

富士宮市立学校給食センター
調理及び配送業務委託

様式集

令和8年4月

富士宮市

様 式 一 覧

【応募資格審査申請書関係】

様式番号	様 式 名 称	ページ
様式第1号	プロポーザル応募資格審査申請書	2
様式第2号	会社概要書	3
様式第3号	プロポーザル応募資格結果通知書	4
別紙	欠格事項確認書	5

【提案書関係】

様式番号	記入項目	記載内容	ページ
様式第4号	審査に係る提案書類提出書	様式第5号～様式第11号提出確認用書類	6
様式第5号	事業所の業務実績	①学校給食、HACCP 認証の調理施設における業務実績 ②主要な業務実績	7
様式第6号	業務従事者配置体制	①従事者の資格及び配置体制の適切性 ②雇用に関する考え方・従事者の教育、研修体制・地震、災害発生時の協力体制	8.9
様式第7号	学校給食に関する基本的な考え方	①学校給食の教育的意義 ②学校給食業務に関する考え方 ③食育推進への取り組みに関する考え方	10
様式第8号	学校給食業務の円滑な遂行	①安定的な業務遂行 ②調理・配送業務従事者の定数管理	11
様式第9号	衛生管理・危機管理	①食品の衛生管理 ②学校給食における危機管理	12
様式第10号	配送業務体制	①配送計画と車輛管理	13
様式第11号	見積書	業務委託に必要な見積金額	14
様式第11号-1	経費内訳書（調理業務）	見積書に係る経費内訳書	15
様式第11号-2	経費内訳書（配送業務）	見積書に係る経費内訳書	16

【その他関係】

様式番号	様 式 名 称	ページ
様式第12号	辞退届	17
様式第13号	質疑書	18
様式第14号	現場見学申込書	19
別紙①・②	様式第8号「学校給食業務の円滑な遂行」関連	20～23

プロポーザル応募資格審査申請書

富士宮市長 須藤 秀忠 宛

会社名又は企業体名

所在地

役職名

氏 名

担当者 氏 名

所 属

連絡先

F A X

E メール

当社は、富士宮市立学校給食センター調理及び配送業務委託に係る募集要項等を遵守し、応募資格審査に申し込みます。

なお、この書類及び添付書類の全ての記載事項は、事実と相違ないことを誓約します。

(添付書類)

- (1) 会社概要 (様式第2号)
- (2) 会社の沿革・組織がわかる書類 (パンフレット可)
- (3) 納税証明書 (国税は様式その3の3、地方税は都道府県及び市町村の完納証明書。応募資格審査申請書提出直前1か月以内に発行されたもの。) (写し可)
- (4) 契約書の写し等調理及び配送業務実績を有していることを証する書類
- (5) 生産物賠償責任保険証の写し
- (6) 欠格事項確認書 (別紙)


会 社 概 要 書

①社名					
②所在地	本社				
	県内事業所				
③報告に対する 問い合わせ先	担当者			電話番号	
④営業年数	創業年(月)年	⑤学校給食又はHACCP認証 施設での調理業務開始 年月日		年月日	
⑥資本金	千円	⑦売上額 (直前決算) 令和 年 月 日 ~令和 年 月 日		千円	
⑧業務内容					
⑨営業所数	(静岡県内)				
⑩従業員数	_____人 (内 管理栄養士 人 栄養士 人 調理師 人)				

- 備考 1 特定業務委託共同企業体で参加する場合、各企業別に作成すること。
- 2 添付資料
企業単体の貸借対照表、損益計算書 (いずれも直近3期分) (写し可)
- 3 HACCPの認証を証する書類

プロポーザル応募資格結果通知書

様

富士宮市長 須藤 秀忠 

プロポーザル応募資格審査申請書を受領し、応募資格が（ある・ない）業者と決定されたので通知します。

応募者名	
住所	〒

プロポーザル応募資格審査申請用

欠格事項確認書

No.	欠格事項	該当チェック欄
1	地方自治法施行令（昭和 22 年政令第 16 号）第 167 条の 4 の規定に該当しない。	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
2	会社更生法（平成 14 年法律第 154 号）による更生手続開始申し立て、又は民事再生法（平成 11 年法律第 225 号）の規定による再生手続開始の申し立てが行われていない。	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
3	参加資格審査申請書提出時において、本市の競争入札における指名停止措置を受けていない。	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
4	国税及び地方税を滞納していない。	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
5	過去 3 年以内に食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）の規定による営業停止の処分を受けていない。	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
6	本業務を、業務期間にわたり、安定的に実施することの可能なノウハウ・実施体制・経営基盤等が確保されている。	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ

※該当チェック欄の該当箇所に「レ」でチェックを入れてください。

本書の記載内容については、事実と相違ないことを誓約いたします。また、本書の記載内容に虚偽がある場合は、参加資格を取り消されても異議ありません。

令和 年 月 日

会社名又は企業体名

所在地

役職名

代表者氏名

審査に係る提案書類提出書

富士宮市長 須藤 秀忠 宛

会社名又は企業体名
 所在地
 役職名
 代表者氏名

 担当者名
 所属
 電話番号
 FAX番号
 E-mail

富士宮市立学校給食センター調理及び配送業務委託募集要項等に基づき、審査に係る提案書類を提出します。

様式番号	提案書類名	市確認欄
様式第5号	事業所の業務実績について	
様式第6号	業務従事者配置体制	
様式第7号	学校給食に関する基本的な考え方	
様式第8号	学校給食業務の円滑な遂行	
様式第9号	衛生管理・危機管理	
様式第10号	配送業務体制	
様式第11号	見積書	
様式第11号-1	経費内訳書（調理業務）	
様式第11号-2	経費内訳書（配送業務）	

様式第5号 (A4判縦)

【提案事業所の学校給食施設・HACCP 認証の調理施設における業務実績】

施設名	主要用途 (食数)	所在地	業務方式 (調理・配送別)	業務開始年月

【提案事業所の主要業務実績】

上記で記載した業務実績のうち、代表的な業務実績について記入すること。

施設名	
	<p>※業務執行上、特に意を用いている事項等について</p>

様式第6号 (A4判縦)

【業務従事者配置体制表】

職種	氏名	年齢	資格	業務経験	経験年数
総括責任者 (安全管理責任者)		歳			
調理業務責任者		歳			
食物アレルギー 除去食調理責任者		歳			
		歳			
食品衛生責任者		歳			
食材検収業務 責任者		歳			

※富士宮市において、予定される主な業務従事者名を記載すること。

【総括責任者の業務実績】

施設名	所在地	最大 調理食数	立場(職種)・主な業務内容	経験年数 (当該施設)

【調理業務責任者の業務実績】

施設名	所在地	最大 調理食数	立場(職種)・主な業務内容	経験年数 (当該施設)

【雇用に関する考え方・従事者の教育研修体制、地震、災害発生時の協力体制】

- 1 雇用への配慮について
- 2 調理及び配送業務従事者研修体制に関すること
 - ・ 調理及び配送業務従事者に対する安全衛生管理や技術向上に関する指導、教育、研修計画を作成すること
 - ・ 特筆すべき提案事項
- 3 地震、災害発生時の協力体制について

【学校給食に関する基本的な考え方】

学校給食に関する基本的な考え方について、具体的にまとめること。

- 1 学校給食の教育的意義について
- 2 学校給食業務への取り組みに関する考え方について
- 3 受託者側の指揮命令系統が確立され、市との連携が迅速かつ的確に伝達される体制づくり
- 4 安定的な学校給食業務を実施する上での経費節減に関する取り組みについて
- 5 食育推進への取り組みに関する考え方について

【学校給食業務の円滑な遂行】

1 安定的な業務遂行に関すること

① 安全・安心な学校給食を安定的かつ円滑に提供できる体制づくりのため、別紙①に示す献立表を参照して、調理作業工程表及び作業動線図（別紙②）を作成した上で、特に配慮すべき事項について簡潔に付記すること

② 食物アレルギー対応に関する提案

2 調理・配送業務従事者の定数管理に関すること

① 調理・配送業務作業人員（正社員、準社員）の適正な配置体制について

② 調理業務従事者の定着方策について

③ 労働条件について

【衛生管理・危機管理】

- 1 学校給食における衛生管理に関すること
 - ① 学校給食における安全衛生管理に関する基本的な考え方について
 - ② 食品における衛生管理に対する取り組みについて
 - ③ 特筆すべき提案事項
- 2 学校給食における危機管理に関すること
 - ① 食中毒や異物混入等の事故に対する防止対策について
 - ② 緊急時・突発的な事故の対応方法について

【配送業務体制】

1 配送計画と車両管理に関すること

- ① 配送先学校別クラス数・給食数一覧、市内小中学校位置図を参照して、調理後、2時間以内での喫食を可能とする配送計画を作成すること
- ② 配送車両管理マニュアルを作成すること

見 積 書

富士宮市契約規則、募集要項、仕様書及びその他の見積条項を承知のうえ、下記のとおり見積りします。

記

- 1 契約の目的 富士宮市立学校給食センター調理及び配送業務委託
- 2 見積金額（消費税額及び地方消費税を含まない金額をご記入ください）

			百万			千			円

内 訳

年 度	金 額 (円)	摘 要
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		

令和 年 月 日

会社名又は企業体名
所 在 地
役 職 名
代 表 者 氏 名

担 当 者 氏 名
所 属 先
連 絡 先

富士宮市長 須藤 秀忠 宛

- 備考
- 1 アラビア数字を用いること。
 - 2 訂正した時は、必ず訂正印を押すこと。ただし、金額の訂正は認めない。
 - 3 上記の見積金額は、内訳書（調理及び配送業務）の5年間分の合計金額と合致すること。

経費内訳書（調理業務）

【人件費】

単位：円

職 種 \ 項 目	人数	月給 (時間給)	勤務 時間	月数 (日数)	金額	摘要
総括責任者						
調理業務責任者						
調理業務副責任者						
食物アレルギー除去食調理責任者						
食品衛生責任者						
食材検収業務責任者						
調理主任						
調理副主任						
調理員						
小計						

【法定福利費】

項 目	積算根拠	金額	摘要
小計			

【諸手当】

項 目	積算根拠	金額	摘要
小計			

【福利厚生費】

項 目	積算根拠	金額	摘要
小計			

【衛生費】

項 目	積算根拠	金額	摘要
小計			

【消耗品費】

項 目	積算根拠	金額	摘要
小計			

【事務費】

項 目	積算根拠	金額	摘要
小計			

【管理費】

項 目	積算根拠	金額	摘要
小計			
合計			

- 備考 1 1年間の経費を記入すること。
 2 職種・費用項目について、必要に応じて追記・変更すること。
 3 金額欄は、消費税額及び地方消費税額を含まない金額を記入すること。
 4 上記の合計金額及び様式第11号-2（配送業務）の合計金額とを合わせた金額を見積書内訳欄の該当年度に記載すること。

経費内訳書 (配送業務)

【人件費】

単位：円

職 種	項 目	人数	月給 (時間給)	勤務 時間	月数 (日数)	金額	摘要
配送責任者							
配送副責任者							
配送員							
小計							

【法定福利費】

項 目	積算根拠	金額	摘要
小計			

【諸手当】

項 目	積算根拠	金額	摘要
小計			

【福利厚生費】

項 目	積算根拠	金額	摘要
小計			

【衛生費】

項 目	積算根拠	金額	摘要
小計			

【配送経費】

項 目	積算根拠	金額	摘要
小計			

【管理費】

項 目	積算根拠	金額	摘要
小計			
合計			

- 備考
- 1年間の経費を記入すること。
 - 職種・費用項目について、必要に応じて追記・変更すること。
 - 金額欄は、消費税額及び地方消費税額を含まない金額を記入すること。
 - 上記の合計金額及び様式第11号-1（調理業務）の合計金額とを合わせた金額を見積書内訳欄の該当年度に記載すること。

令和 年 月 日

辞 退 届

富士宮市長 須藤 秀忠 宛

会社名又は企業体名

所 在 地

役 職 名

代 表 者 氏 名

担 当 者 名

所 属

電 話 番 号

F A X 番 号

E - m a i l

富士宮市立学校給食センター調理及び配送業務委託募集要項に基づき、提案書類等を提出しましたが辞退しますのでお届けします。

令和 年 月 日

質 疑 書

富士宮市長 須藤 秀 忠 宛

会社名又は企業体名
所在地

担当者 氏 名
所 属
連絡先
電話番号

富士宮市立学校給食センター調理及び配送業務委託募集要項、仕様書等に関して、次の事項について質問があるので回答願います。

ペ ー ジ	質 問 事 項

備考 1 ページ欄には、「募集要項 P. ○○」など、わかりやすく記入すること。

現場見学申込書

富士宮市長 須藤 秀 忠 宛

会社名又は企業体名

所在地

役職名

代表者氏名

富士宮市立学校給食センター調理及び配送業務委託に係る現場見学を下記のとおり申し込みます。

1 連絡先

会社名または企業名	
所 属	
担 当 者	
電 話 番 号	
F A X 番 号	
E - m a i l	

2 参加者（1事業者につき2人まで）

役 職 名	氏 名

事務局使用

見学決定時間	令和8年6月10日（水）	午前・午後	時	分から
連絡確認 / （担当）		午前・午後	時	分まで

献立表（工程表・動線図作成用）

下記のメニューを実施すると仮定して、その作業工程表並びに作業動線図を作成すること。作業動線図には、別紙の調理場平面図を利用すること。

メニュー ①

献立	使用食材	納品方法	調理指示
鰯の蒲焼	油 鰯開きでんぷん付き（冷凍） みりん・砂糖・しょうゆ・酒 澱粉	油タンク 前日納品 食品庫 食品庫	鰯開き→フライヤー たれを作り、揚げた 鰯にかける
かおり和え	キャベツ（生） きゅうり（生） 塩・かおり	前日納品 前日納品 食品庫	和え物 キャベツ（3mm短冊） きゅうり（小口切り） ポイル→冷却→下味→ 和え
玉ねぎと 小松菜のみそ汁	いりこ たまねぎ（生） 絹ごし豆腐（パック） 味噌 小松菜（生）	食品庫 前日納品 朝納品 食品庫 朝納品	汁物 たまねぎ（スライス） 豆腐（サイコロ） 小松菜（1cm、下茹で） だしをとり、具を煮て、 味噌を入れて仕上げる

メニュー ②

献立	使用食材	納入方法	調理指示
チキンカレー	油・塩・こしょう・カレー粉・ おろしにんにく・おろし生姜 赤ワイン・スキムミルク チャツネ・カットトマト 中濃ソース カレールウ たまねぎ（生） 鶏肉（小間切れ） にんじん（生） じゃがいも（生）	食品庫 食品庫 食品庫 食品庫 食品庫 食品庫 前日納品 朝納品 前日納品 前日納品	煮物 たまねぎ（スライス） にんじん（いちょう） じゃがいも（さいの 目） カレールウ攪拌

献立	使用食材	納入方法	調理指示
海藻サラダ	乾燥わかめ きゅうり 塩・青じそドレッシング レトルトコーン	食品庫 前日納品 食品庫 前日納品	ボイル→冷却→和え きゅうり（小口切り）

メニュー ③

献立	使用食材	納入方法	調理指示
ポテトのチーズ マヨネーズカップ 焼き	たまねぎ（生） ダイスポテト（冷凍） ツナフレーク油漬け（レトルト） ホールコーン（冷凍） シュレッドチーズ（冷蔵） しょうゆ・マヨネーズ・塩・ こしょう・乾燥パセリ 耐熱カップ	前日納品 前日納品 前日納品 前日納品 前日納品 食品庫 食品庫 前日納品	スチコン調理 たまねぎ（スライス） 魚肉下処理室で 具と調味料を攪拌し、 カップに入れる スチコンで焼く
鶏肉と野菜の スープ	混合削り節 鶏肉（小間切れ） 白ワイン・ブイヨン・塩 こしょう・醤油 セロリ（生） にんじん（生） たまねぎ（生） キャベツ（生） 小松菜（生）	前日納品 朝納品 食品庫 食品庫 前日納品 前日納品 前日納品 前日納品 朝納品	汁物 セロリ（2mm厚） にんじん（千切り） たまねぎ（スライス） キャベツ（1m短冊） 小松菜（1cm下ゆで） だしをとり、具材を煮 て、調味する
オレンジ	オレンジ（生）	前日納品	次亜塩素酸消毒を 実施後、カットする

メニュー④【除去食】アレルギー食対応室で調理

献立	使用食材	採取方法	調理指示
ポテトのチーズ マヨネーズカップ 焼き (チーズ・マヨネーズ除去)	たまねぎ (生)	上処理室で裁断したものを除去食用に採取	<ul style="list-style-type: none"> ・たまねぎを電子レンジで加熱 ・材料をすべて混ぜ合わせ、耐熱カップに分ける ・スチコンコンビモード20%で200℃10分加熱
	ダイスポテト (冷凍) ホールコーン (冷凍)	上処理室から受け取り、冷凍庫保管	
	ツナフレーク油漬け (レトルト) 乾燥パセリ	上処理室から受け取り、冷蔵庫保管	
	しょうゆ	3連献立の初日に仕分け室から3日分まとめて受け取り、冷蔵庫保管	
	塩 こしょう	アレルギー食対応室冷蔵庫から使用	
	耐熱カップ	アレルギー食対応食品庫から使用	
チキンカレー (カレールウ・スキムミルク除去)	鶏肉 (小間切れ)	魚肉室パススルー冷蔵庫を使用し受け取る	<ul style="list-style-type: none"> ・たまねぎとにんじんを電子レンジで加熱 ・材料を順に入れて炒め、水を入れて煮込む ・アレルギーフリーカレールウ、中濃ソースを入れて味を調える
	たまねぎ (生) にんじん (生) じゃがいも (生)	上処理室で裁断したものを除去食用に採取	
	赤ワイン カットトマト 中濃ソース アレルギーフリーカレールウ	上処理室から受け取り、冷蔵庫保管	
	おろしにんにく おろし生姜	3連献立の初日に仕分け室から3日分まとめて受け取り、冷蔵庫保管	
	塩 こしょう	アレルギー食対応室冷蔵庫から使用	