**長南町給食所**

**調理業務委託企画提案実施要領　様式集**

提案書の作成要領

1. 使用する用紙は、表紙を含めて各規定様式を使用し、特に指定のない限りはＡ４判縦長横書き左綴じ片面としてください。

各提出書類等で使用する文字の大きさは10.5ポイント～12ポイント（ただし様式１２号、提案書内の図、イラスト、脚注等は除く）とします。

1. 提出書類のページ数については、各様式集で指定する枚数内にて作成してください。
2. 提案にあたっては、内容及びその効果が分かりやすいように、具体的に図やイラスト等を使用するなどの工夫をしてください。また、本様式の記載内容に関係して、他の様式、図面等により詳細な内容を示している場合は、その箇所を分かりやすく示してください。
3. 記述内容や提案構成等は、受託金額の見積内容との整合性、あるいはその算出根拠となることに留意して詳細に記述してください。

長南町給食所調理業務委託に係る提案書類の構成

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 種　類 | | 評　価　項　目 | 様式 | 様式№ |
| 審査に係る提案書類提出書 | | 審査に係る書類提出書 | 指定 | 様式４号 |
| 提　　案　　書 | 受託実績 | ①業務受託実績  ②業務受託実績に関わる参考資料 | 指定  任意 | 様式５号  なし |
| 学校給食に対する基本的な考え方 | ①学校給食の意義や目的の理解  ②調理業務遂行の基本方針 | 指定 | 様式６号 |
| 調理業務体制 | ①配置人数・組織体制  ②業務責任者、副責任者等の配置  ③従業者の代替員確保、欠員補充  ④地元採用計画等 | 指定 | 様式７号 |
| 業務の安全な運営 | ①調理場での事故防止方策  ②食中毒・異物混入発生時の対処  ③損害賠償保険の加入 | 指定 | 様式８号 |
| 危機管理体制 | ①危機管理に対する考え方  ②災害時の対応等 | 指定 | 様式９号 |
| 衛生管理 | ①衛生管理に対する考え方  ②衛生管理体制  ③衛生検査・感染症対策等 | 指定 | 様式１０号 |
| 研修計画・移行準備 | ①移行準備  ②給食開始までの研修計画  ③業務開始後の研修計画 | 指定 | 様式１１号 |
| コスト | ①受託コスト  ②見積内訳書 | 指定  任意 | 様式１２号  なし |

様式４号

令和　　年　　月　　日

審査に係る提案書類提出書

長南町長　平野　貞夫　様

　　　　　　　　　　　　　　提出者　　企業名

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　所在地

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　代表者名　　　　　　　　　　　　　　　　　　　㊞

　　　　　　　　　　　　　　担当者　　氏　名

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　所　属

所在地

電　話

ＦＡＸ

Ｅ-mail

　長南町給食所調理業務委託に係る受託者選定プロポーザルの提案書類について、別添のとおり提出します。

様式５号

業 務 受 託 実 績

【実績１】

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 施設名 | | （所在地） | | | |
| 自治体・団体名 | |  | | | |
| 施設種別 | | 学校給食施設（共同調理場・単独調理校）　・　集団調理施設（　　　　　　　　） | | | |
| 1日あたり調理食数 | | 食/1日 | | 基本献立数 | 献立 |
| 施設整備年月 | | 昭和・平成　　年　　月 | 調理場形態 | ドライ・ドライ運用・ウェット | |
| 受託内容 | |  | | | |
| 受託期間 | | 年　　月　～　　　　　年　　月 | | | |
| 備　　考 |  | | | | |

【実績２】

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 施設名 | | （所在地） | | | |
| 自治体・団体名 | |  | | | |
| 施設種別 | | 学校給食施設（共同調理場・単独調理校）　・　集団調理施設（　　　　　　　　） | | | |
| 1日あたり調理食数 | | 食/1日 | | 基本献立数 | 献立 |
| 施設整備年月 | | 昭和・平成　　年　　月 | 調理場形態 | ドライ・ドライ運用・ウェット | |
| 受託内容 | |  | | | |
| 受託期間 | | 年　　月　～　　　　　年　　月 | | | |
| 備　　考 |  | | | | |

【実績３】

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 施設名 | | （所在地） | | | |
| 自治体・団体名 | |  | | | |
| 施設種別 | | 学校給食施設（共同調理場・単独調理校）　・　集団調理施設（　　　　　　　　） | | | |
| 1日あたり調理食数 | | 食/1日 | | 基本献立数 | 献立 |
| 施設整備年月 | | 昭和・平成　　年　　月 | 調理場形態 | ドライ・ドライ運用・ウェット | |
| 受託内容 | |  | | | |
| 受託期間 | | 年　　月　～　　　　　年　　月 | | | |
| 備　　考 |  | | | | |

（備考）

* 代表的な調理業務の受託実績を記入してください。
* その他、Ａ４判の任意様式で業務実績表を添付していただいても結構です。（枚数制限なし）

様式６号

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | 学校給食に対する基本的な考え方 |   ○学校給食に対する基本的な考え方に関する説明として、次について１枚以内で簡潔にまとめてください。  ①学校給食の意義や目的の理解  ②調理業務遂行の基本方針 |

様式７号

|  |
| --- |
| 調理業務体制に関する提案 |
| ○調理業務体制に関する説明として、次について１枚以内で簡潔にまとめてください。  ①配置人数・組織体制  ②業務責任者、副責任者等の配置  ③従業者の代替員確保、欠員補充  ④地元採用計画等 |

様式８号

|  |
| --- |
| 業務の安全な運営に関する提案 |
| ○業務の安全な運営に関する説明として、次について１枚以内で簡潔にまとめてください。  ①調理場での事故防止方策  ②食中毒・異物混入発生時の対処  ③損害賠償保険の加入 |

様式９号

|  |
| --- |
| 危機管理体制に関する提案 |
| ○危機管理体制に関する説明として、次について１枚以内で簡潔にまとめてください。  ①危機管理に対する考え方  ②災害時の対応等 |

様式１０号

|  |
| --- |
| 衛生管理に関する提案 |
| ○衛生管理に関する説明として、次について１枚以内で簡潔にまとめてください。  ①衛生管理に対する考え方  ②衛生管理体制  ③衛生検査・感染症対策等 |

様式１１号

|  |
| --- |
| 研修計画・移行準備に関する提案 |
| ○研修計画・移行準備に関する説明として、次について１枚以内で簡潔にまとめてください。  ①移行準備  ②給食開始までの研修計画  ③業務開始後の研修計画 |

様式１２号

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **見　　　積　　　書**  　長南町給食所調理業務委託に係る委託料について、下記のとおり見積します。  記  １　見積金額     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  | 百万 |  |  | 千 |  |  | 円 |     ※消費税及び地方消費税を含む。  ２　各年度内訳     |  |  |  | | --- | --- | --- | | 年　　　度 | 金　　　額（円） | 備　　　考 | | 令和　　年度委託料 |  |  | | 令和　　年度委託料 |  |  | | 令和　　年度委託料 |  |  | | 合　　　計 |  |  |   ※消費税及び地方消費税を含む。  ３　各年度別詳細内訳  　　各社任意書式で可 |

（注）見積金額欄は、アラビア数字で記入し頭数字の前に￥マークを付してください。

様式１３号

辞　　退　　届

　　　年　　月　　日付けで、長南町給食所調理業務委託企画提案の参加表明に関して辞退いたします。

　　年　　月　　日

長南町長　平野　貞夫　様

　　　　　　　　　　　　　　　　提出者

会社名

所在地

　　　　　　　　　　　　　　　　　　代表者氏名　　　　　　　　　　　　　　㊞

担当者氏名

所属・職名

電話番号

　　　ＦＡＸ

Ｅ-mail