（様式第４号）

提　　案　　書

令和　　年　　月　　日

　（あて先）京田辺市長　上　村　　崇

京田辺市小学校給食調理等業務委託公募型プロポーザル方式募集要項第１３項によりこの提案書を提出します。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 募集区分 | 提　案　校 | 提案する区分に〇を記入 |
| 区分１ | 京田辺市立草内小学校 |  |
| 区分２ | 京田辺市立松井ケ丘小学校 |  |
| 区分３ | 京田辺市立薪小学校 |  |

　　　提案者

|  |  |
| --- | --- |
| 事業者の所在地 |  |
| 事業者の商号又は名称 |  |
| 代表者の役職及び氏名 | 　　　　　　　　　　　　　　　印 |
| 担当者 | 役職及び氏名 |  |
| 電話番号 |  |
| Ｅメール |  |

提案書 記載項目

１ 企業理念等

（１）事業者概要

（２）学校給食調理部門の売上高及び経常利益（過去３年間）

（３）部門別の従業員の配置状況及び免許取得者数（人：告示日現在）

　（４）学校給食に対する基本的な考え方について

２　集団給食調理部門の実績（件数：告示日現在）

「企画提案参加申込書」に合わせた記載内容とすること。

３　自校調理方式による小学校給食・中学校給食の契約受託実績（過去３年間）

４　学校給食調理業務における安全衛生管理体制について

５　食中毒等の事故発生の場合の損害賠償保険について

６　学校給食業務に関する調理従事者研修の実施状況（令和４年度実績）

　及び調理従事者に対する研修計画等について

７　学校給食における調理従事者の配置体制の考え方について

８　学校給食調理業務における危機管理体制について

９　食育に対する姿勢について

10　見積金額

11 誓約書

12　報告書

　※ 区分１、区分２及び区分３と全ての提案をする場合、記載項目７及び10は、区分１

区分２及び区分３ごとに提出すること。

１　企業理念等

（１）事業者概要

|  |  |
| --- | --- |
| 商号又は名称 |  |
| 所　在　地 |  |
| 設立年月日 |  | 資本金 |  |
| 代表者（職・氏名） |  |
| 担当者（所属・氏名） |  | 電話 |  |
| ＦＡＸ |  |

（２）学校給食調理部門の売上高及び経常利益（過去３年間）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 売上高（円） | 経常利益（円） |
| 令和４年度 |  |  |
| 令和３年度 |  |  |
| 令和２年度 |  |  |

（３）部門別の従業員の配置状況及び免許取得者数（告示日現在）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 学校給食関係部門 | その他の部門 | 合　　計 |
| 栄養士免許有 | 調理師免許有 | 免許無 | 栄養士免許有 | 調理師免許有 | 免許無 | 栄養士免許有 | 調理師免許有 | 免許無 |
| 正規社員 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| パート |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 合　計 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

（４）学校給食に対する基本的な考え方について

|  |
| --- |
| ① 学校給食調理業務遂行に対する基本的な考え方について記載してください。② 学校給食は、教育の一環として、提供される教材であるとの認識を含め、学校給食の意義や役割について記載してください。③ 決められた献立を安全に調理し、児童に安全安心でおいしい給食を提供するための取り組み及びその実現への積極的な工夫などについて記載してください。 |

　※様式は任意様式とし、Ａ４用紙１枚程度、フォントサイズ１０ポイントとします。

２ 集団給食調理部門の実績（件数）（告示日現在）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 公　　立 | 私立・民間 | 合　計 |
| 小学校給食（自校調理）800食以上 |  |  |  |
| 小学校給食（自校調理）800食未満 |  |  |  |
| 中学校給食（自校調理） |  |  |  |
| 小・中学校給食（共同調理場） |  |  |  |
| 小　　　計 |  |  |  |
| 幼稚園給食 |  |  |  |
| 保育園給食 |  |  |  |
| 高等学校給食 |  |  |  |
| 病院・福祉施設給食 |  |  |  |
| 社員食堂 |  |  |  |
| その他 |  |  |  |
| 合　　　計 |  |  |  |

３ 自校調理方式による小学校給食・中学校給食の契約受託実績（過去３年間）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 市町村名学　校　名 | 食 数 | 配置従業員数（人） | 契約期間 |
| 正規社員 | 契約社員・常勤職員 | パート | 計 |
| １ |  |  |  |  |  |  |  |
| ２ |  |  |  |  |  |  |  |
| ３ |  |  |  |  |  |  |  |
| ４ |  |  |  |  |  |  |  |
| ５ |  |  |  |  |  |  |  |
| ６ |  |  |  |  |  |  |  |
| ７ |  |  |  |  |  |  |  |
| ８ |  |  |  |  |  |  |  |
| ９ |  |  |  |  |  |  |  |
| １０ |  |  |  |  |  |  |  |

※記入欄が不足する場合は、追加で記入してください。

　４　学校給食調理業務における安全衛生管理体制について

|  |
| --- |
| ① 「学校給食衛生監理基準」の遵守、大量調理における管理マニュアル、ＨＡＣＣＰに基づいた衛生管理がどのように確立されているか簡潔に記載してください。②　健診及び衛生検査（細菌検査の内容、項目、回数）の実施状況について記載してください。③　給食調理業務従事者の健康管理体制について記載してください。 |

　※様式は任意様式とし、Ａ４用紙２頁、フォントサイズ１０ポイントとします。

５ 食中毒等の事故発生の場合の損害賠償保険について

|  |  |
| --- | --- |
| 保険の種類 |  |
| 保険の名称 |  |
| 保険の適用範囲 |  |
| 賠償額（千円） |  | １事故当たり |  |
| 免責事項 |  |

※保険証書の写しを添付願います

６　学校給食業務に関する調理従事者研修の実施状況（令和４年度実績）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 衛生管理研修 | 調理技術研修 | その他の研修 |
| 回数 | 延参加者数 | 回数 | 延参加者数 | 回数 | 延参加者数 |
| 正規社員等 |  |  |  |  |  |  |
| パート |  |  |  |  |  |  |
| 合　　計 |  |  |  |  |  |  |

調理従事者に対する研修計画等について

|  |
| --- |
| 1. 調理従事者に対する教育及び研修の取り組みについて記載してください。
2. 配置前研修のスケジュールと内容について記載してください。
3. 本市等が要請する研修会や行事等への参加の姿勢について。会社の方針を記載してください。
 |

※様式は任意様式とし、Ａ４用紙２頁、フォントサイズ１０ポイントとします。

７ 学校給食における調理従事者の配置体制の考え方について

|  |
| --- |
| 1. 応募する学校の配置体制（業務責任者、業務副責任者、食品衛生責任者及び調理従事者の配置人数、配置者の資格、学校給食経験年数、配置時間）について記載してください。
2. 人材確保における工夫、急な欠員時等の支援体制について記載してください。
3. 別紙１に学校別に調理従事者の配置計画を記載してください。
4. 業務遂行体制について、会社、現場、学校及び教育委員会との連携体制（緊急事態発生時の対応も含む）について、記載してください。
5. 労働災害発生時の対応について記載してください。
 |

※③以外は任意様式とし、Ａ４用紙２頁以内、フォントサイズ１０ポイントとします。

別紙１

（区分　　　京田辺市立　　　　　　小学校）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 責任者の区分 | 資格免許名 | 雇用形態 | 業務経験年数 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
| 業務責任者 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 業務副責任者 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 食品衛生責任者 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| スタッフ１ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| スタッフ２ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| スタッフ３ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| スタッフ４ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 勤務人員　合計 |  |  |  |  |  |
| １日当たりの勤務時間総数　合計 |  |  |  |  |  |

注意事項

１　正職員・パート職員各々の勤務時間を記載すること。

２　記載欄が不足する場合は、必要に応じて追加してください。

３　当該校での登録予定の職員について、全員を記載し、勤務人員は、1日当たりの人数を記載してください。

記載例

　（区分〇　　京田辺市立　○○小学校）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 責任者の区分 | 資格免許名 | 雇用形態 | 業務経験年数 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
| 業務責任者 | 調理師 | 正社員 | 学校給食５年 | 8:00～17:00 | 8:00～17:00 | 8:00～17:00 | 8:00～17:00 | 8:00～17:00 |
| 業務副責任者 | 栄養士 | 正社員 | 学校給食４年 | 7:30～16:30 | 7:30～16:30 | 7:30～16:30 | 7:30～16:30 | 7:30～16:30 |
| 食品衛生責任者 | 調理師 | 契約社員 | 学校給食２年 | 8:00～17:00 | 8:00～17:00 | 8:00～17:00 | 8:00～17:00 | 8:00～17:00 |
| スタッフ１ | 調理師 | パート | 学校給食２年 | 9:00～15:00 |  | 9:00～15:00 |  | 9:00～15:00 |
| スタッフ２ | なし | パート | 特定給食１年 |  | 9:00～15:00 |  | 9:00～15:00 |  |
| スタッフ３ | なし | パート | 特定給食１年 | 10:00～15:00 | 10:00～15:00 | 10:00～15:00 |  |  |
| スタッフ４ | なし | パート | 特定給食１年 |  |  |  | 10:00～15:00 | 10:00～15:00 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 勤務人員　合計 | ５人 | ５人 | ５人 | ５人 | ５人 |
| １日当たりの勤務時間総数　合計 | ３４時間 | ３４時間 | ３４時間 | ３４時間 | ３４時間 |

注意事項

１　正職員・パート職員各々の勤務時間を記載すること。（上記の勤務時間は、記載例です。）

２　記載欄が不足する場合は、必要に応じて追加してください。

３　当該校での登録予定の職員について、全員を記載し、勤務人員は、1日当たりの人数を記載してください。

８　学校給食調理業務における危機管理体制について

|  |
| --- |
| 1. インフルエンザ、新型コロナウイルス感染症など発生時の給食調理業務体制について記載してください。
2. 業務の履行が不可能となった場合、業務の代行体制等について記載してください。
 |

※様式は任意様式とし、Ａ４用紙２頁以内、フォントサイズ１０ポイントとします。

９　食育に対する姿勢について

|  |
| --- |
| ① 食育に対する考え方（姿勢）について記載してください。1. 給食調理業務において、地産地消を遂行する上で、食品ロス削減の取り組みを提

案してください。 |

※様式は任意様式とし、Ａ４用紙２頁以内、フォントサイズ１０ポイントとします。

１０　見積金額

（１）

|  |
| --- |
| 月額 |
| 見積金額 | 億 | 千 | 百 | 十 | 万 | 千 | 百 | 十 | 円 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

（２）

　見積金額の総額は、上記の月額に契約月数（３６か月）を乗じて得た金額を記載すること。

|  |
| --- |
| 提案金額総額 |
| 見積金額 | 億 | 千 | 百 | 十 | 万 | 千 | 百 | 十 | 円 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

※業務履行期間内の総額（消費税及び地方消費税を除く。）

※金額は、アラビア数字で表示し、頭書に￥の記号を付記して下さい。

※別紙２に積算内訳書を記入して下さい。

別紙２

積算内訳書

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 区　　　　分 | 金　額 | 算定根拠等 |
| 人件費 | 給料 | 業務責任者 |  |  |
| 副責任者 |  |  |
| 食品衛生責任者 |  |  |
| 調理員（正規） |  |  |
| 調理員（パート） |  |  |
| 通勤手当 | 正規社員 |  |  |
| パート |  |  |
| 諸手当 | 正規社員 |  |  |
| パート |  |  |
| 社会保険料　 |  |  |
| 各種引当金　 |  |  |
| 小計 |  |  |
| 経費 | 被服費 |  |  |
| 保健衛生費 |  |  |
| 消耗品費（調理、洗浄、清掃） |  |  |
| 通信費 |  |  |
| 福利厚生費 |  |  |
| 研修費 |  |  |
| 事務用品費 |  |  |
| 管理経費 |  |  |
| 小計 |  |  |
| 合計（消費税等を除く） |  |  |

　※算定根拠は詳細に記載するとともに、調理員の人数は、別紙１に記載の勤務人員で算出すること。

※上記項目以外に必要な経費がある場合は、列を追加し、区分を明記に記載すること。

※年度毎でまとめ、３ケ年分作成し提出すること。

１１ 誓約書

　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　　　　令和　　年　　月　　日

　誓約書

　　（あて先）京田辺市長　　上　村　　崇

　　　当社は京田辺市立小学校給食調理等業務委託に係る公募型プロポーザル方式募集要項に掲げる全ての要件を満たすこと並びに記載内容に虚偽がないことを誓約します。

　　　　　　　　　　事業者の

　　　　　　　　　　所在地

　　　　　　　　　　事業者の

　　　　　　　　　商号又は名称　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　印

　　　　　　　　　代表者の役職

　　　　　　　　　代表者の氏名　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　印

　　　　　　　　　　　担当者

　　　　　　　　　　（役職・氏名）

　　　　　　　　　　　電　話

１２ 報告書

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 令和　　年　　月　　日

　報告書

　　（あて先）京田辺市長　　上　村　　崇

　　　当社は過去３年間の学校給食施設において食品衛生法（昭和２２年法律第２３３号）の規定による営業停止等の処分について、下記のとおり報告します。

　　１．営業停止処分　　　□受けたことがある　　□受けたことがない

　　２．営業停止処分を受けたことがある場合

|  |  |
| --- | --- |
| （１）処分を受けた日 | 　　　　　年　　　月　　　日 |
| （２）経緯と状況 |
| （３）当該処分後の改善 |

　　　事業者の所在地

　　　事業者の商号又は名称　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　印

代表者の役職

　　　代表者の氏名