

別紙

企画提案事項

技術提案

- 1 保育所給食調理等業務を受託するにあたっての貴社の考え方をまとめアピールしてください。
 - *会社案内、令和7年度の近畿圏内の集団給食業務実績を添付してください。

- 2 準備期間について
契約から保育所給食調理等業務開始までの間、どのような計画や準備を進められますか。具体的な計画や準備を書いてください。

- 3 調理等従事者配置体制について
 - (1) 配置人員の体制と採用方法、採用時の選考基準を、有資格常勤者、非常勤者等それぞれについてお聞かせください。また本市で任用している臨時職員が委託する保育所での勤務を希望する場合、採用に当たっての選考基準や考え方についてお聞かせください。
 - (2) 業務責任者、副責任者に求められる能力と選任の基準をお聞かせください。
 - (3) 従事者定着のための方策についてお聞かせください。
 - (4) 給食提供停止日における調理等従事者の勤務はどのように考えておられますか。
 - (5) 保育所行事等日常とは異なる形態での給食の実施についてはどのように対応されますか。また、その時、調理等従事者の配置や体制についてはどのような対応が可能ですか。
 - (6) 調理等従事者の急な退職や休暇等における代替職員の配置、緊急時の職員体制について具体的にお聞かせください。
 - (7) 毎日の連絡事項や市からの依頼等を実施するにあたっての連絡体制、緊急時の連絡体制はどのように行われるのかを教えてください。

- 4 調理等作業と安全衛生管理体制について
 - (1) 調理等業務を実施するにあたり貴社の保育所給食における衛生管理に対する心構えをお聞かせください。
 - *特定給食施設の衛生管理のために作成されている貴社のマニュアルがあれば添付してください。
 - (2) アレルギー等食事制限のある児童に対する調理について、卵除去、牛乳除去、小麦除去の具体的な対応方法と留意点等をお聞かせください。現対応例を示していただいても結構です。
 - *貴社独自の集団給食におけるアレルギー対応マニュアル等をお持ちでしたら添付してください。

- (3) 異物混入や食中毒等事故発生時の管理体制を教えてください。
* 貴社独自マニュアルがあれば添付してください。
- (4) 受託施設の衛生巡回や衛生検査等の実施について、その体制や頻度、実施後の改善等についてどのように対応されているかをお聞かせください。
- (5) 損害賠償保険について保険の種類、適用範囲、免責事項、賠償額等がわかる書類（保険証）の写しを添付してください。

5 調理等従事者に対する研修計画と安全衛生について

- (1) 人材育成のための研修や教育計画について教えてください。
また、ワークライフバランス等の推進をどのようにされているかをお聞かせください。
* ワークライフバランス等に係る認定企業であることが確認できる書類を添付してください。
- (2) 年間の研修内容や回数、実施機関等について具体的にお書きください。
研修対象者も記載してください。
- (3) 受託事業所における定期的な衛生検査や施設・設備の点検、保守管理について、具体的に取り組まれていることをお聞かせください。
- (4) 健康診断や検便検査等において調理等従事者の健康管理について重視されていることをお聞かせください。
- (5) 本市における事故や災害時における救援等（炊き出し、物資調達、救護等）についてどのような協力体制がとれるのか具体的にお聞かせください。

6 食育について

- (1) 児童や職員と従事者が交流することについてどのようにお考えですか。
- (2) 地産地消、特に長岡京市産農産物の使用や保育所内で収穫した農作物の使用等についてどのようにお考えですか。
- (3) 保育所給食を通して食育推進をどのように図っていけるとお考えでしょうか。貴社ができる取組の提案をお願いします。これまでに取り組まれた具体例があればご紹介ください。

経費提案

- ・ 委託経費参考見積を添付ください（様式4及び様式4別紙または、様式4別紙に準じた任意様式も可）。
- ・ 人件費（福利厚生費含む）、その他の項目に分け、その内訳を年度ごとに具体的に記入ください。