること。

(7) 応募事業者の経営状況

①事業者の経営理念及び財政基盤の安定性、履行保証人について記載すること。

(8) 見積額

①適正な価格のもと、見積書が算定されているかを記載すること。