

令和 年 月 日

参 加 表 明 書

徳島県立徳島学院長 殿

(提出者)

住 所

名称 (商号)

代表者氏名

徳島県立徳島学院給食調理業務公募型プロポーザルに参加したいので、次の添付書類を添えて提出します。

添付書類

- ・誓約書 (様式第 2 号)
- ・法人概要書 (様式第 3 号)
- ・徳島県立徳島学院給食調理業務公募型プロポーザル実施要領「2 参加資格要件(8)」の登録を証明する書類
- ・法人登記簿謄本
- ・納税証明書

(担当者連絡先)

役職名

氏名

所在地

電話

FAX

E-mail

誓 約 書

徳島県立徳島学院長 殿

(提出者)

住 所

名称(商号)

代表者氏名

徳島県立徳島学院給食調理業務公募型プロポーザルの参加にあたり、下記の事項に相違ありません。

記

- ・徳島県立徳島学院給食調理業務公募型プロポーザル実施要領「2 参加資格要件」を満たしています。
- ・提出した書類の内容に虚偽又は不正はありません。
- ・事業者に選定された場合には、企画提案書に記載した内容を誠実に実行します。

法 人 概 要 書

法人概要			
商号又は名称			
代表者職・氏名			
設立年月日			
経歴・沿革			
資本金			
従業員数	役員	名	
	正社員(又は専従者)	名	うち 管理栄養士 名
		うち 栄養士 名	
		うち 調理師 名	
パート・アルバイト等	名	うち 管理栄養士 名	
	うち 栄養士 名		
	うち 調理師 名		
本店所在地			
支店・営業所数			
県内の支店・営業所(名称・所在地)			
業務内容			
経営方針等			
給食調理業務等の受託実績		別紙に過去3年以内の実績を記載してください。	

※損害賠償保険に加入の場合は、加入証等の写しを添付すること。

別紙 給食調理業務等の受託実績（過去３年間）

施 設 名	所在地 (県名)	1 回あ たりの 食 数					契 約 期 間
			管理栄養士 又は栄養士		調理師		
			職員数	うち正 規職員	職員数	うち正 規職員	
							～
							～
							～
							～
							～
							～
							～
							～
							～

※この受託実績は、令和４年１２月１日から令和７年１１月３０日までに受託した特定給食施設等での実績について、施設ごとに記入してください。契約が一つでも２施設を受託している場合は、その２施設の両方について記入してください。

※「職員配置数」は、その施設に配置している職員数と、その内の正規職員数（臨時、パート等でない職員数）を記入してください。

※行が足りない場合は追加・作成してください。

令和 年 月 日

徳島県立徳島学院長 殿

(提出者)

住所

名称 (商号)

代表者氏名

現地説明会参加申込書

徳島県立徳島学院給食調理業務公募型プロポーザルの現地説明会に参加します。

役 職 名	氏 名	備 考

担当部署： 担当者氏名：

TEL () - FAX() -

令和 年 月 日

徳島県立徳島学院長 殿

(提出者)
住 所
名称 (商号)
代表者氏名

質 問 書

徳島県立徳島学院給食調理業務の委託について、次の事項を質問します。

質 問 事 項
<div></div>

担当部署： _____ 担当者氏名： _____

TEL () - FAX () - _____

様式第 6 号

令和 年 月 日

徳島県立徳島学院長 殿

(提出者)
住 所
名称 (商号)
代表者氏名

企 画 提 案 書

徳島県立徳島学院給食調理業務の委託に係る公募型プロポーザルの提案書を提出します。

添付書類

- 1 直近 3 決算期における決算書

担当部署： _____ 担当者氏名： _____

TEL () - FAX () - _____

1. 業務運営に係る基本的な考え方

① 運営方針

- ・当学院での給食調理業務について、どのような運営方針で実施するのか基本的な考え方を記述すること。

- ・当学院職員との情報共有・連携に関する考え方について具体的に記述すること。

② 個人情報保護等について

- ・個人情報の保護やコンプライアンスの遵守等について社内での取り組みを具体的に記述すること。

③ 事前準備及び業務引継の考え方及び内容

- ・受託業務を開始するまでの事前準備及び委託期間の終了に伴う業務引継の考え方と内容について記述すること。

※簡潔に記載すること。

2. 調理業務の実施方法について

① 業務執行体制について

- ・栄養管理及び調理を実施するにあたっての職員の配置、資格等について具体的に記述すること。また、当学院における営業許可の取得について記述すること。

② 適正な栄養量を確保した献立の作成

- ・中学生男子（14歳）を想定し、適正な栄養量を確保した一日の献立（朝食、昼食、夕食、間食）の献立表（別紙2）を作成し、その献立の給与栄養量内訳表・食品群別給与量内訳表（別紙3）を作成すること。

なお、栄養基準量については、日本人の食事摂取基準（2025年度版）により記載すること。

- ・小学生や女子等、年齢・性別・体格・生活活動強度等を考慮した食事提供量の調整方法の考え方について記述すること。

- ・毎月の身体測定結果や児童の希望に応じたご飯量等の変更対応の考え方について記述すること。

③ 一日のタイムスケジュールについて

- ・仕様書記載の食事提供時間等を参考とし、1日のタイムスケジュールを記述すること。

※簡潔に記載すること。

献立表

朝食			昼食			夕食		
献立名	材料	数量	献立名	材料	数量	献立名	材料	数量

間 食（手作り）		
献立名	材料	数量

※男子中学生（14歳）を想定した1日の献立を作成すること。

提案食の給与栄養量内訳表・食品群別給与量内訳表

(給与栄養量内訳表)			(食品群別給与量内訳表)			
栄養基準量及び給与量（1人1日あたり）			食品群別基準量及び給与量（1人1日あたり） 単位 g			
	中学生男子14歳				中学生男子14歳	
	基準量	給与量			基準量	給与量
エネルギー kcal			穀 類	米		
たんぱく質 g				パン		
脂質 g				めん類		
カリウム mg				その他の穀類		
カルシウム mg			芋 類	芋類		
鉄 mg				芋加工品		
ビタミンA μgRAE			砂糖及び甘味料			
ビタミンB1 mg			豆 類	大豆製品		
ビタミンB2 mg				大豆・その他の豆		
ビタミンC mg			種実類			
食物繊維総量 g			野菜類	緑黄色野菜		
食塩相当量 g				その他の野菜		
炭水化物エネルギー比率 %				野菜漬物		
脂肪エネルギー比率 %			果実類	果実類		
たんぱく質エネルギー比率 %				加工品		
<div>※ 別紙2で作成した献立の1日の 給与栄養量、食品群別給与量を 記入すること。栄養基準量は、 日本人の食事摂取基準(2025年度版) により記入すること。</div> <div>※ 給与栄養量内訳表の単位・桁数は、 日本食品標準成分表2020年版(八訂) に準じて記入すること。</div>			きのこ類			
			藻 類			
			魚介類	魚介類		
				干物・缶詰・塩蔵		
				練り製品		
			肉 類	肉類		
				加工品		
			卵 類			
			乳 類	牛乳		
				脱脂粉乳		
				乳製品		
			油脂類			
			菓子類			
			調味料			

④ 利用者の満足度向上について

- ・利用者の嗜好・喫食調査等、満足度を高める方法などについて具体的に記述すること。

⑤ 行事食等の提案について

- ・当学院行事（お花見会、クリスマス会等）に合わせた行事食の提供に係る具体的な対応方法について記述すること。

⑥ 緊急時の食数変更の対応について

- ・天候不良による行事等の日程変更や特別日課等に伴う食数の変更等への対応について具体的な考え方を記述すること。

※簡潔に記載すること。

⑦ 年末年始対応について

・次の条件を想定した場合において、献立(作り方)・食材選択の工夫点やどのようなことに考慮すべきと考えるかについて具体的に記述すること。

《条件》

年末最後の食事提供日に各寮に食材等を提供し、各寮で児童等が調理をする。

⑧ 県内食材業者からの購入及び県産食材使用の材料調達について

・県内食材業者からの購入や県産食材の使用に向けての考え方について記述すること。

※簡潔に記載すること。

3. 管理体制

(1) 衛生管理

次の衛生管理に係る内容について具体的に記述すること。

① 衛生管理体制及びH A C C Pの考え方に沿った衛生管理について

② 調理従事者の健康管理（健康診断、検便、健康チェック等）について

③ 食材納品時の検収（品温測定及び記録、異常時対応）並びに保存食の管理・保管について

④ 調理時等の衛生管理（記録）及び二次汚染の防止について

⑤ 施設設備、調理器具等の衛生管理（点検表の整備等）について

⑥ 過去3年間に受けた営業停止等行政処分の有無について（あり ・ なし ）
（ア）「あり」の場合は、処分内容、講じた対応策等を記載すること。

※簡潔に記載すること。

(2) 教育・研修

① 教育・研修

- ・調理技術の向上や衛生管理の徹底、接遇等に関する教育・研修の考え方や実施方法について記述すること。

※簡潔に記載すること。

(3) 危機管理体制

- ① 非常時の緊急対応（過去において事例があればその時の対応状況についても記入。）
- ・非常時（災害、食中毒等発生時、調理員出勤不可時、厨房機器の修繕等）別に、対応方法や代行保証等について記述すること。

※簡潔に記載すること。

4. 自由提案

- ① おいしく食事をするための工夫・配慮に関する独自提案があれば、その概要を具体的に述べるとともに、必要に応じて資料を添付してください。

※簡潔に記載すること。

令和 年 月 日

徳島県立徳島学院長 殿

(提出者)
住 所
名称 (商号)
代表者氏名

見 積 書

「徳島県立徳島学院給食調理業務」について、下記のとおり見積もりします。

記

年間見積金額 金 円 (消費税及び地方消費税を含む。)

※ 年間の見積金額は、別紙見積内訳書 (月額) の「総計」に月数 (12) を乗じた金額とする。
なお、見積金額の訂正はしないこと。

(別紙)

見積内訳書（月額）		単位：円	
区 分		金 額	内容・算定根拠等
食 材 費 （ 児 童 分 ）			朝食単価_____円× <u>10</u> 食×30日＝
			昼食単価_____円× <u>10</u> 食×30日＝
			夕食単価_____円× <u>10</u> 食×30日＝
			間食単価_____円× <u>10</u> 食×30日＝
管 理 費 （ 固 定 ）			
	管理費（固定）小計		
合 計			
消費税及び地方消費税 （当該税に係る免税事業者にあつては、その相当額）			
総 計			

（１）食材費：各食数にそれぞれの単価を乗ずること。

１日当たりの単価は、1,272円（消費税及び地方消費税を含まず。）以内とすること。

（２）管理費：人件費（給料、諸手当、福利厚生費等）、保健衛生費、被服費、消耗品費等（個々の費目の設定は任意）ごとに金額と内訳を記入すること。

１月当たりの管理費（固定）小計は、1,893,000円（消費税及び地方消費税を含まず。）以内とすること。

（３）消費税及び地方消費税（消費税及び地方消費税に係る免税事業者にあつては、その相当額）

：合計金額の100分の10に相当する額を加算した金額

（当該金額に1円未満の端数があると時は、その端数金額を切り捨てた金額）

参加辞退届

令和 年 月 日

徳島県立徳島学院長 殿

(提出者)

住所

名称(商号)

代表者氏名

徳島県立徳島学院給食調理業務の委託に係る公募型プロポーザルの参加を辞退します。

辞退する理由	

担当部署: _____ 担当者氏名: _____

TEL() - FAX() -