

我孫子市学校給食調理業務委託のプロポーザル募集要領

令和7年度我孫子市学校給食調理業務委託業者選定実施要領に基づき、公募型プロポーザルの参加者を次のとおり募集します。

1. 事業概要

(1) 事業目的

給食の質を維持し、より安全でおいしい給食を児童生徒に提供する為、優れた調理技術を有し、教育の一環として学校給食の意義を理解し、児童生徒との交流や学校行事等に積極的に参加できる業務委託業者の選定を目的とする。

(2) 事業名及び所在地等

- ① 我孫子市立湖北小学校給食調理業務委託（公契約）
我孫子市中里95番地
- ② 我孫子市立湖北台西小学校給食調理業務委託（公契約）
我孫子市湖北台8丁目17番1号
- ③ 我孫子市立並木小学校給食調理業務委託（公契約）
我孫子市つくし野7丁目30番1号
- ④ 我孫子市布佐南小学校給食調理業務委託
我孫子市布佐平和台5丁目1番1号
- ⑤ 我孫子市立我孫子中学校給食調理業務委託（公契約）
我孫子市高野山537番地
- ⑥ 我孫子市立布佐小学校・布佐中学校給食調理業務委託（公契約）
〈布佐小学校〉我孫子市布佐1217番地
〈布佐中学校〉我孫子市布佐1301番地
(以下本文で「事業」という。)

(3) 履行期間 令和7年4月1日～令和8年3月31日

※学校ごとの募集です（布佐小学校、布佐中学校は合わせて1事業。ただし、給食調理場は学校ごととなるため、調理場ごとに責任者及び副責任者の必要人数の配置が必要です。調理員についても、調理場ごとに必要人数の配置が必要ですが、欠員が生じた際に、布佐小学校、布佐中学校間の代替配置であれば、仕様書9（1）③に定める調理業務従事者代替届（様式11）の提出は省略可能とします）。

2. 事業内容の詳細

「提案様式」・「我孫子市学校給食調理業務委託仕様書」・「調理業務工程に伴う調理業務指示書」・「給食室概要図」のとおり。我孫子市役所ホームページの「入札・契約情報」からダウンロードしてください。

3. 参加資格

- ① 令和6年10月1日において、我孫子市競争入札参加資格者登録簿の「委託」の大分類「13（医療・医事・給食）」の中分類「5（学校・寮給食）」に登録があること。
- ② 地域要件の有無：無

- ③ 受注実績の有無：公告の日から起算して過去5年以内に小・中学校給食調理業務等の受注実績があること。
- ④ その他：「我孫子市学校給食調理業務委託仕様書」に基づく業務の履行が可能であること。
- ⑤ 地方自治法施行令（昭和22年政令第16号）第167条の4第1項の規定による制限を受ける者でないこと又は同条第2項の規定により現に資格停止の処分を受けていないこと。
- ⑥ 募集開始の日から結果の公表の日までの間、我孫子市建設工事等請負業者指名停止要綱（平成15年訓令第8号）に基づく指名停止の措置又は我孫子市入札契約に係る暴力団対策措置要綱（平成27年告示第84号）に基づく指名除外措置を受けていないこと。
- ⑦ 結果の公表の日前6月以内に手形又は小切手の不渡りがないこと及び手形交換所による取引停止処分を受けた者にあつては、当該処分の日から2年を経過していること。
- ⑧ 会社更生法（平成14年法律第154号）の適用を申請した者にあつては、同法に基づく裁判所からの更生手続開始決定がなされていること。
- ⑨ 民事再生法（平成11年法律第225号）の適用を申請した者にあつては、同法に基づく裁判所からの再生手続開始決定がなされていること。
- ⑩ 役員等（参加者が個人である場合にはその者と、参加者が法人である場合にはその役員又は支店若しくは契約を締結する事務所の代表者をいう。）が暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第6号に規定する暴力団員又は暴力団員でなくなった日から5年を経過しない者でないこと。
- ⑪ 募集開始の日から過去3か月以内に我孫子市から契約解除をされていないこと。

4. 参加手続等

(1) 発注課及び提出先

〒270-1166 千葉県我孫子市我孫子1684番地
 我孫子市教育委員会 学校教育課 保健給食係
 電話 04-7185-1267 FAX 04-7182-3600

(2) 企画提案書の提出期限、提出場所及び方法

令和6年11月22日（金） 郵送により午後5時まで必着。前記（1）の発注課に書留又は簡易書留、レターパックにより提出すること。（持参不可）

5. 質疑及び回答

① 質 疑

質疑がある場合、令和6年10月23日（水）の午前9時から午後5時までにファクシミリで発注課あてに質問書（様式B）を提出してください。
 なお、所定の期日を過ぎた質疑は受け付けません。

② 回 答

令和6年10月30日（水）の午後1時までに我孫子市ホームページの「事業者向け情報＞入札・契約＞令和6年度入札情報＞公募型プロポーザル」に掲載するものとし、個別の回答は行いません。また、質疑がないときは、その旨をホームページに掲載します。

6. 参加報酬及び契約額

(1) 公募型プロポーザル参加報酬

無償とします。

(2) 契約額

次の予定価格以下で提案者の見積額とします。

委託校	予定価格の上限金額（円）
① 我孫子市立湖北小学校	22,715,000（税込み）

② 我孫子市立湖北台西小学校	20,502,900 (税込み)
③ 我孫子市立並木小学校	23,104,400 (税込み)
④ 我孫子市立布佐南小学校	17,604,400 (税込み)
⑤ 我孫子市立我孫子中学校	41,846,200 (税込み)
⑥ 我孫子市立布佐小学校・布佐中学校	37,631,275 (税込み)

※消費税は10%として見積もること。

※消費税は消費税法の規定により支払うものとする。

7. 公契約条例の適用

予定価格が2,000万円(税込み)以上の契約については、我孫子市公契約条例の適用を受ける。我孫子市公契約条例の適用を受ける公契約を締結した事業者は、次に示す事項を含め、我孫子市公契約条例及び我孫子市公契約条例施行規則に規定された事項を遵守しなければならない。

- ① 当該給食調理業務に従事する労働者等に対し、我孫子市公契約条例第6条に規定されている労務報酬下限額以上の賃金を支払わなければならないほか、労働者の適正な労働条件の確保等を行うこと。
 - ② 我孫子市公契約条例第8条に規定されるとおり台帳の作成及び備付け並びに市長等に対する報告を行わなければならない。
- ※ 我孫子市公契約条例、我孫子市公契約条例施行規則は、我孫子市役所ホームページの「事業者向け情報>入札・契約>公契約条例>我孫子市公契約条例の手引き」参照。

8. 無効となる企画提案

企画提案が次のいずれかに該当する場合は、無効となる場合があります。

- ① 提出方法及び提出期限を遵守しないもの。
- ② 募集要領に指定する作成様式及び記載上の注意事項に示された条件に適合しないもの。
- ③ 記載すべき事項の全部又は一部が記載されていないもの。
- ④ 記載すべき事項以外の内容が記載されているもの。
- ⑤ 許容された表現方法以外の表現方法が用いられているもの。
- ⑥ 虚偽の内容が記載されているもの。
- ⑦ 本募集要領6.(2)の上限金額を超える見積金額で提案された場合

9. プロポーザル参加の辞退

企画提案書を提出後、本プロポーザルの参加を辞退する場合は、辞退届(任意様式)を郵送又は持参により教育委員会へ提出してください。

10. 企画提案の評価

選定委員会当日出席した選定委員による審査(評価項目ごとに得点化)を経て総合評価を行い委託業者を選定します。

(1) 評価項目等

評価事項	評価項目	評価方法
経営状況	総売上高、自己資本比率、流動比率、固定比率、技術職員数、営業年数、ISO及びHACCPの取得状況、瑕疵担保力	様式1の書類審査
実績状況	自校方式受託校数、東葛飾地区管内受託校数、過去の食中毒事故発生状況	様式1、2の書類審査

課題に対する提案	提案の的確性、提案の独自性、提案の実現性	様式3-1、3-2、3-3の書類審査及びヒアリング
事業の実施体制	事業の実施方針	任意様式の書類審査及びヒアリング
	調理業務従事者の配置体制	様式4-1、4-2の書類審査及びヒアリング
	巡回指導及び研修計画	様式5の書類審査及びヒアリング
コスト	見積価格	任意様式による見積書類審査

(2) 選定委員会による書類審査・ヒアリング

選定委員会を次のとおり開催し、選定委員による企画提案の書類審査及びヒアリングで評価を行い、受託者を特定します。

なお、ヒアリングでは実際に本事業を担当する者の出席を求め、企画提案内容の説明及び質疑応答を行います。ヒアリングの案内は、企画提案書の提出期限以降に電話及び文書で通知します。

① 選定委員会の日程・場所

令和6年12月12日(木) 午前9時から午後5時
我孫子市教育委員会 大会議室
参加者ごとの参集時間は、別途通知します。

② 選定委員

委員長(教育総務部長)、委員(学校給食に関し知見を有する者、選定を行う学校の校長、学校教育課長、学校教育課職員、学校栄養士会代表)

③ ヒアリングによる提案内容の説明

10分以内

提出した企画提案書に基づき説明してください。

なお、企画提案書をOHP、スライド、プロジェクター、パネルで拡大することはできません。追加資料を用いることもできません。

④ 質疑応答

1件につき5分(応募する事業数×5分)+10分

例) 1件・・・15分 3件・・・25分 7件・・・45分

⑤ 出席者 3名以内

総括管理者又は本事業を実施する際の責任者は必ず出席してください。

⑥ 審査結果

令和7年1月7日(火)以降に電話及び文書で通知します。

評価点数の合計が最も高い提案を最優秀提案とし、同点で最も高い提案が2以上あるときは、くじにより最優秀提案を特定します。最優秀提案の事業者を委託予定事業者とします。最終結果は、我孫子市役所ホームページの入札・契約情報に掲載します。

⑦ 最低基準点

最低基準点とは、本事業が適切に履行されない恐れがあると認められる場合の評価点です。本プロポーザルでは、次のように最低基準点を設定し、合計評価点が同点未満の場合は特定しません。

最低基準点	50点
-------	-----

11. 提出書類及び提出部数

No.	様式の名称	様式番号	提出部数
-----	-------	------	------

1	企画提案書兼誓約書	表紙・様式A	応募する事業ごとに1部
2	会社概要	様式1	応募する事業数+10部 (例) 1事業応募・1+10=11部 3事業応募・3+10=13部 6事業応募・6+10=16部
3	小・中学校の自校給食受託実績	様式2	No. 2に同じ
4	課題に対する提案	様式3-1、3-2、 3-3	応募する事業ごとに10部 (例) 1事業応募・1×10=10部 2事業応募・2×10=20部 3事業応募・3×10=30部
5	調理業務実施要領（マニュアル）及び衛生管理体制（マニュアル）	任意様式	No. 2に同じ
6	調理作業工程表 ※別紙「調理業務指示書」に基づき作成	任意様式	No. 4に同じ
7	調理業務従事者の配置体制	様式4-1、4-2	
8	巡回指導及び研修計画	様式5	
9	調理業務委託見積書	任意様式	応募する事業ごとに1部

※No. 1及びNo. 9は、それぞれ別綴りとしてください。

※No. 4及びNo. 6～8は、No. 2、No. 3、No. 5と分けて必要部数分冊子にしてください。

12. 作成方法

全ての提出書類について、用紙の大きさはA4タテ（左綴じ）としてください。

なお、各種様式については次のとおり作成してください。

(1) 企画提案書兼誓約書（表紙・様式A）

参加者の欄は、主たる営業所又は受任事務所について記入し、代表者印または受任者の印を押印してください。

(2) 会社概要（様式1）

英数字は全角で記入してください。

(3) 小・中学校の自校給食受託実績（様式2）

事業件数が記入欄の数を超える場合には、様式をコピーの上記入してください。

(4) 課題に対する提案（様式3-1、3-2、3-3）

本事業の課題は、次のとおりです。

課題1	給食調理室の暑さ対策について
課題2	委託事業者の移行に伴う引継ぎ業務における工夫について
課題3	食育に関する学校への協力体制や企画の提案について

提案は、課題について参加者の基本的な考え方を文章で簡潔に記入してください。

なお、文章を補完するための写真、イラスト、イメージ図は使用できます。

(5) 調理業務実施要領（マニュアル）及び衛生管理体制（マニュアル）（任意様式）

調理業務実施要領については、食中毒など問題発生時の体制や対処方法も含めてください。

(6) 調理作業工程表（任意様式）

別紙「調理業務指示書」に基づき作成してください。

(7) 調理業務従事者の配置体制（様式4-1、4-2）

様式内の指示に基づき記入してください。

- (8) 巡回指導及び研修計画（様式5）
様式内の指示に基づき作成してください。

13. その他

- (1) 使用する言語及び通貨
日本語、日本円
- (2) 契約
本プロポーザルに係る事業を翌年度以降に履行する場合は、事業に係る予算が議会で可決後に契約を締結します。（契約は単年度とし、翌年度、翌々年度は業務良好と認められ、契約金額が同等の場合に継続して契約する予定となります。3年ごとに事業者の選定を行います。但し、給食運営方法等の変更により、業務内容が大きく変わる場合は、この限りではない。）
- (3) 関連情報を入手するための照会窓口
前記4.（1）の発注課
- (4) 参加資格又は受注資格の喪失
企画提案から選定委員会の開催までの間に参加者が選定委員に対して提案の追加又は補足説明等を行なったことが判明した場合は、次のとおりとします。
- ① 選定前に判明した場合は、参加資格を喪失します。
 - ② 選定後に判明した場合は、受託資格を喪失します。
- (5) その他
- ① 企画提案に係る費用は、無償とします。
 - ② 企画提案書は、プロポーザル以外で参加者に無断で使用しないものとします。
 - ③ 企画提案書に虚偽の記載をした場合は、提案を無効とすると共に指名停止措置を行なうことがあります。
 - ④ 企画提案書は、選定及び特定を行なう作業に必要な場合に複製を作成することがあります。
 - ⑤ 企画提案書の提出期限後における、企画提案書の差し替え及び再提出は認めません。また、企画提案書に記載した配置予定の技術者は、病気、死亡、退職等、特別な場合を除き、変更することができません。
 - ⑥ 企画提案書は、返却しません。
 - ⑦ プロポーザル結果表については、特定された者及び特定されなかった全ての者の名称及び評価点を原則公表します。ただし、選定委員会において、特別な理由により特定されなかった者の名称を公表しないと決定したときは、この限りではありません。
 - ⑧ 企画提案書は、プロポーザルの公正性、透明性及び客観性を確保する必要があると認めた場合、参加者の許可を得て公表することがあります。
 - ⑨ 発注者から受領した資料は、発注者の許可なく公表、転載及び引用することはできません。
 - ⑩ 発注者が貸与した資料がある場合は、企画提案書の提出期限に企画提案書と共に返却するものとします。また、資料を紛失した場合は、実費弁償するものとします。

[調理業務指示書]

令和6年〇月△日月曜日

0:通常登校

給食時間 12:10

千葉県我孫子市立我孫子小学校

人数	1年	2年	3年	4年	5年	6年	職員	給食室	保・検					合計	換算人	行事等
	47	47	53	49	53	53	32	8	4					346	347.49	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調理方法等								
【牛乳】								フォーク								
牛乳(飲用乳)		206.00	1.00 本	346.00 本	338.00 本	牛乳	1個	衛生的に数え、保冷庫で保管する								
【トマトスパゲティー】								【米飯パット・トング2本】大皿								
スパゲッティ			51.80 g	18.00 Kg	18.00 Kg	給食会	スープ・だし	①オリーブ油でしょうが、にんにくを炒める。ピーマンは下茹でする。								
水(重量計算用)			51.80 g	18.00 Kg				②鶏肉、人参、玉ねぎを炒める。								
★いか 短冊			10.36 g	3.60 Kg	3.60 Kg	魚屋		③いかを加えて炒める。								
白ワイン			0.54 g	0.19 Kg		在庫	いか下味	④マッシュルーム、調味料								
鶏若鶏肉モモ 小間			13.15 g	4.50 Kg	4.50 Kg	肉屋		を加えて煮る。								
白ワイン			0.54 g	0.19 Kg		在庫	肉下味	⑤ゆでたピーマンとトマトを加える								
たまねぎ			31.91 g	11.20 Kg	11.20 Kg	八百屋	1/2スライス	⑥温度が上がったら、かために茹で								
にんじん			9.21 g	3.30 Kg	3.30 Kg	八百屋	千切り	たスパゲティーと和える。								
青ピーマン			5.38 g	2.20 Kg	2.20 Kg	八百屋	千切り	⑦仕上げに粉チーズを振り入れる								
マッシュルーム(水煮缶詰)			8.63 g	3.00 Kg	3.00 Kg	給食会	スライス									
しょうが			0.21 g	0.09 Kg	0.09 Kg	八百屋	みじん	★いか除去 1名								
にんにく(りん茎)			0.24 g	0.09 Kg	0.09 Kg	八百屋	みじん	5-4 Dさん								
トマト			12.84 g	4.60 Kg	4.60 Kg	八百屋	薄むき・角切り	★粉チーズ除去 1名								
トマトケチャップ			8.63 g	3.00 Kg	3.00 Kg	給食会		1-2 Aさん								
トマトソース			5.76 g	2.00 Kg	2.00 Kg	給食会										
並塩			0.58 g	0.20 Kg		在庫										
こいくちしょうゆ			0.40 g	0.14 Kg		在庫										
こしょう混合			0.03 g	10.00 g		在庫										
パプリカ粉			0.02 g	7.00 g		在庫										
オリーブ油			0.26 g	0.09 Kg		在庫										
★粉チーズ(クラスメイト)			2.88 g	1.00 Kg	1.00 Kg	給食会										
【ツナサラダ】								【中ボール・トング】小皿								
キャベツ			20.72 g	8.00 Kg	8.00 Kg	八百屋	短冊	キャベツ、きゅうり、もやしは								
きゅうり			10.15 g	3.60 Kg	3.60 Kg	八百屋	斜め千切り	ポイルして冷却機。								
ホールコーン缶			5.76 g	1.00 缶	1.00 缶	給食会		コーン缶、ツナ缶は衛生的に開封する。								
ブラックマッペ もやし			10.26 g	3.60 Kg	3.60 Kg	八百屋										
まぐろ缶詰(油漬フレーク)			10.94 g	3.80 Kg	3.80 Kg	給食会		ドレッシングを作り、野菜、ツナ、								
穀物酢			1.15 g	0.40 Kg	2.00 本	給食会		ごまを和える。								
サラダ油			0.79 g	0.27 Kg		在庫										
こいくちしょうゆ ドレッシング塩分80%			1.05 g	0.36 Kg		在庫		★ごま除去 1名								
並塩 ドレッシング塩分80%			0.13 g	0.05 Kg		在庫		1-2 Aさん								
★ごま(いり)			1.19 g	0.41 Kg		給食会	半ズリ乾煎									
【米粉のオレンジケーキ】								【フライパット・エンボス】トレイ								
米粉			23.02 g	8.00 Kg	8.00 Kg	農協	ふるう	①米粉とBPを合わせてふるう								
ベーキングパウダー			0.67 g	0.23 Kg	3.00 本	給食会	ふるう	②砂糖をふるう								
★たまご(殺菌液卵)			8.06 g	2.80 Kg	3.00 Kg	給食会	ミキサー	③卵をミキサーにかけてふんわりし								
砂糖			6.62 g	2.30 Kg		在庫	ミキサー	てきたら砂糖を少しずつ加え混ぜる								
★調理用牛乳			8.06 g	2.80 Kg	3.00 Kg	牛乳	冷蔵庫	④粉に③、牛乳、ジュース、ジャムを加え混								
パレソアオレンジ濃還元ジュース			10.94 g	3.80 Kg	4.00 Kg	給食会	冷蔵庫	ぜ、マーガリンを加え、カップに等分する								
ソフトタイプマーガリン			6.62 g	2.30 Kg	2.30 Kg	給食会	溶かす	⑤上からアモンドをふり、オーブンで焼く								
マーマレード			2.88 g	1.00 Kg	1.00 Kg	給食会		目安 170℃18分 40個/枚								
★アーモンド スライス			2.88 g	1.00 Kg	1.00 Kg	給食会		*中心温度と中の焼け具合を確認								
ベーキングトレイ(紙・丸B/丸14A)		1.00	1.00 枚	346.00 枚	400.00 枚	給食会										
								★乳卵提供無し 1名								
								1-2 Aさん								
								★アーモンド除去 2名								
								4-2 Bさん								
								5-3 Cさん								

※アレルギー食品には記号を表示しています