

(様式 1)

公募型プロポーザル参加申込書

令和 年 月 日

茅ヶ崎市長 様

茅ヶ崎市立中学校給食調理等業務に係る公募型プロポーザルについて、参加を申し込みます。なお、公告された参加資格の要件を満たしていること並びに参加申込書の内容について事実と相違ないことを誓約します。

事業者名			
所在地			
代表者氏名			
担当者	所属		
	氏名		
	電話番号		
	FAX 番号		
	メールアドレス		
事業者概要	設立		
	資本金		
	民事再生法に基づく再生 手続開始の申立ての有無		
	会社更生法に基づく更生 手続開始の申立ての有無		

【添付資料】

- 食品衛生法に基づく営業許可証の写し
- 直近 1 年以内の食品衛生監視票
- 登記事項証明書
- 生産物賠償責任保険の加入を証する書面の写し
- 納税証明書

(様式 2)

質問票

令和 年 月 日

事業者名		
担当者	所属	
	氏名	
	電話番号	
	FAX 番号	
	メールアドレス	

文書名又は項目	質問の内容

注 1 : 文書名又は項目欄には、「実施要領○ページ△」のように記載してください。

注 2 : 質問受付期間は、令和 5 年 12 月 18 日(月)から令和 6 年 1 月 12 日(金)17 時まで。

注 3 : 電子メールに添付し、gakumu@city.chigasaki.kanagawa.jp まで送信してください。

その際、メール件名は「プロポーザルに関する質問(事業者名)」としてください。

注 4 : このページに収まらない場合は、この様式に準じて追加を可とします。

(様式 3)

公募型プロポーザル企画提案届出書

茅ヶ崎市長 様

茅ヶ崎市立中学校給食調理等業務委託公募型プロポーザル実施要領に基づき、次のとおり企画提案書等の関係書類を提出します。

提出書類（以下の順番に整理し提出してください）

- ☐ 公募型プロポーザル企画提案届出書（様式 3）
- ☐ 企画提案書（様式 4-1 ～ 4-6）（フォントサイズは 11 を最小とします）
- ☐ 会社概要（様式 5）
- ☐ 給食調理等受託実績書（様式 6）
- ☐ 調理体制調書（様式 7）
- ☐ 調理施設及び設備の配置平面図（A 3 判・自由様式）（A 4 縦に折りたたむこと）
- ☐ 業務工程表（様式 8）
- ☐ 見積書（様式 9）

令和 年 月 日

（提出者） 所 在 地

事 業 者 名

代表者氏名

（連絡先） 所属

氏名

電話番号

FAX 番号

メールアドレス

事務局 記入欄	
------------	--

(様式 4 - 1)

企画提案書

中学校給食調理等業務に対する抱負

学校給食の意義や事業者の果たすべき役割をふまえ、茅ヶ崎市立中学校給食調理等業務に対する抱負を具体的に記載してください。

注 1： フォントサイズは 11 を最小とし、2 枚以内で記載してください。

注 2： 不足する場合は複写してください。

注 3： プレゼンテーション時に使用する資料は、当日追加配布することができます。

(様式 4 - 2)

企画提案書

本市受託業務以外の業務との関係について

食物アレルギーの混入事故等を防ぐため、調理場での作業において、本市受託業務以外の業務と交わらないための措置について記載してください。

注 1 : フォントサイズは 11 を最小とし、2 枚以内で記載してください。

注 2 : 不足する場合は複写してください。

注 3 : プレゼンテーション時に使用する資料は、当日追加配布することができます。

(様式 4 - 3)

企画提案書

衛生管理体制について

食中毒等の事故を防止するための、調理場における衛生管理や業務従事者の衛生管理意識向上に対する取り組みについて記載してください。

注 1： フォントサイズは 11 を最小とし、2 枚以内で記載してください。

注 2： 不足する場合は複写してください。

注 3： プレゼンテーション時に使用する資料は、当日追加配布することができます。

(様式 4 - 4)

企画提案書

配送体制について

市立中学校 13 校への給食配送について、使用する車両の台数など具体的な配送計画を記載してください。また、車両の安全運行に向けた取り組みについて記載してください。

注 1： フォントサイズは 11 を最小とし、2 枚以内で記載してください。

注 2： 不足する場合は複写してください。

注 3： プレゼンテーション時に使用する資料は、当日追加配布することができます。

(様式 4 - 5)

企画提案書

危機管理体制について

天災、停電、調理設備等のトラブル、あるいは交通渋滞や車両不調等の配送トラブルにより業務の履行が困難となった場合や、その他想定しうるリスクに対し、対応方針とその内容、具体的な対応策について記載してください。

注 1 : フォントサイズは 11 を最小とし、2 枚以内で記載してください。

注 2 : 不足する場合は複写してください。

注 3 : プレゼンテーション時に使用する資料は、当日追加配布することができます。

(様式 4 - 6)

企画提案書

業務従事者の育成について

非正規社員を含む業務従事者（調理従事者、配送業務従事者及び配膳員）の育成への取り組みや研修の実施予定等について記載してください。

注 1： フォントサイズは 11 を最小とし、2 枚以内で記載してください。

注 2： 不足する場合は複写してください。

注 3： プレゼンテーション時に使用する資料は、当日追加配布することができます。

(様式5)

会社概要

1 設立年月日

2 調理施設の所在（予定地）

（所在地）

※本業務に使用する調理施設の所在（新設の場合は予定地）を記載してください。

3 資本金又は出資金

円

4 従業員数（令和5年4月現在）

	総数	うち栄養士数	うち調理師数
正社員	人	人	人
非正規社員 （契約・アルバイト等）	人	人	人
合計	人	人	人

※栄養士と調理師が重複する場合は、主たる業務で分類してください。

5 事業実績

（千円未満切り捨て）

	売上高	営業利益	経常利益
年度	千円	千円	千円
年度	千円	千円	千円
年度	千円	千円	千円

※直近3事業年度の実績を記載してください。

(様式 6)

給食調理等受託実績書

発注者	学校又は施設名	1 日の 平均食数	受託期間（契約期間）
		食	年 月 日から 年 月 日まで
		食	年 月 日から 年 月 日まで
		食	年 月 日から 年 月 日まで
		食	年 月 日から 年 月 日まで
		食	年 月 日から 年 月 日まで
		食	年 月 日から 年 月 日まで

注 1： 厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、学校給食又は特定の人を対象とした、1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上の受託実績を記載すること。

注 2： 平成 31 年 4 月 1 日以降の受託実績を記載すること。

(様式 7)

調理体制調書

● 工程区分別従事者配置予定人数

工程区分	正社員	非正規社員 (契約・アルバイト等)	合計
食材料の検収	名 (うち調理師 名)	名 (うち調理師 名)	名 (うち調理師 名)
野菜等の下処理	名 (うち調理師 名)	名 (うち調理師 名)	名 (うち調理師 名)
調理	名 (うち調理師 名)	名 (うち調理師 名)	名 (うち調理師 名)
盛り付け	名 (うち調理師 名)	名 (うち調理師 名)	名 (うち調理師 名)
洗浄・消毒	名	名	名
配送	名	名	名

● 調理体制の特徴

● 欠員発生時の対応

業務工程表

[illegible]

※令和6年10月に第1期、令和7年5月に第2期の給食開始までに想定される作業工程を記入してください

※ガントチャートの形式で作成してください。提案内容に合わせて作業項目の行は追加、削除し、A 3 判 1 枚になるように編集してください。

見積書

1 見積金額

	十	億	千	百	十	万	千	百	十	円
(税込)										
(税抜)										

※喫食率70%の場合の合計金額を記載してください

2 内訳

1 食単価(税抜)					1 日あたり 固定費(税抜)
喫食率					
0%以上30%未満 A	30%以上50%未満 B	50%以上65%未満 C	65%以上80%未満 D	80%以上 E	
円	円	円	円	円	円

3 積算内訳

(1)喫食率70%の場合

年度	金額（税抜）※	日数 G	対象者 H	年間食数				
				喫食率 0%以上30%未満 (G × H × 30%) - 1 a	喫食率 30%以上50%未満 (G × H × 50%) - a - 1 b	喫食率 50%以上65%未満 (G × H × 65%) - a - b - 1 c	喫食率 65%以上 (G × H × 70%) - a - b - c d	合計
								G × H × 70%
令和6年度	円	100 日	2,700人	80,999食	54,000食	40,500食	13,501食	189,000食
令和7年度	円	190 日	6,500人	370,499食	247,000食	185,250食	61,751食	864,500食
令和8年度	円	190 日	6,500人	370,499食	247,000食	185,250食	61,751食	864,500食
令和9年度	円	190 日	6,500人	370,499食	247,000食	185,250食	61,751食	864,500食
令和10年度	円	190 日	6,500人	370,499食	247,000食	185,250食	61,751食	864,500食
令和11年度	円	70 日	6,500人	136,499食	91,000食	68,250食	22,751食	318,500食
合計	円							

※年度ごとの金額は、(A × a) + (B × b) + (C × c) + (D × d) + (F × G)により算出

(2)喫食率100%の場合

年度	金額（税抜）※	日数 G	対象者 H	年間食数					
				喫食率 0%以上30%未満 (G × H × 30%) - 1 a	喫食率 30%以上50%未満 (G × H × 50%) - a - 1 b	喫食率 50%以上65%未満 (G × H × 65%) - a - b - 1 c	喫食率 65%以上80%未満 (G × H × 80%) - a - b - c - 1 d	喫食率 80%以上 (G × H) - a - b - c - d e	合計
									G × H
令和6年度	円	100 日	2,700人	80,999食	54,000食	40,500食	40,500食	54,001食	270,000食
令和7年度	円	190 日	6,500人	370,499食	247,000食	185,250食	185,250食	247,001食	1,235,000食
令和8年度	円	190 日	6,500人	370,499食	247,000食	185,250食	185,250食	247,001食	1,235,000食
令和9年度	円	190 日	6,500人	370,499食	247,000食	185,250食	185,250食	247,001食	1,235,000食
令和10年度	円	190 日	6,500人	370,499食	247,000食	185,250食	185,250食	247,001食	1,235,000食
令和11年度	円	70 日	6,500人	136,499食	91,000食	68,250食	68,250食	91,001食	455,000食
合計	円								

※年度ごとの金額は、(A × a) + (B × b) + (C × c) + (D × d) + (E × e) + (F × G)により算出

積算内訳の算出例（70%の場合）

(令和7年度)

日数：190日

対象者：6,500人

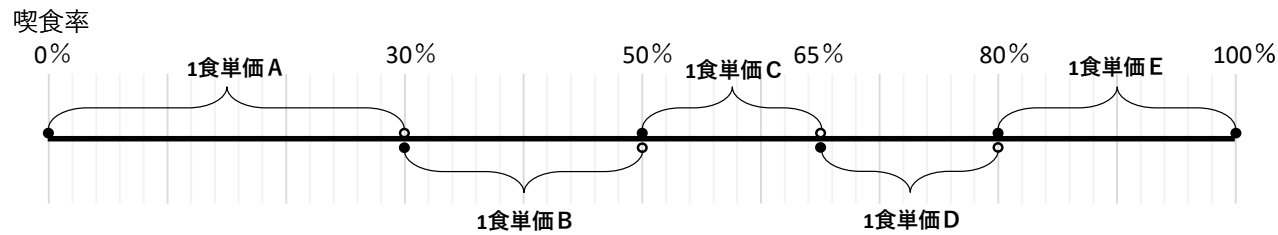
1食単価(税抜)					1日あたり 固定費(税抜)
喫食率					
0%以上30%未満 A	30%以上50%未満 B	50%以上65%未満 C	65%以上80%未満 D	80%以上 E	
200円	150円	100円	50円	30円	100,000円

※ 1食単価及び1日あたり固定費は仮の数値です

固定費

	100,000円	×	190日	=	19,000,000円	} 151,762,350円
1食単価						
0%以上30%未満	370,499食	×	200円	=	74,099,800円	
30%以上50%未満	247,000食	×	150円	=	37,050,000円	
50%以上65%未満	185,250食	×	100円	=	18,525,000円	
65%以上	61,751食	×	50円	=	3,087,550円	

1食単価の考え方



食数の考え方

