

様式第8号

令和 年 月 日

伊東市長 様

住 所  
商号又は名称  
代表者職氏名

印

### 提案書等関係書類提出書

伊東市学校給食センター調理等業務募集要項等に掲載された全ての項目を承諾し、提案書等関係書類を提出いたします。

様式番号	書類名	市確認欄
様式第9号	学校給食に対する基本的な考え方に関する提案書	
様式第10号	危機管理に関する提案書	
様式第11号	衛生管理に関する提案書	
様式第12号	業務実施体制に関する提案書	
様式第13号	配送業務体制に関する提案書	
様式第14号	配膳業務体制に関する提案書	
様式第15号	業務の円滑な運営に関する提案書	
様式第16号	業務責任者配置予定書	
様式第17号	業務副責任者配置予定書	
様式第18号	アレルギー対応食調理責任者配置予定書	
様式第19号	見積書	
様式第20号	見積内訳書	

## 学校給食に対する基本的な考え方に関する提案書

学校給食に対する基本的な考え方について、簡潔にまとめてください。

※「その他提案について」以外は、必ず提案してください。

- (1)「生きた教材」としての学校給食の意義や役割について（食育に関する学校給食の役割を含む。）
- (2)子どもたちに「安全安心で、おいしい」給食を提供するための理念、方針等について
- (3)「手作り給食」に対する考え方やこれまでの実績に基づく提案について  
（例「食材そのものの味、食感、季節や温度変化に応じた調理方法」や「行事（食）や発達段階に応じた工夫」など、特色ある取組について記載のこと。）
- (4)その他提案について

## 危機管理に関する提案書

危機管理に対する考え方について、簡潔にまとめてください。

※「その他提案について」以外は、必ず提案してください。

(1) 業務における危機管理について

- ① 急な問題（異物混入、数の不足等）が発生した場合の迅速な対処方法や報告体制
- ② 加入している製造物賠償責任保険などの損害賠償に関する保険内容

(2) 業務における事故防止対策について

- ①食中毒や異物混入等の事故に対する防止対策
- ②事故が発生した際の緊急対応
- ③調理用具等の使用に起因した異物混入の防止対策
- ④その他提案

(3) 食物アレルギーに関する考え方について

別添資料①「学校給食センターの食物アレルギー対応について」に基づくアレルギー対応の中で、受託者として注意すべきと考える点や受託実績の中で実践している対策

(4) その他提案について

## 衛生管理に関する提案書

衛生管理に関する考え方について、簡潔にまとめてください。

※「その他提案について」以外は、必ず提案してください。

(1) 衛生管理体制について

- ①安全衛生管理体制（安全衛生管理に関するチェック方法、報告・管理体制、マニュアル、基準等）の取組
- ②衛生教育体制（衛生教育の実施方法、実施回数、内容等）

(2) 衛生検査について

- ①業務に従事する際、使用する調理設備及び用具等の衛生検査
- ②業務従事者等の健康管理及び衛生検査体制

(3) その他提案について

## 業務実施体制に関する提案書

業務実施体制に関する考え方について、簡潔にまとめてください。

※「その他提案について」以外は、必ず提案してください。

(1) 業務実施体制について

- ①安全安心な給食提供のための業務実施体制
- ②効率的な業務運営体制
- ③従事者に欠員が生じたときの交代要員の対応
- ④従事者数が配置予定人数より不足している場合の応援体制
- ⑤熱中症対策等従事者の労働安全衛生対策

(2) 調理従事者等の教育について

- ①業務における衛生管理や技術向上に関する教育、研修体制
- ②受託決定から業務開始までの準備・対応・研修計画
- ③年度中途において調理従事者の交代が生じた場合の職員研修体制

(3) 従事者定着の方策について

- ①従事者の雇用に関する基本方針（地元雇用・正規雇用の対応を含む。）
- ②人材育成（従事者に意欲を持たせ、長期雇用させるための工夫）

(4) その他提案について

## 配送業務体制に関する提案書

配送業務体制に関する考え方について、簡潔にまとめてください。

※「その他提案について」以外は、必ず提案してください。

- (1) 調達予定の配送車の内容について
  - ・ 配送車の調達から配送業務従事者に対する教育・研修までの計画  
(配送車の規格については配送・配膳業務仕様書をご覧ください。)
- (2) 今年度の配送タイムテーブルについて
  - ・ (提案書資料②)を参考に、配送計画を作成してください。(計画書の様式は任意)
- (3) 令和9年度以降の配送タイムテーブルについて
  - ・ 北中学校が廃校となった後の令和9年度以降の配送計画を作成してください。  
(計画書の様式は任意)
- (4) 配送中のトラブル対応に対する考え方について
- (5) その他提案について

## 配膳業務体制に関する提案書

配膳業務体制に関する考え方について、簡潔にまとめてください。

※「その他提案について」以外は、必ず提案してください。

- (1) 配膳員の人員配置計画について
- (2) 配膳業務における衛生管理体制について
- (3) 配膳業務の実施状況の把握やチェック体制、是正指導方法について
- (4) 配膳員と給食センターとの間の連絡体制について
  - ・業務中の緊急連絡
  - ・運用の変更等、正確な伝達が必要な連絡
  - ・配膳員の悩みや相談事等、周りへの配慮が必要な内容 等
- (5) 配膳業務における危機管理体制について
  - ・配膳員の感染症罹患時の対応
  - ・休暇等における補充人員体制 等
- (6) 配膳業務を円滑に実施していくための提案について
- (7) その他提案について

## 業務の円滑な運営に関する提案書

1. 2献立を提供する給食センターの献立1（小学校用）及び献立1のアレルギー食並びに献立2（中学校用）及び献立2のアレルギー食（提案書資料③—1～③—4「調理室手配表」）の4種について、給食センターの作業動線図及び作業工程表を作成してください。

作成に当たっては、任意様式による作成でも構いません。

### 献立1

- ①ご飯
- ②ちんちん揚げ
- ③野菜のさっぱりあえ
- ④たぬき汁
- ⑤りんご  
(牛乳)

### 献立2

- ①ひじきご飯
- ②鯖のアーモンド焼き
- ③おひたし
- ④かきたま汁
- ⑤フルーツゼリー  
(牛乳)

2. 伊東市の学校給食は、手作り給食を基本とし、①主食・②主菜・③副菜・④汁物・⑤デザート（牛乳を除く。）の5品（牛乳を除く。）を揃えて提供していくことを特色としています。冷凍食品を活用しつつ、4品（牛乳を除く。）の提供をしている地域もある中で、伊東市の手作り給食や地産地消の食材を活用した特色ある学校給食を実現するための貴社の実践例や実現に向けての留意点について提案してください。

業務責任者配置予定書

区 分	責 任 者	ふりがな 氏 名		年 齢	歳
現 住 所					
資 格					
学 歴・経 歴					
	現在の業務従事見込み		業 務 従 事 経 歴		
学 校 給 食 業 務 従 事 経 験	役 割				
	担当業務				
	業務場所				
	従事期間	年 月 日から 年 月 日まで	年 月 日から 年 月 日まで	年 月 日から 年 月 日まで	
	所属会社				
	職 名				
	技術的 特記事項				

- (注) 1 業務責任者は、伊東市学校給食センターの調理等業務を統括すること。  
 2 業務責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有し、学校給食センター（共同調理場）で3年以上の業務責任者としての実務経験のある正規社員とする。（管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を証明する書類の写しを添付すること。）

業務副責任者配置予定書

区 分	副責任者	ふりがな 氏 名		年齢	歳
現住所					
資格					
学歴・経歴					
	現在の業務従事見込み		業 務 従 事 経 歴		
学 校 給 食 業 務 従 事 経 験	役 割				
	担当業務				
	業務場所				
	従事期間	年 月 日から 年 月 日まで	年 月 日から 年 月 日まで	年 月 日から 年 月 日まで	
	所属会社				
	職 名				
	技術的 特記事項				

(注) 1 業務副責任者は、業務責任者に事故があるとき、又は業務責任者が欠けたときにその職務を代行する者として、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有し、学校給食センター（共同調理場）で3年以上の実務経験のある正規社員とする。（管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を証明する書類の写しを添付すること。）

アレルギー対応食調理責任者配置予定書

区 分	アレルギー 対応責任者	ふりがな 氏 名		年齢	歳
現住所					
資格					
学歴・経歴					
	現在の業務従事見込み		業 務 従 事 経 歴		
学 校 給 食 業 務 従 事 経 験	役 割				
	担当業務				
	業務場所				
	従事期間	年 月 日から 年 月 日まで	年 月 日から 年 月 日まで	年 月 日から 年 月 日まで	
	所属会社				
	職 名				
	技術的 特記事項				

- (注) 1 アレルギー対応食調理責任者は、アレルギー対応食調理業務全般を掌握し、業務従事者を指揮監督する。
- 2 アレルギー対応食調理責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有し、学校給食におけるアレルギー対応食等、特定給食施設において個別に配慮を要する調理の経験が3年以上ある正規社員とする。(管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を証明する書類の写しを添付すること。)

令和 年 月 日

伊東市長 様

所在地

商号又は名称

役職名

代表者氏名

印

### 見 積 書

伊東市契約規則、伊東市学校給食センター調理等業務募集要項、同仕様書その他の見積条項により下記のとおり見積いたします。

#### 記

1 業務名

伊東市学校給食センター調理・運搬・洗浄等業務

2 見積金額（消費税額及び地方消費税<sup>込</sup>の金額）

			百万			千			円
--	--	--	----	--	--	---	--	--	---

#### 内 訳

年 度	見積金額（円）
令和 8 年度委託料	
令和 9 年度委託料	
令和 10 年度委託料	
令和 11 年度委託料	
令和 12 年度委託料	
令和 13 年度委託料	
合 計	

(注) 見積金額欄は、アラビア数字で記入し、頭数字の前に¥を付すこと。

**見 積 内 訳 書**  
(令和 年度：伊東市学校給食センター)

見積額 \_\_\_\_\_ 円 (消費税額及び地方消費税込の金額)

費 目	項 目	積算根拠 (計算式)	金額 (円)
1 人件費	給与 手当 賞与	業務責任者	円× 人×12 か月
		業務副責任者	円× 人×12 か月
		アレルギー対応食責任者	円× 人×12 か月
		衛生管理責任者	円× 人×12 か月
		調理業務従事者	円× 人× 時間×12 か月
		パートタイマー	円× 人× 時間×12 か月
	法定福利費	社会保険料等	
	福利厚生費	厚生費	
	管理費	退職金積立	
	交通費	通勤費等	
小計			
2 消耗品費	調理器具等消耗品		
	洗浄剤等消耗品		
	事務用消耗品		
	小計		
3 衛生管理費	被服費		
	腸内細菌検査料		
	健康診断料		
	小計		
4 車両費	配送車賃借料		
	燃料費		
	保険料		
	車両維持費		
	小計		
5 管理費	通信費		
	教育研修費		
	事前準備		
	場内消毒		
	業務管理費		
	小計		
6 その他経費			
	小計		
消費税及び地方消費税 (      %)			

- (注) 1 任意様式の見積内訳書可。ただし費目ごとの小計を記入し、人件費については、積算根拠 (計算式) を必ず記入すること。
- 2 年度毎に作成すること。(消費税及び地方消費税については、募集要項 9 を参照)