

豊川市学校給食センター調理等包括業務委託に係るプロポーザル提案書作成要領

1 事業提案時の提出書類

- (1) 提案書表紙
- (2) 提案書
 - ①提案概要
 - ②会社組織全般
 - ・会社の概要
 - ③事業者に関する事項
 - ・学校給食に対する考え方
 - ・学校給食における調理等受託実績
 - ④業務内容に関する事項
 - ・業務開始までの準備計画
 - ・衛生管理
 - ・危機管理
 - ・アレルギー対応食
 - ・食育の推進
 - ・災害発生時の協力体制
 - ⑤従業員に関する事項
 - ・従業員の雇用
 - ・人員配置
 - ⑥提案価格
 - ⑦その他
 - ・提案の独自性

2 作成方法

- (1) 一般事項
 - ① 使用言語は日本語、通貨は日本国通貨、単位は測量法に定めるものとし、全てを横書きとする。文字サイズは11ポイント以上とする。ただし、図表についてはこの限りではない。書体は任意とする。
 - ② 提案書は、A4サイズ換算で、片面30枚以内とし、原則として両面印刷とする。A3サイズの使用も可とするが、その場合はA4サイズ2枚分で換算する。
 - ③ ページ番号は、表紙を1ページ目とすること。様式第1号から様式第3号の2までの様式における提出資料については別綴じとし、ページの割り振りなしとする。
 - ④ 各提案書類における消費税額及び地方消費税額は、10%とすること。
- (2) 提案書の内容
 - 全て任意様式とし、下記の内容等にある事項は必ず記載すること。さらに市にとって有益となる提案を盛り込み、見やすくわかりやすい提案書を作成すること。

	書類名称	内容等
表紙	表紙 ※1 ページ目	題名に「豊川市学校給食センター調理等包括業務委託」を記載すること。
①	提案概要	全体的な提案概要を記載すること
②	会社組織全般	【会社の概要】 設立、資本金、売上高、従業員数、事業所数（県内は名称を記載）、事業内容を含む事業者の体制について、記載すること
③	事業者に関する事項	【学校給食に対する考え方について】 ・学校給食に対する基本姿勢を記載すること 【学校給食における調理等受託実績について】 ・過去5年（令和3～7年）分における一日あたり6,001食以上の学校給食の調理等受託実績を表にまとめ、記載すること（自治体名、施設名、基本調理食数、契約期間等）
④	業務内容に関する事項	【業務開始までの準備計画について】 ・令和8年9月の給食提供開始までの予定表を作成し、配慮している点を記載すること 【衛生管理について】 ・衛生管理に対する基本姿勢を記載すること ・本業務における衛生管理体制を記載すること ・食中毒発生及び異物混入防止策の対応を記載すること 【危機管理について】 ・危機管理に対する基本姿勢を記載すること ・配送中の事故及び車両の故障時の対応を記載すること ・過去3か年における食品衛生法の処分を受けた場合はその事実を記載すること 【アレルギー対応食について】 ・アレルギー対応食に対する基本姿勢を記載すること ・過去5年（令和3～7年）分における学校給食におけるアレルギー対応食の調理経験を記載すること（自治体名、施設名、月平均アレルギー対応食数） ・卵以外のアレルギー対応食を実施した場合の対応 【食育の推進について】 ・食育推進に対する基本姿勢を記載すること ・学校からの依頼や要望に対する対応を記載すること ・学校からの依頼や要望に対する対応の実績がある場合については、具体的に記載すること
⑤	従業員に関する事項	【従業員の雇用について】 ・従業員の雇用に対する基本姿勢を記載すること ・現在、学校給食センターにて調理等業務に従事している臨時職員や地元雇用に対する実現可能な考え方及び処遇を記載すること ・熱中症対策及び発生時における対応を具体的に記載すること 【人員配置について】 ・人員配置に対する基本姿勢を記載すること

		<ul style="list-style-type: none"> ・災害発生や感染症等による欠員が発生した場合において、他事業所からの応援・協力体制や実現可能な代替職員の確保策を記載すること ・従業員に対する研修及び教育を記載すること
⑥	提案価格	【事業費用】 <ul style="list-style-type: none"> ・提案限度額以内であること ・上限金額以内であっても、提案した金額以上での契約はしないため、注意すること
⑦	その他	【提案の独自性について】 <ul style="list-style-type: none"> ・⑥提案価格で提案した金額で実施できる内容とすること ・実現可能な市にとって有益な提案を自由に記載すること ・意欲的で説得力のある提案を行うこと (例) <ul style="list-style-type: none"> ・学校や給食センターにおいて、調理員が調理工程、調理器具、衛生管理の説明を行う ・調味料等のペットボトルを使用後に洗浄して売却し、収入とする

3 提出書類及び提出部数

提案書 15部 (正本 1部、副本 14部)

提案書 15部以外に、提案書及び各提出書類を PDF 化して電子メールで提出する。

4 注意事項

提案書には、選定委員会において公平な選定に資するため、会社名など提案者が特定される内容を記載しないこと。

5 プレゼンテーション及びヒアリング

提案書提出後にプレゼンテーション及びヒアリングを5月に実施します。提案書に沿って説明していただきますので、視覚的にもわかりやすい提案書を作成してアピールしてください。