

(様式1)

令和 年 月 日

港区学校給食調理業務委託プロポーザル
質 問 書

貴社名	
担当部署	
担当者名	
電 話	
F A X	
メールアドレス	

1	質疑事項	
	資料名	
	該当ページ	() ページ () 行目
内容		
2	質疑事項	
	資料名	
	該当ページ	() ページ () 行目
内容		

※ 下記の送付先に、令和7年8月21日(木)正午までにメールにて送信ください。

※ 送信未達を防ぐため、必ず確認の電話を入れてください。

【送付先・連絡先】

港区教育委員会事務局学校教育部学務課保健給食係

TEL:03-3578-2735

メール:minato30@city.minato.tokyo.jp

学校給食調理業務委託
プロポーザル参加表明書兼参加資格審査申請書

(あて先) 港区教育委員会 教育長

令和 年 月 日

事業者名

所在地

代表者職・氏名

印

担当者氏名

担当者連絡先

担当者メールアドレス

表記業務について下記の学校に係る公募型プロポーザルに参加したく、下記のとおり参加資格の審査を申請します。なお、本申請書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。

記

1 応募対象校

項番	学校名	応募する学校
1	港区立港南小学校	
2	港区立麻布小学校	

※応募する学校に○印を付けてください。

2 参加資格審査申請

参加資格内容	申請内容	
①仕様書に示す業務の履行に必要な専門的能力のある従事者を十分に擁すること	十分に擁する	十分に擁しない
②学校給食に関する法令、食品及び公衆衛生に関する法令、その他関係法令及びそれに基づく通知、労働基準及び労働安全など労働関係法令を遵守できること	遵守できる	遵守できない
③港区物品買入れ等競争入札参加資格を有すること	参加資格を有する	参加資格を有しない
④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こと	規定に該当しない	規定に該当する
⑤経営基盤が安定しており、かつ、経営不振の状態にないこと	経営基盤が安定し、 経営不振の状態にな い	経営基盤が安定しな い、又は、経営不振 の状態にある

⑥港区競争入札参加有資格者指名停止措置要綱（平成 16 年 7 月 30 日 16 港政契第 238 号）に基づく指名停止の措置を受けていないこと。	措置を受けていない	措置を受けている	
⑦港区の契約における暴力団等排除措置要綱（平成 24 年 1 月 26 日 23 港総契第 1157 号）に基づく入札参加除外措置を受けていないこと。	措置を受けていない	措置を受けている	
⑧区内に本店や支店・営業所を置かない区外事業者は、原則として、区内事業者と共同すること ※区内事業者又は区外事業者が区内事業者と協働してプロポーザル選考に参加する場合は、一次審査において、評価点を優遇します。	区内事業者	共同する	共同しない
⑨仕様書に記載している業務を適切に遂行可能な豊富な実績と運営・実施体制を有していること	有する		有しない

※いずれかを○で囲んで下さい。

※各要件は参加表明書提出時点を基準日とします。なお、本件プロポーザル実施期間中またはプロポーザルによる選考後契約締結日までの間において、いずれかの要件を欠くことになった者に対して、プロポーザルの参加資格を取り消し、または契約を締結しない場合があります。

年 月 日

(あて先) 港区教育委員会 教育長

申請者 共同事業体の名称

共同事業体構成書

共同事業体名		
	共同事業体所在地	
	代表事業者名	
	代表者職氏名	
	所在地	
構成事業者 1 の名称		
	代表者職氏名	
	所在地	
構成事業者 2 の名称		
	代表者職氏名	
	所在地	
構成事業者 3 の名称		
	代表者職氏名	
	所在地	

※記入欄が足りない場合は、行の追加等を行い、提出してください。

(共同事業体代表者用)

年 月 日

(あて先) 港区教育委員会 教育長

申請者 (共同事業体の代表団体)

共同事業体名

所在地

代表事業者名

代表者職氏名

印

共同事業体協定書兼委任状

事業候補者として申請するため、公募要項に基づき共同事業体を結成し、港区との間における下記事項に関する権限を代表事業者に委任して申請します。なお、本事業候補者となった場合は、各構成事業者は業務の遂行及び業務の遂行に伴い当共同事業体が負担する債務の履行等に関して詳細な協定を取り交わしたうえで、連帯して責任を負います。

共同事業体の名称			
共同事業体の所在地			
共同事業体の代表事業者 (受任者)		構成事業者 (委任者)	
所在地		所在地	
事業者名		事業者名	
代表者職氏名	印	代表者職氏名	印
構成事業者 (委任者)		構成事業者 (委任者)	
所在地		所在地	
事業者名		事業者名	
代表者職氏名	印	代表者職氏名	印
共同事業体の成立、解散の時期及び委任期間	年 月 日から当該業務履行後3ヶ月を経過する日まで。解散の時期は、構成事業者全員の同意をもって延長することができます。ただし、当共同事業体が本件事業の事業候補者とならなかった場合は、ただちに解散します。また、当共同事業体の構成事業者の脱退又は除名については、事前に区の承認がなければこれを行うことができません。		
共同事業体の代表事業者の権限	1 事業候補者選考の申請に関する件		
	2 区との本件業務の契約に係る見積もり及び契約締結に関する件		
	3 請負代金の請求及び受領に関する件		
	4 その他契約手続に関する件		
その他	1 本協定書に基づく権利義務は他人に譲渡いたしません。		
	2 本協定書に定めのない事項については、構成事業者全員により協議することとします。		

※共同事業体の構成が4以上となる場合はこの様式に準じて構成事業者欄を増やして作成してください。

(共同事業体編成用)

委 任 状

年 月 日

港区教育委員会 教育長 様

所 在 地

商号又は名称

代 表 者 名

印

私は、下記の者を代理人と定め、下記業務に関する次の事項を委任します。

所 在 地

受 任 者 商号又は名称

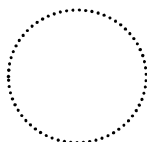
役職及び氏名

1 業務件名 _____

2 委 任 事 項

- (1) 共同事業体編成に関すること。
- (2) 事業候補者選考の申請に関する件
- (3) 区との本件業務の契約に係る見積もり及び契約締結に関する件
- (4) 請負代金の請求及び受領に関する件
- (5) その他契約手続に関する件

受任者使用印鑑



会社概要

会社名

《

》

1 会社概要			
(1) 本社所在地			
(2) 資本金			
(3) 加盟団体			
(4) 従業員数	正規職員数	パート職員数	合計人数
	うち23区内 正規職員数	うち23区内 パート職員数	うち23区内 合計人数
(5) 損害保険（生産物賠償責任保険等の加入状況）			
(6) 代行保証（代行保証制度加入、他社との提携等）			
(7) ISO取得状況	ISO9001 取得 年 月 日 ISO14001 取得 年 月 日 ISO27001 取得 年 月 日		
(8) ワーク・ライフ・バランス関係の認定取得状況			
2 学校給食受託状況			
(1) 学校給食受託自治体数	自治体	うち23区内 区	
(2) 学校給食受託小学校数	校	(3) 学校給食受託中学校数	校
	うち23区内 受託小学校数 校		うち23区内 受託中学校数 校
(4) 現在契約中の（港区を除く）給食数ごとの学校数	300食未満 校	300食以上 900食未満 校	900食以上 校
3 学校給食の事業体制・展開			
(1) 運営	(4) 体制・組織図		
(2) 衛生管理			
(3) 展開			

※（４）体制・組織図には社員の写真等、特定されるものは載せないこと。

企画提案書

様式5

会社名 《 》

1 基本理念（事業者の基本的な考え方を記入） ※それぞれ400字以内							
(1) 学校給食が果たす役割							
(2) 安全で安心な学校給食の提供							
(3) 食育のポイント							
2 業務の実施							
(1) 港区の学校給食に対する理解について ※400字以内							
(2) 学校との連携 ※ア～ウ合計で1,000字以内							
ア 児童・生徒、栄養士、教職員とのコミュニケーション							
イ 学校行事の考え方							
ウ 学校給食運営協議会への取組							
(3) 衛生管理							
ア 健診・細菌検査の内容、回数							
・健康診断 __回／年 ・細菌検査 __回／月 ・ノロウイルス検査 __回／月（__月～__月）							
・その他の調理従事者の健康管理に関する取組み ☐ あり（ ） ☐ なし							
イ 『学校給食衛生管理基準』の遵守、大量調理における管理マニュアル、HACCPの考え方							
ウ 衛生に関する取組（衛生指導員の巡回等）							
(4) 本社のバックアップ体制							
ア 学校の調理従事者との連携・支援体制							
イ 現地への巡回（頻度、指導の内容等）							
ウ 急な欠員時等の支援体制							
3 人員配置、人材確保、人材育成							
(1) 人材配置							
ア 応募予定校への配置予定							
社員：__人 パート：1日当たり__人（総数__人）							
	資格	経験年数					御社での勤続年数
		巡回指導員	業務責任者	業務副責任者	学校給食調理現場	その他給食調理現場	
巡回指導員		年	年		年	年	年
業務責任者			年	年	年	年	年
イ 人材配置状況							
(ア) 巡回指導員について（社員総数に占める割合、平均年齢、必要な経験・資格及び年数等）							
(イ) 業務責任者について（社員総数に占める割合、平均年齢、必要な経験・資格及び年数等）							
(2) 人材確保							
ア パート定着率							
23区内の給食調理業務委託（単独調理場方式）受託__校について							
※23区内の実績がない事業者は国内での全ての受託校（単独調理場方式）を記載してください。							
A：令和6年4月1日時点で上記事業所内に従事していたパート社員数							
B：Aのうち令和6年度を通して上記事業所内に従事したパート社員数							
パート定着率 B（__人）／A（__人）×100（％）＝__（％）							
イ 人材確保における工夫（募集方法の工夫、社内登用制度、定着率の向上に向けた取組等）							
ウ 欠員補充に要する期間（応援は含まない）							
	期間	該当する期間に○	左記に○をした理由・根拠				
欠員補充に要する期間	2週間以内						
	2週間以上～1ヶ月以内						
	1ヶ月以上～1ヶ月半以内						
	1ヶ月半以上～2か月以内						
	2か月以上						

(3) 組織力の確保 ア 応募校で目指す現場像 イ 現場の立ち上げに向けた取組 ウ 調理業務におけるチームワーク向上のための取組				
(4) 研修の体制及び効果(対象者、回数、内容等) ア 従事社員・パート社員の研修内容、回数 イ 配置前研修のスケジュール、内容 ウ 調理員(パート含む)への契約内容(港区仕様)の具体的な周知方法				
4 異物混入、アレルギー事故等の件数(全受託校の教育委員会へ報告した件数)など				
(1) 事故発生件数(ヒヤリハット、学校・教育委員会等から指摘を受けたものを含む) 23区内の給食調理業務委託(単独調理場方式)受託_____校について ※23区内の実績がない事業者は国内での全ての受託校(単独調理場方式)を記載してください。				
		令和6年度	令和5年度	令和4年度
異物混入・調理ミス・物損	調理場内(配膳室含む)	件	件	件
	教室内(喫食前)	件	件	件
	教室内(喫食後)	件	件	件
アレルギー	調理場内(配膳室含む)	件	件	件
	教室内(喫食前)	件	件	件
	教室内(喫食後)	件	件	件
※「調理ミス」は食材の誤使用・使い忘れ、生焼け、焦げ付き等を指します。 ※「喫食」は口に含むことを指します。				
(2) 異物混入事故(直近3年間の最も重大な事故の概要) ア 事故の内容 イ 事故原因 ウ 事故への対応 エ 再発防止策 オ 再発防止策の効果(社員への影響等)				
(3) アレルギー事故(直近3年間の最も重大な事故の概要) ア 事故の内容 イ 事故原因 ウ 事故への対応 エ 再発防止策 オ 再発防止策の効果(社員への影響等)				
(4) 異物混入・食物アレルギー事故防止策の具体的な取組内容(社員研修等)				
5 非常事態への予防・対応				
(1) 発注元教育委員会等が公表を行った事故 ア 全事業所で直近3年間の事故 ※「あり」の場合該当するものを○で囲む □なし □あり 食中毒(疑い)・アレルギー・異物混入・その他() イ 事故の概要 ※「なし」の場合は回答不要				
(2) 台風・計画運休等予期できる公共交通機関の運休への対応(具体的に) 以下の回答は、過去の実績(令和__年)に基づく ものです。 ※当てはまる方を○で囲む 事態を想定して記載した				
(3) 災害時の対応(災害時を想定した訓練等)				
6 企画提案(応募校を受託するに当たってのアピールポイント等を1,000字以内で記載してください。)				

学校長	学校栄養士	業務責任者	食品衛生 管理者

調理作業工程表

☆以下の項目を明記すること
作業担当者名・中心温度の測定と記録、手洗い、エプロン
手袋、保存食、アレルギー
☆汚染・非汚染作業区分を明確に示す

年 月 日（曜日）

☆予定作業工程は黒字で記入する。実施作業結果は赤字で記入する。

料理名	食 器		牛 乳												アレルギー対応							
担当者																						
時 間					作業工程		作業工程		作業工程		作業工程		作業工程									
7:45																						
8:00															食材名							
9:00																				残留塩素	加熱時間	
													開始		開始		開始					
																終了			終了		終了	
													終了			終了			終了			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	
													：			：			℃			
																：		℃	：		℃	

経費見積書

様式7

御中

年 月 日

業者名をご記入ください。

学校名：港南小学校

食 数：1,430

受託金額総計 円

(税抜金額 円)

(消費税 円)

1 従事体制

	従事者人事構成									
	業務責任者	食物アレルギー対応責任者	業務副責任者	正社員	新規採用正社員	パート(社会保険適用)	パート(社会保険適用外)	新規採用パート(社会保険適用)	新規採用パート(社会保険適用外)	計
人 数										
学校給食経験年数(※)	(年)	年	(年)	年						

※()内に業務責任者・副責任者としての経験年数を内数として記入してください。
※食物アレルギー担当者については、業務責任者と別の者を選任する場合にのみ記入してください。

2 人件費

人件費
合計 円

	業務責任者	食物アレルギー対応責任者	業務副責任者	正社員	新規採用正社員	パート(社会保険適用)	パート(社会保険適用外)	新規採用パート(社会保険適用)	新規採用パート(社会保険適用外)	備考
1人当たりの人件費(a)						総額(円) 時間単価(円)	総額(円) 時間単価(円)	総額(円) 時間単価(円)	総額(円) 時間単価(円)	
人件費小計(a)*人数										

3 その他経費

被服衛生費	項目	年額1人	総額	備考
	被服費、検査費等			
	小計			

※記載にない経費がある場合は、備考欄に具体的に内訳の金額を記入してください。

一般経費及び本社経費	項目	年額	備考
	一般経費		
	本社経費		
	小計		

※記載にない経費がある場合は、備考欄に具体的に内訳の金額を記入してください。

経費見積書

様式7

御中

年 月 日

業者名をご記入ください。

学校名：麻布小学校

食 数：420

受託金額総計 円

(税抜金額 円)

(消費税 円)

1 従事体制

	従事者人事構成									
	業務責任者	食物アレルギー対応責任者	業務副責任者	正社員	新規採用正社員	パート(社会保険適用)	パート(社会保険適用外)	新規採用パート(社会保険適用)	新規採用パート(社会保険適用外)	計
人 数										
学校給食経験年数(※)	(年)	年 (年)	年	年						

※()内に業務責任者・副責任者としての経験年数を内数として記入してください。
※食物アレルギー担当者については、業務責任者と別の者を選任する場合にのみ記入してください。

2 人件費

人件費
合計 円

	業務責任者	食物アレルギー対応責任者	業務副責任者	正社員	新規採用正社員	パート(社会保険適用)	パート(社会保険適用外)	新規採用パート(社会保険適用)	新規採用パート(社会保険適用外)	備考
1人当たりの人件費(a)						総額(円) 時間単価(円)	総額(円) 時間単価(円)	総額(円) 時間単価(円)	総額(円) 時間単価(円)	
人件費小計(a)*人数										

3 その他経費

被服衛生費	項目	年額1人	総額	備考
	被服費、検査費等			
	小計			

※記載にない経費がある場合は、備考欄に具体的に内訳の金額を記入してください。

一般経費及び本社経費	項目	年額	備考
	一般経費		
	本社経費		
	小計		

※記載にない経費がある場合は、備考欄に具体的に内訳の金額を記入してください。

港区学校給食調理業務委託プロポーザル
参 加 辞 退 届

令和 年 月 日

(あて先) 港区教育委員会 教育長

(提出者) 本社所在地 _____

事 業 者 名 _____

代表者氏名 _____

(署名又は記名押印)

標記業務のプロポーザルに基づく選考への参加を辞退いたします。

(連絡先) 担当者所属 _____

担当者氏名 _____

T E L _____

F A X _____

メールアドレス _____