提　　案　　書　（平成２８年度）

平成２９年　　月　　日

　京田辺市長　石井明三　様

　　　京田辺市立小学校給食調理業務の委託提案に関する募集要項第８

　　によりこの提案書を提出します。

　　　　　提案校名　　　京田辺市立　　　　　小学校

　　　　　　　　　事業者の

　　　　　　　　　商号又は名称　　　　　　　　　　　　　　　　　印

　　　　　　　　　事業者の

　　　　　　　　　所 在 地

　　　　　　　　　代表者の役職

　　　　　　　　　代表者の氏名　　　　　　　　　　　　　　　　　印

　　　　　　　　　担当者

　　　　　　　　（役職・氏名）

　　　　　　　　　電　話

　　　　　　　　　ＦＡＸ

　　　　　　　　　Ｅメール

**提案書 記載項目**

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：平成28年4月1日現在）

４　集団給食調理部門の実績（件数 平成28年10月1日現在）

５　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）

６　学校給食に対する基本的な考え方について

７　食中毒等の事故発生の場合の損害賠償保険について

８　学校給食業務における安全衛生管理体制について

９　学校給食業務に関する従業員研修の実施状況（平成２７年度）

　及び調理従事者に対する研修計画等について

10 円滑な業務委託の遂行について

11 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

12 食育について

13 調理作業工程表・作業動線図の作成

14 見積金額

15 誓約書

16 調理従事者の配置について

　　※　提案書の各項目の記載欄が不足する場合には、適宜各欄を広げるか

様式を参考に別紙を添付してください。

**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** |  |
| **本市に最も近い支店等の名称及び所在地** | |  | | |

**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）** |
| **平成２７年度** |  |  |
| **平成２６年度** |  |  |
| **平成２５年度** |  |  |

**３　部門別の従業員の配置状況及び免許取得者数（人：平成２８年４月１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　集団給食調理部門の実績（件数）　　　　　　（平成２８年１０月１日現在）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **公　　立** | **私立・民間** | **合　　計** |
| **小学校給食（自校調理）** |  |  |  |
| **中学校給食（自校調理）** |  |  |  |
| **小・中学校給食（共同調理場）** |  |  |  |
| **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** |  |  |  |

**５　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** |  |  |  |  |  |  |  |
| **１１** |  |  |  |  |  |  |  |
| **１２** |  |  |  |  |  |  |  |
| **１３** |  |  |  |  |  |  |  |
| **１４** |  |  |  |  |  |  |  |
| **１５** |  |  |  |  |  |  |  |

* 記入欄が不足する場合は、追加で記入してください。

**６　学校給食に対する基本的な考え方について（下欄に記載してください。）**

|  |
| --- |
| 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  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。  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。 |

**７　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**

**８　学校給食業務における安全衛生管理体制について**

**(下欄に記載してください)**

|  |
| --- |
| ①衛生管理・調理管理について、文部科学省「学校給食衛生管理の基準」、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」、及び「京田辺市学校給食衛生管理マニュアル」等や独自のマニュアルに基づいた衛生管理がどのように確立されているか、「１３調理作業工程表・作業動線図の作成」で作成した作業動線図に沿って簡潔に記載すること。  ②安全衛生管理体制について。(安全衛生管理のために作成されている独自のマニュアルあれば全て提出ください。)  　・衛生管理マニュアル  　・危機管理マニュアル  　・その他マニュアル（具体的に）  ③衛生検査（具体的検査内容も記載してください。）の実施状況について。  　・検査体制（自社検査機関の有無）  　・調理現場の検査  　・検便（頻度及び内容）仕様書あれば提出ください。  　・健康診断（頻度及び内容）仕様書あれば提出ください。  　・ノロウイルス検査  　・その他検査体制（具体的に） |

**９　学校給食業務に関する従業員研修の実施状況（平成２７年度）**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **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（下欄に記載してください。）**

|  |
| --- |
| ①委託開始とその後における､調理従事者に対する安全衛生管理及び技術向上に関する教育・研修の取り組みについての考え方について。  ②研修内容等について。（平成２７年度実施分、平成２８年度計画分）  　頻度や内容について具体的に記載してください。テキスト等あれば提出ください。  　・食中毒に関する研修  　・アレルギーに関する研修  　・ノロウイルスに関する研修  　・危機管理に関する研修  　・その他  ③本市等が要請する研修会や行事等への参加について。会社の方針（全員参加、積極的参加など）について具体的に記載してください。 |

**１０　円滑な業務委託の遂行について　　（下欄に記載してください。）**

|  |
| --- |
| 1. 円滑な業務委託の遂行について、学校給食調理業務委託仕様書に基づき、業務を継続して安定的に確実に遂行する能力を見るため、「１３調理作業工程表・作業動線図の作成」で作成した作業工程表に沿ってどのように業務を進めるのか簡潔に記載すること   ②アレルギー食対応の取り組みについて。  ③指揮命令系統が確立され、会社、現場、学校、教育委員会との連携が迅速・的確に伝達される体制づくりについて。  ④業務引き継ぎ等委託業務開始に向けた取り組みについて。（期間、従業員配置、研修等）  ⑤食中毒や異物混入等の事故に対する事故防止対策について。事故対応のために作成されている独自のマニュアルがあれば提出ください。  ⑥食中毒や異物混入等の事故が発生した場合の対処について  ⑦業務の履行が不可能となった場合、業務の継続履行が保障される代行体制等について。 |

**１１　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**

**（下欄に記載してください。）**

|  |
| --- |
| ①業務責任者（主任）、業務副責任者（副主任）、食品衛生責任者及び調理従事者の配置体制について。（スムーズな業務運営のための有能な人材の確保、地域雇用の配慮、正規・臨時の配置時間、代替対応システムの工夫等）  ②労働災害発生時の対応について。  ③調理従事者の健康管理について。  ④別紙「調理従事者の配置について」に、学校別に従業員の配置計画を記載してください。 |

**１２食育について**

|  |
| --- |
| ①学校・児童との交流企画について。  ②食育の充実、推進について。 |

**１３　調理作業工程表・作業動線図の作成**

下記のメニューについて、作業工程表・作業動線図の作成をすること。

　作成には、別紙作業工程表及び作業動線図用配置図を利用すること。

1. 米飯メニュー、②パンメニューの２種類を作成
2. **米飯メニュー**

牛乳、ごはん、さばのみそ煮、かきたま汁、小松菜のごま和え

1. **パンメニュー**

　牛乳、黒糖パン、クリームシチュー、春キャベツとツナのサラダ、くだもの（セミノールオレンジ）

別紙「調理室手配表」、「アレルギー給食（除去食）指示書」をよく読み、作成すること。

**１４　見積金額**

※１：委託契約期間分（平成２９年４月１日から平成３２年３月３１日）の総額（消費税及び地方消費税を除く。）ただし、同様式で、各年度別分についても作成してください。

※２：見積内訳書には、各区分ごとに金額及び算定根拠等を詳細に記入してください。

※３：金額は、アラビア数字で表示し、頭書に￥の記号を付記してください。

　　　なお、見積金額の訂正はしないこと。

|  |  |
| --- | --- |
| **見 積 金 額**  **（委託契約期間分の総額）** |  |

**見積内訳書**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **区　　　　分** | | | **金　額** | **内容・算定根拠等** |
| 人件費 | 給料 | 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 |  |  |
| 社会保険料等 | 厚生年金保険料、健康保険料雇用保険料等 | |  |  |
| 各種引当金等 | 賞与引当金、退職引当金等 | |  |  |
| 福利厚生費 | 一般福利費等（研修費等） | |  |  |
| 被服費・洗濯費等衛生費 | 作業衣服、帽子、履物、クリーニング等 | |  |  |
| 保健衛生費等 | 検便検査、健康診断手数料等 | |  |  |
| 厨房衛生費 | 洗剤、消毒薬、清掃用具等 | |  |  |
| 消耗品費 | 事務用、厨房用、調理用具等 | |  |  |
| 通信費 | 電話料金、郵便代等 | |  |  |
| 防鼠･防虫駆除費 | 防鼠･防虫駆除費 | |  |  |
| 一般管理費 | 労務管理費等 | |  |  |
| その他経費 |  | |  |  |
| 合計（消費税等を除く） | | |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **年　　度** | **見積金額（消費税等を除く）** |
| **平成２９年度** |  |
| **平成３０年度** |  |
| **平成３１年度** |  |

**（参考金額）年度別内訳書（消費税等を除く）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **学校名** | **年度** | **限度額** |
| **京田辺市立桃園小学校** | **平成２９年度** | **15,450,000円** |
| **平成３０年度** | **15,450,000円** |
| **平成３１年度** | **15,450,000円** |
| **計** | **46,350,000円** |
| **京田辺市立田辺東小学校** | **平成２９年度** | **14,540,000円** |
| **平成３０年度** | **14,540,000円** |
| **平成３１年度** | **14,540,000円** |
| **計** | **43,620,000円** |

※消費税は別途支払いとする。

**１５　誓約書**

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　平成　　年　　月　　日

　食品衛生法による行政処分がないことの誓約書

　京田辺市長　　石　井　　明　三　様

　　　京田辺市立小学校給食調理業務の指名型プロポーザル方式による入札において、「京田辺市立学校給食調理業務委託提案募集要項」第４項（資格要件）第４号に記載されている『過去３年間、学校給食調理業務において食品衛生法の営業停止処分を受けていないこと。』に相違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

　　　　　　　　　　　ＦＡＸ

**１６　調理従事者の配置について**

　　　　　（　　　　　　　　　小学校）　　　　　　　（職員配置定数　　桃園小学校　５人　　田辺東小学校　　３人）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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　勤務人員は、1日当たりの人数を記載し、当該校での登録予定の職員について、全員を記載願います。

記載例

　　　　　（　　○　○　　　　　　小学校）　　　　　　（職員配置定数　　桃園小学校　５人　　田辺東小学校　３人）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | | | | ３８時間 | ３８時間 | ３８時間 | ３８時間 | ３８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　勤務人員は、1日当たりの人数を記載し、当該校での登録予定の職員について、全員を記載願います。