

# 長野市第二学校給食センター調理業務等委託事業者募集要項

## 第1 募集要項等の定義

この募集要項は、長野市第二学校給食センター調理業務等委託に係る契約の相手方となる事業者の選定に当たり、公募型プロポーザルの実施方法等について、必要な事項を定めるものとする。

なお、本募集要項に併せて配布する次の資料も募集要項と一体の資料とし、これら全資料を含めて「募集要項等」と定義する。

### 資料一覧

- (1) 長野市第二学校給食センター調理業務等委託仕様書
- (2) 関係資料
  - ア 配置図・平面図・概要図
  - イ アレルギー対応食専用調理室平面図・展開図
  - ウ 第二学校給食センター設備機器等一覧表
  - エ 令和5年度第二学校給食センター食数
  - オ 令和5年度学校別給食実施日数
  - カ 令和5年度コンテナ配送・回収計画
  - キ 令和5年度学校給食の運営について
  - ク 令和5年度学校給食 食に関する指導・献立年間計画
  - ケ 献立表（直近12か月分）（「第10 事務局」ホームページに掲載）
  - コ アレルギー対応食予定献立表（直近12か月分）
  - サ 料理の種類別留意点・部屋別作業の明細
  - シ アレルギー調理室調理マニュアル

## 第2 事業の概要

### 1 事業の名称

長野市第二学校給食センター調理業務等委託

### 2 長野市第二学校給食センターの概要

所在地	長野市篠ノ井東福寺2362番地1
施設	構造：鉄骨造一部2階建 面積：1階 2,208.26㎡ 2階 786.56㎡ 延べ床面積：2,994.82㎡
調理場方式	ドライ方式
稼動開始	平成15年4月（現地改築）
給食内容	2献立制完全給食（おかずなどの副食3品） ※主食（パン、米飯、麺）と牛乳は、別途委託 アレルギー対応食 卵、牛乳・乳製品の除去食（副食のみ実施）

食器	汁と飯用カップ：P E N樹脂 おかず用仕切り皿：ポリエチレンナフタレート 先割スプーン、箸 アレルギー対応食用配食容器：ステンレス製保温容器
給食調理稼働日数	年間210日（予定）
調理食数	約7,600食（調理能力9,500食）
対象校	小学校 通明小、篠ノ井東小、篠ノ井西小、共和小、信里小、塩崎小、 松代小、清野小、西条小、豊栄小、東条小、寺尾小、川中島小、 昭和小 中学校 篠ノ井東中、篠ノ井西中、松代中、川中島中、広徳中
配送車	8台（別事業者に委託）
現状の体制 （長野市側）	事務及び栄養教諭等（計8人） 所長1、事務係長1、事務職員2、栄養教諭3（県費）、 アレルギー担当栄養士1（市費）
センター運営時間帯 等	午前7時15分から午後5時15分まで（基本） （休日：土・日曜日、祝日、年末年始） 調理作業：午前10時55分頃を目安として配送開始。最終の配送車 出発は午前11時40分頃 洗浄作業等：午後1時30分頃から順次各学校の食器等を回収後、 洗浄作業等を行う。

### 3 委託業務の内容

#### (1) 学校給食調理業務等委託の範囲

- ア 学校給食の調理（アレルギー対応食を含む）
- イ 配缶（ただし、学校への配送業務は除く。）
- ウ 食器具及び調理器具等の洗浄・消毒・保管並びに日常点検
- エ 残菜及び塵芥の処理
- オ 調理施設、設備の清掃及び日常点検
- カ ボイラーなどの日常運転及び定期点検
- キ 第二学校給食センターの敷地・施設の清掃等の管理作業
- ク 上記に付帯するその他必要な業務

#### (2) 委託業務の仕様

「長野市第二学校給食センター調理業務等委託仕様書」のとおり

なお、委託業者の実施に当たっては、学校給食に関する法規、食品衛生、公衆衛生に関する関係法規並びに厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」、文部科学省「学校給食衛生管理基準」、文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」等を遵守すること。

また、市教育委員会及び学校と緊密な連携を図りつつ、衛生的・安定的で、かつ安心・安全で、子どもたちの心身の成長につながるおいしい給食を提供するよう最善の努力を払うこと。

と。

#### 4 事業期間

令和6年（2024年）4月1日から令和11年（2029年）3月31日までの5年間

#### 5 提案限度額

委託業務に係る費用の上限は、943,800,000円（消費税及び地方消費税を含む）とする。なお、この金額は契約予定額を示すものではない。提案に当たって見積もる金額は、この上限を超えないものとする。

### 第3 応募事業者の参加資格

本プロポーザルの参加資格として、以下の要件をすべて満たす者とする。

- (1) 地方自治法施行令（昭和22年政令第16号）第167条の4第2項各号のいずれにも該当しない者であること。
- (2) 長野市物品等競争入札参加資格者名簿に登録されている者であること又は審査において優先交渉権者となった場合は、契約の締結前に同名簿に登録できること。
- (3) 長野市物品等入札参加者指名停止等措置基準（平成18年4月1日制定）に基づく指名停止の措置を受けている者ではないこと。
- (4) 会社更生法（平成14年法律第154号）第17条の規定による更生手続開始の申立て又は民事再生法（平成11年法律第225号）第21条の規定による再生手続開始の申立てをされた者（更生手続又は再生手続開始の決定を受けている者を除く。）でないこと。
- (5) 国税又は市税その他市に納付すべき使用料、手数料等を滞納している者でないこと。
- (6) 長野市暴力団排除条例（平成26年長野市条例第40号）第2条第2号に規定する暴力団員又は同条例第6条第1項に規定する暴力団関係者でないこと。
- (7) 文部科学省が作成した「学校給食衛生管理基準」に基づく、小学校又は中学校を対象とした学校給食の受託実績を有していること。又は、厚生労働省が作成した「大量調理施設管理マニュアル」に基づき、学校給食業務で一日4,000食以上かつ2献立以上の共同調理場を応募時点において継続して受託しており、適正に運営されている実績を有していること。
- (8) 学校給食業務で、アレルギー対応指針に基づき食物アレルギー対応食（除去食）の提供を応募時点において継続して受託しており、適正に運営されている実績を有していること。
- (9) 過去5年の間に、食品衛生に関し営業停止処分を受ける等、重大な事故を起こしていないこと。（ただし、当該処分後の対応、改善策に関する書面等により、適正な食品衛生対応の確認ができる場合は除く）。

## 第4 事業者募集等の手続

(1) 本プロポーザルの実施スケジュールは、次のとおりとする。

募集要項等の公表	令和5年10月2日(月)
施設見学会	令和5年10月14日(土)
募集要項等に関する質問の受付期限	令和5年10月16日(月) 正午まで
募集要項等に関する質問に対する回答	令和5年10月18日(水) 午後5時まで
提案方式応募申出書の受付期限	令和5年10月23日(月) 正午まで
参加資格の確認審査及び結果通知	令和5年10月27日(金) 午後5時まで
提案書類等の受付期限	令和5年11月6日(月) 正午まで
提案説明(プレゼンテーション及びヒアリング) 審査	令和5年11月22日(水) (予定)
審査結果通知	決定後速やかに通知
契約締結	令和6年1月中(予定)
業務準備期間	契約締結後～令和6年3月31日(日)
業務開始	令和6年4月1日(月)～

(2) 前項のスケジュールは、必要に応じて変更できるものとする。

### 1 募集要項等の公表

(1) 公表方法

本業務委託に関する募集要項等の資料は、「第10 事務局」に記載するホームページにおいて公表する。

(2) 公表資料

- ア 長野市第二学校給食センター調理業務等委託事業者募集要項(本書)
- イ 仕様書
- ウ その他関係資料

### 2 施設見学会

(1) 日時

令和5年10月14日(土) 午後1時30分から(受付開始:午後1時から)

(2) 場所

長野市篠ノ井東福寺2362番地1 長野市第二学校給食センター

(3) 参加申込

- ア 説明会参加希望者は、令和5年10月11日(水) 午後4時までに、法人名、参加者氏名及び参加人数を「第10 事務局」までFAX又は電子メールで連絡すること。
- イ 説明会では、原則として募集要項等は配布しないので、各自持参すること。
- ウ 参加人数は、1事業者につき3名までとする。

(4) 留意事項

- ア 参加者は、体調チェックを行い発熱や風邪症状がないことを確認すること。また、調理室などに入場する場合は、必ず検便の検査結果(最近1か月以内、検査項目:赤痢菌、

サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌類)を持参するとともに、清潔な白衣、帽子、上履き(汚染作業区域用、非汚染作業区域用の2種類が必要)を持参すること。持参しない場合は、入場できない。

- イ 設備機器などには手を触れないこと。設備機器の操作方法などの説明は行わない。
- ウ この機会以外に施設見学は不可とする。
- エ 施設見学会では、本募集要項に関する質問は一切受付しない。質問は、「3 募集要項等に関する質疑の受付・回答」により、質疑書を提出すること。
- オ 駐車場の都合上、車両は各社1台とすること。
- カ 見学に当たっては、市職員の指示に従うこと。

### 3 募集要項等に関する質疑の受付・回答

本募集要項の内容に関する質疑は、次のとおり受け付け、市のホームページにおいて回答する。

#### (1) 質問の提出方法

質疑書(別紙様式1)に内容を簡潔にまとめて記載し、「第10 事務局」へ電子メールにより提出すること。

#### (2) 受付期間

令和5年10月2日(月)から令和5年10月16日(月)正午まで

#### (3) 回答期間

令和5年10月18日(水)まで

### 4 提案方式応募申出書の提出

応募事業者は、次のとおり提出すること。

#### (1) 提出書類

ア 提案方式応募申出書(別紙様式2)

イ 誓約書(別紙様式3)

ウ 学校給食業務実績調書(別紙様式4)

エ 定款

オ 登記簿又は履歴事項全部証明書

カ 長野市において「現に未納の市税がないこと」の証明(参加申込日において、証明年月日から3か月以内のもの)

キ 直近2期分の事業報告書、貸借対照表及び損益計算書(又はこれらに類する書類)

#### (2) 提出方法

持参又は郵送により提出するものとする。ただし、郵送の場合においては、市への送達が証明できる書留等によるものとし、提出期限までに事務局に到達したものを有効とする。

#### (3) 提出期間

令和5年10月16日(月)から令和5年10月23日(月)正午まで(土・日曜日、祝日(以下「休日等」という。)を除く。)

受付時間は、午前9時から午後4時まで(ただし、正午から午後1時までを除く。)

#### (4) 提出場所 「第10 事務局」と同じ

## 5 参加資格の確認審査及び結果通知

提案方式応募申出書を提出した者には、この募集要項に記載している応募事業者の備えるべき要件を満たしていることを審査し、令和5年10月27日（金）午後5時までに提案方式応募申出書に記載されたメールアドレス宛てに審査結果を電子メールで回答するとともに、要件等を全て満たしている者には、企画提案書の作成に必要な整理番号を交付する。また、審査の結果、要件を満たさない者については、本プロポーザルに参加できない旨及びその理由を書面で通知し、通知を受けた者は次のとおり説明を求めることができる。

- (1) 審査の結果、要件等を満たさない旨の通知を受けた者は、その通知をした日から起算して3日以内（休日等を除く）に書面（A4判様式任意）により、市に対して、その理由について説明を求めることができる。
- (2) 上記(1)の受付場所は、「第10 事務局」とし、受付時間は午前9時から午後4時まで（休日等を除く）とする。
- (3) 上記(1)に対する回答は、説明を求めることができる最終日の翌日から起算して2日以内に行う。

## 6 企画提案書の提出

### (1) 作成要領

- ア A4判縦型、横書き、両面印刷、左綴じとし、任意書式で作成すること。なお、添付資料はA3判折込みも可とする。
- イ 文字のサイズは、10.5ポイント以上とすること（図表等に含まれる文字を除く。）。
- ウ 表紙及び目次を除き、ページ番号を付すこと。
- エ ページ数は、表紙及び目次を除き、30ページ以内とすること。ただし、別表1の「7 課題献立」及び添付資料は、枚数に含めない。
- オ 審査の際、参加者が特定できないよう、住所、名称、代表者氏名等は記載しないこと。
- カ 企画提案書の右上に、参加資格の確認審査結果通知の際に交付した整理番号を記載すること。

### (2) 体裁

#### ア 表紙

- (ア) 題名（「長野市第二学校給食センター調理業務等委託 企画提案書」）を記載
- (イ) 作成年月日（令和5年〇月〇日）を記載
- (ウ) 法人名称を記載し、押印（代表者印）すること

#### イ 目次

表紙の次ページに目次を付すこと。

#### ウ 製本方法

表紙、目次、企画提案内容を1部ごとに綴じること。添付資料は、別綴りとする。

### (3) 企画提案内容

「別表1」の企画提案項目一覧に記載する提案項目について、提案内容を記載すること。

### (4) 提出方法

#### ア 提出部数

- (ア) 正本 1部 ※表紙をつけること。

(イ) 副本 12部 ※表紙はつけないこと。

イ 提出方法

持参又は郵送により提出するものとする。ただし、郵送の場合においては、市への送達が可能である書留等によるものとし、提出期限までに事務局に到達したものを有効とする。

ウ 提出期間

第4「5 参加資格の確認審査及び結果通知」に定める審査結果等の到着日から令和5年11月6日（月）まで（休日等を除く。）

受付時間は、午前9時から午後4時まで（ただし、正午から午後1時までを除く。）

エ 提出場所

「第10 事務局」と同じ。

オ その他

(ア) 提出期限までに企画提案書の提出がない場合は、辞退したものとみなす。

(イ) (1)の作成要領に従っていない場合は、失格とする。

## 7 提案説明（プレゼンテーション及びヒアリング）審査

提出された企画提案書に対する補足説明及び質疑応答を求め、提案説明審査を実施する。

(1) 実施日時

令和5年11月22日（水）

（詳細な日時、方法等については、事前に通知する。）

(2) 実施場所

長野市大字鶴賀緑町1613番地 長野市役所第一庁舎4階 教育委員会室

(3) 実施時間

概ね30分程度（プレゼンテーション15分、ヒアリング質疑応答15分程度）

※準備・撤収は審査前後約10分間の休憩時間に行うこと。

(4) 提案説明の参加者は最大3人とし、契約締結後に業務責任者となる予定者、又は現場責任者を同席させること。なお、参加しない場合、又は災害や交通機関の事故等、やむを得ないと判断される正当な事由がなく、指定時刻に遅れた場合は、失格とする。

## 第5 提案内容の審査及び結果通知

### 1 選定委員会の設置

長野市第二学校給食センター調理業務等委託事業者選定委員会（以下「選定委員会」という。）において提案内容の審査を行う。

### 2 審査方法

(1) 各評価者は、提案内容を評価項目ごとに評価し、「別表2」の評価基準に基づき採点する。

(2) 企画提案書及び提案説明による各評価項目の配点は、「別表3」のとおりとする。

(3) 合計得点の算出方法

ア 各評価者の各評価項目における採点による得点（「採点」×「配点」＝「得点」）を算

出する。

イ 全評価項目の得点を合計して、当該提案者の得点を算出する。

(4) 選定対象事業者の決定

ア 最低基準点（最高得点の60%以上）を満たし、選定委員毎に合計得点の高い順に参加者の順位を決定し、次の表により順位得点を配点する。

順位	第1位	第2位
順位得点	2点	1点

イ 各選定委員の順位得点を集計し、得点が一番高い者を優先交渉権者、次点を準優先交渉権者として決定する。

(5) 審査結果については、選定委員会終了後速やかに公表するとともに、参加者すべてに対して参加申込書に記載したメールアドレス宛てに電子メールで次のとおり審査結果等を通知する。

ア 優先交渉権者として選定された者に対しては、その旨を通知する。

イ 優先交渉権者として選定されなかった者に対しては、その旨を通知する。

ウ 上記イの通知を受けた者は、その通知をした日から起算して5日以内（休日等を除く）に、書面（A4判様式任意）により、市に対して、その理由について説明を求めることができる。

エ 上記ウの受付場所は、「第10 事務局」に記載する連絡先とし、受付時間は午前9時から午後4時（休日等を除く）までとする。

オ 上記ウに対する回答は、説明を求めることができる期間の最終日の翌日から起算して3日以内（休日等を除く）に行うものとする。

カ 提案書の評価項目及び見積価格に対しての配点、採点及び価格点については、今後の当市の事業者選定に対し支障を及ぼすおそれがあるため、公開しない。また、評価順位についても、当該法人等の競争上の地位その他正当な利益を害するおそれがあるため、公開しない。

## 第6 仕様の協議及び見積

- (1) 優先交渉権者として決定した者と仕様の詳細や必要な協議及び見積を行うものとする。
- (2) 優先交渉権者との契約締結交渉の結果、合意に至らなかった場合又は優先交渉権者の本プロポーザルにおける失格事由若しくは不正と認められる行為が判明した場合は、順次、次の順位以降の者を繰り上げて、その者と契約の交渉を行う。
- (3) 契約内容は、仕様書及び企画提案書に基づき、市と受注者が協議の上決定する。
- (4) 契約手続は、長野市契約規則（昭和60年3月11日規則第4号）及び関係規程に定めるところによるものとする。
- (5) 市は、契約締結後においても受注者が本提案における欠格事由又は不正と認められる行為が判明した場合は、契約の解除ができるものとする。
- (6) 優先交渉権者は、契約の締結時まで、長野市契約約款第4条により、契約の保証を行うものとする。
- (7) 契約締結に当たり、受託事業者が倒産等により業務継続が困難となった場合の担保手段として、原則として、代わりに業務が実施できる事業者（履行保証人）を含めた3者契約を



締結するものとする。

## 第7 提案書等に関する条件

### 1 委託料等に関する条件

#### (1) 履行の確認等

受託事業者は、毎月分の業務完了報告書を当該月業務終了後直ちに市へ提出すること。ただし、3月分については同月末日までに提出すること。

市は、業務完了報告書を受領したときは、業務が本業務委託契約等に適切に履行されていることを確認するものとする。

#### (2) 委託料の支払

委託料は、令和6年4月分を初回として月ごとに支払う。受託事業者は、当該月分の委託料を市に請求することができる。市は、所定の当該支払い請求書を受領した日から30日以内に委託料を支払う。

なお、市が事業者を支払う各月の委託料の額は、毎年度の委託料の額を12月で均等に除した額とする。この場合において、1円未満の端数があるときは、その端数を切り捨てた額を各年度の5月分から同年度の3月分までの各月分の委託料の額とし、その1月分の委託料の額に切り捨てた端数の合計額を加えた額を同年度の4月分の委託料の額とする。

#### (3) 調理数の変動に伴う委託料の変更

契約時における予定給食日数及び予定給食数と実際の年間調理数が著しく異なることとなった場合には、市と事業者と協議の上、委託料の額を変更する場合がある。

### 2 リスク管理方針

業務委託契約締結後の市と受託事業者の主なリスク分担方針は、次のとおりとする。

これらは、帰責事由の所在が不明確になりやすいリスクについて、その方針を示したものである。

リスクの種類	リスクの内容	負担者	
		市	事業者
事業の中止・延期に関するリスク	市の指示によるもの	○	
	事業者の事業放棄・破綻		○
不可抗力リスク	天災・暴動等による履行不能	○	
許認可リスク	事業の実施に必要な許認可取得の遅延等		○
計画変動リスク	事業内容の変更		○
運営費上昇リスク	計画変更以外の要因による運営費用の増大		○
	事業者の責めに帰すべき事由による場合		○
施設損傷リスク	上記以外	○	
	要求仕様不適合		○
調理事故・異物混入等に関するリスク	事業者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	

### 3 遵守法令

- (1) 法令…学校給食法、食品衛生法、労働基準法等の労働関係法令及びその他関連法規等
- (2) 要綱等…学校給食衛生管理の基準（文部科学省）、学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）、大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）及びその他関連要綱等

## 第8 委託事業実施に関する事項

### 1 業務委託の継続が困難となった場合の措置

- (1) 委託事業者の債務不履行の場合
  - ① 委託事業者の責めに帰すべき事由により債務不履行又はその懸念が生じた場合には、市は、受託事業者に対して修復勧告し、一定期間内に修復策の提出及びその実施を求めることができる。受託事業者が当該期間内に修復をすることができなかつたときは、市は、契約の解除及びこれにより生じた損害賠償を請求することができるものとする。
  - ② 市は、受託事業者が本委託事業を完全に履行する見込みがないと認めるとき、又はこの契約に違反して契約の目的を達することができないと認めるときは、履行保証人に対し、本委託事業の実施を求めすることができる。
  - ③ 履行保証人は、前項の規定による本委託事業の実施の請求があつたときは、受託事業者に代わつて本委託事業を実施しなければならない。
- (2) 市の債務不履行
  - ① 市の責めに帰すべき事由により業務の継続が困難となつたときは、受託事業者は、契約を解除できるものとする。
  - ② この場合において、受託事業者が契約を解除した場合、受託事業者は市に対し、これにより生じた損害賠償を請求できるものとする。
- (3) 当事者の責めに帰すことのできない事由により継続が困難となつた場合  
不可抗力又は受託者の責めに帰すことのできない事由により業務の継続が困難となつたときは、市及び受託事業者双方により業務継続の可否について協議する。  
一定期間内に協議が調わないときは、相手方に対する事前の通知により、市又は受託事業者は、契約を解除できるものとする。

### 2 市による本委託事業の実施状況の評価

市は、受託事業者が提供するサービスについて、定期又は随時に評価を行う。その結果、業務委託契約書及び仕様書で定められた内容を充足していないことが判明した場合は、委託料の減額等を行うことがある。

## 第9 その他

- (1) 本プロポーザルに関する手続において使用する言語及び通貨単位は、日本語及び日本国通貨とする。なお、業務委託料にかかる消費税については、10%で見込むこと。
- (2) 本プロポーザルに参加を希望する者は、本業務の提案に当たつて知り得た情報等について、一切の事項をいかなる場合も他の者に漏らすことを禁止する。また、市から提供する資料についても、他の者に閲覧させること、複写させること及び譲渡することを禁止する。

- (3) 提出書類の作成等、本プロポーザルの参加に要する費用は、全て提案者の負担とする。また、優先交渉権者となった場合において、業務準備期間中（令和5年度中）に要した経費は、提案者の負担とする。
- (4) 提出された書類は、返却しない。また、提出後の差し替え及び追加・削除は認めない。
- (5) 提出書類は、本プロポーザルの実施以外の目的には使用しない。
- (6) 提出書類は、原則として公表しない。ただし、長野市情報公開条例（平成13年9月25日条例第30号）に基づく開示請求があった場合は、提案者が事業を営むうえで、競争上又は事業運営上の地位その他正当な利益を害すると認められる情報を除き、この限りでない。
- (7) 提出書類は、本プロポーザルの実施に当たり必要な範囲において、複製を作成することがある。
- (8) 本プロポーザルの参加申込書を提出した後、参加を辞退する場合には、速やかにその旨と理由を記載した参加辞退届（A4判様式任意）を持参又は郵送の方法により、「第10 事務局」へ提出すること。
- (9) 本プロポーザルの参加者は、不知又は内容の不明を理由として、異議を申立てることはできない。
- (10) 次のいずれかに該当する場合は失格とする。
  - ア 参加資格を有しない者が提出した場合
  - イ 提出した書類等に虚偽の記載がある場合
  - ウ 選定委員に対し本事業の提案競技に関する接触を求めた場合
  - エ 募集要項に示す概算事業費を超える金額を提示した場合
  - オ 本プロポーザルの実施に当たり、不正もしくは妨害行為を行い、又は公序良俗に反する行為を行った者
  - カ その他、選定委員会が不適格と認めた場合。
- (11) 本事業の主たる部分の再委託は認めないものとする。
- (12) 市は、選定結果について、ホームページへの掲載等による公表を予定している。
- (13) 今後の社会情勢や財政事情の変化、その他不可抗力により、市は事業及びスケジュールを変更又は中止する場合がある。
- (14) 本提案競技の過程において前項の事態に至った場合、市は、参加者に対して一切の責任を負わないものとする。

## 第10 事務局

本プロポーザルに係る庶務等の事務手続を行うため、次のとおり事務局を設置する。

〒380-8512 長野市大字鶴賀緑町1613番地

長野市教育委員会事務局保健給食課（長野市役所第一庁舎4階）

担当者：竹内晃仁・牧野浩亮

電話：026-224-8913（直通） FAX：026-224-5086

E-mail：kyushoku@city.nagano.lg.jp

ホームページ：http://www.city.nagano.nagano.jp/soshiki/kyushoku

別表1 企画提案項目一覧

項 目	記 載 内 容
1 会社概要及び業務実績	(1) 会社の沿革、年間売上高、決算状況、支店・営業所、社員構成等 (2) 学校給食業務に対する基本的な考え方 (3) 学校給食業務実績、アレルギー対応食業務実績 ※ 施設名称、食数、受託期間、ドライ・ウェットの別、献立数、アレルギー対応品目、除去・代替食の別など記載のこと
2 人員配置体制	(1) 人員配置計画、配置者の資格 (2) 学校給食業務経験者数 (3) 勤務ローテーション、欠員の補充や代替体制 (4) 従業員の教育・研修体制
3 安全・衛生管理	(1) 汚染防止対策への取組（HACCP概念、学校給食衛生管理基準への対応）、衛生管理体制 ※ 調理作業や安全衛生管理マニュアル等添付のこと (2) 食中毒、異物混入対策 (3) 給食調理数の不足の防止対策 (4) 事故発生時の管理体制
4 保証体制	(1) 事故等発生時の保証、責任保険等
5 見積額	(1) 業務委託料（諸経費及び消費税を含む） ※ 総額、年額、積算根拠を明記のこと
6 その他の提案	(1) 児童・生徒、市民への食育の取組など、上記以外の独自の視点での提案
7 課題献立	課題献立1、2に対する (1) 作業工程表（アレルギー対応食を含む） (2) 作業動線表（アレルギー対応食を含む）

別表2 提案内容の評価基準

評 価 基 準	採 点
特に優れており、極めて満足できる	5点
十分に考慮され、優れている	4点
考慮されており、ほぼ満足できる	3点
考慮されているが、不足である	2点
ほとんど考慮されておらず、極めて不足である	1点
全く考慮されておらず、記載がない	0点

別表3 評価項目の配点

評 価 項 目	配 点
1 会社概要及び業務実績	4点
2 人員配置体制	5点
3 安全・衛生管理	5点
4 保証体制	1点
5 見積額	3点
6 その他の提案	3点
7 課題献立	4点
合 計	25点

(別紙様式1)

年 月 日

提出先  
長野市長

住 所

商号又は名称

代 表 者 名

質 疑 書

長野市第二学校給食センター調理業務等委託に係る提出書類の作成に当たり、下記のとおり質疑がありますので、提出いたします。

項 目 (ページ)	内 容

(連絡先)

所 属

氏 名

電 話

ファックス

E - m a i l

(別紙様式2)

年 月 日

提出先  
長野市長

住 所

商号又は名称

代表者職氏名

印

長野市第二学校給食センター調理業務等委託に係る提案方式応募申出書

プロポーザルについて、下記のとおり応募します。

#### 記

- 1 件名 長野市第二学校給食センター調理業務等委託事業者選定に係る公募型  
プロポーザル
  
- 2 添付書類

誓約書(別紙様式3)	1 部
学校給食業務実績調書(別紙様式4)	1 部
定款	1 部
登記簿又は履歴事項全部証明書	1 部
「現に未納の市税がないこと」の証明	1 部
直近2期分の事業報告書、貸借対照表及び損益計算書	1 部

(連絡先)

所 属  
氏 名  
電 話  
ファックス  
E-mail

(別紙様式3)

年 月 日

提出先  
長野市長

住 所

商号又は名称

代表者職氏名

印

誓 約 書

次の件について、募集要項第3に定める参加資格の要件に該当することを誓約します。

件名：長野市第二学校給食センター調理業務等委託事業者選定に係る公募型プロポーザル



(別紙様式4)

年 月 日

提出先  
長野市長

学校給食業務実績調書

住 所

商号又は名称

代表者職氏名

1 学校給食業務実績

業 務 名 称	
場 所	
調 理 食 数	一日当たり 食
献 立 数	
業 務 期 間	年 月 日 ~ 年 月 日
発 注 者	

※ 募集要項第3に定める参加資格要件を満たす学校給食業務実績を1件記載すること

※ 契約書及び食数等がわかる資料の写しを添付すること

2 アレルギー対応食業務実績

業 務 名 称	
場 所	
種 別	除去食 ・ 代替食
業 務 期 間	年 月 日 ~ 年 月 日
発 注 者	

※ 契約書及びアレルギー対応食の種別（除去食・代替食）がわかる資料の写しを添付すること

(別紙様式5)

## 納税証明請求書(長野市入札参加資格審査申請用)

(法人用)

(宛先) 長野市長

令和 年 月 日

請求者(窓口に来られた方)	納税者
住所 _____ 氏名 _____ (納税者との関係)	本社所在地 _____ フリガナ 法人名 及び 代表者氏名 _____ (印)
本人確認書類 <input type="checkbox"/> 運転免許証 <input type="checkbox"/> その他 ( )	※法人の代表者印(法人の実印)を押印してください。

長野市入札参加資格審査申請に使用するため  
「現に滞納の市税がないこと」の証明を請求します。

請求通数	通
------	---

(請求者(窓口に来られた方)は、運転免許証等の本人確認書類を提示してください。)

(この請求書に法人の代表者印(法人の実印)の押印がない場合は、その印が押印された委任状を添付してください。)

手数料 300円×	=	円	受付者	整理番号
				<input type="checkbox"/> 市 <input type="checkbox"/> 固 <input type="checkbox"/> 軽 <input type="checkbox"/> 法 <input type="checkbox"/> 事

### ※お願い

- ★ 納税証明請求前2週間以内に納付した市税がある場合は、その領収書等をお持ちください。  
(コピー可)

例) ・ 市県民税特別徴収(令和4年11月分、12月分)  
    ※地方税納入サービス等の電信サービスを利用している場合も、その領収書等のコピーが必要です。  
    ・ 固定資産税(令和4年度第3期分)  
    ・ 法人市民税(9月決算、10月決算の事業所等)  
    ・ 事業所税(9月決算、10月決算の事業所等)

金融機関等で納付されてから市で入金の確認ができるまでに一定の時間を要します。  
スムーズな証明発行のため、ご協力をお願いします。

### ※ご注意

- ★ 納税証明手数料は、一通300円です。
- ★ この納税証明請求書は、長野市の入札参加資格審査申請専用の様式です。  
その他の目的に使用する納税証明請求書は、別の様式になります。  
提出先へ必要な税目、年度、通数を確認し、次のページから請求書をダウンロードしてお使いください。  
<http://www.city.nagano.nagano.jp/>  
トップページ → 申請・届出・証明 → 税金/各種証明書 → 納税証明書について

[調理室手配表]

課題献立①

(小学校)

							合計人数
コッペパン、牛乳、ポテトとウィンナーのスープ 鶏肉のハーブパン粉焼き、コールスローサラダ							4700
料理名/食品名	探知機	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	切り方	調理方法等	
<b>[ポテトとウィンナーのスープ]</b>							
〔冷〕ガラパック		8.00 g	37.6 Kg	38 Kg		味・温度の確認と記録	
● 生姜		0.30 g	1.8 Kg	1.8 Kg	みじん	盛り付け開始10時45分	
● 玉ねぎ		25.00 g	125.0 Kg	125 Kg	サイノメ大		
● カットウィンナー		10.00 g	47.0 Kg	47 Kg			
● 人参		10.00 g	48.5 Kg	48 Kg	イチヨウ3 <sup>ミ</sup> <sub>リ</sub>		
● じゃが芋		35.00 g	182.8 Kg	183 Kg	サイノメ大2cm		
〔冷〕ホールコーン		8.00 g	37.6 Kg	38 Kg			
塩		0.30 g	1.41 Kg				
こしょう		0.02 g	0.09 Kg				
白ワイン		2.00 g	9.4 Kg	5 本			
白醤油		2.00 g	9.4 Kg				
<b>[鶏肉のハーブパン粉焼き]</b>							
〔鶏肉もも切り身60g〕		1.00 個	4700.0 個	4750 個		鶏肉に下味、衣をつけて焼く	
塩		0.15 g	0.71 Kg			味・温度の確認と記録	
黒こしょう		0.02 g	0.09 Kg				
〔白ワイン〕		1.50 g	7.1 Kg	4 本			
〔小麦粉〕		2.00 g	9.4 Kg				
〔水〕		8.00 g	37.6 Kg				
〔おろしにんにく〕		0.40 g	1.9 Kg				
バジル		0.07 g	0.42 Kg				
オレガノ		0.02 g	0.09 Kg				
パセリ(乾)		0.04 g	0.19 Kg				
オリーブ油		2.50 g	11.8 Kg				
〔パン粉(細目)〕		12.00 g	56.4 Kg				
油(焼き用)							
<b>[コールスローサラダ]</b>							
● きゃべつ		35.00 g	193.6 Kg	194 Kg	5 <sup>ミ</sup> <sub>リ</sub>	カット→加熱消毒→冷却	
● レッドキャベツ		8.00 g	41.8 Kg	42 Kg	3 <sup>ミ</sup> <sub>リ</sub>	カット→加熱消毒→冷却	
● きゅうり		10.00 g	47.9 Kg	48 Kg	くし5斜め5 <sup>ミ</sup> <sub>リ</sub>	加熱消毒(丸)→水冷→カット→冷却	
● 人参		3.00 g	14.5 Kg	15 Kg	1 <sup>ミ</sup> <sub>リ</sub> 2 <sup>ミ</sup> <sub>リ</sub>	加熱消毒(丸)→水冷→カット→冷却	
〔塩〕		0.20 g	0.94 Kg			冷却した材料を和える	
〔上白糖〕		0.40 g	1.9 Kg			味・温度の確認と記録	
〔油〕		1.00 g	4.7 Kg			盛り付け開始10時25分	
〔酢〕		1.80 g	8.5 Kg				
〔白醤油〕		1.50 g	7.1 Kg				
〔とろみ粉(ﾌﾟｯﾄﾞﾘﾝｸﾞ)〕		0.20 g	0.94 Kg				
<p>※金属探知機 納品時に通す食材:★                      切裁後に通す食材:●</p>							

## 課題献立①

(中学校)

						合計人数
麦ご飯、牛乳、信州野菜のみそ汁 三色そばろ、りんご						2800
料理名/食品名	探知機	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	切り方	
<b>[信州野菜のみそ汁]</b>						
煮干し		2.20 g	6.2 Kg	6 Kg		味・温度の確認と記録 盛り付け開始10時45分
● 玉ねぎ		16.50 g	49.1 Kg	49 Kg	くし1 3 <sup>ミ</sup> リ	
● 大根		16.50 g	51.3 Kg	51 Kg	イチヨウ 5 <sup>ミ</sup> リ	
● 人参		11.00 g	31.8 Kg	32 Kg	イチヨウ 3 <sup>ミ</sup> リ	
● 白菜		16.50 g	49.1 Kg	49 Kg	1cm	
えのきたけ		11.00 g	30.8 Kg	31 Kg		
赤味噌		5.17 g	14.5 Kg	14 Kg		
白味噌		4.07 g	11.4 Kg	11 Kg		
● ねぎ		5.50 g	25.7 Kg	26 Kg	3 <sup>ミ</sup> リ	
<b>[三色そばろ]</b>						
油(炒め用)		0.55 g	1.5 Kg			味・温度の確認と記録 盛り付け開始10時45分
鶏ひき肉		30.80 g	86.2 Kg	86 Kg		
白醤油		5.17 g	14.5 Kg			
みりん		2.97 g	8.3 Kg			
三温糖		1.87 g	5.2 Kg			
大豆ミート(ミンチ)(乾)		3.30 g	9.2 Kg	10 Kg		
油(炒め用)		1.10 g	3.1 Kg			
卵		44.00 g	144.9 Kg	145 Kg		
三温糖		0.77 g	2.16 Kg			
塩		0.04 g	0.1 Kg			
● でん粉		0.77 g	2.2 Kg			
● 生姜		0.55 g	1.9 Kg	1.9 Kg	みじん	
● むき枝豆		11.00 g	30.8 Kg	31 Kg		
<b>[りんご]</b>						
りんご		0.25 個	700.0 個	720 個	1人1/4	60 <sup>リ</sup> の水に塩600g使用 1000人を目安に水を交換
塩		0.00 g	0.0 Kg			

※金属探知機 納品時に通す食材:★  
 切裁後に通す食材:●



## 課題献立②

(小学校)

						合計人数
コッペパン、牛乳、コーンクリームスープ ラトウイユ、フルーツポンチ						4700
料理名/食品名	探知機	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	切り方	
<b>[コーンクリームスープ]</b>						
● 玉ねぎ		35.00 g	175.0 Kg	175 Kg	くし1 3 <sup>ミ</sup> リ	味・温度の確認と記録 盛り付け開始10時45分
● 人参		10.00 g	48.5 Kg	48 Kg	くし4 3 <sup>ミ</sup> リ	
(冷)コーンペースト		30.00 g	141.0 Kg	141 Kg		
(冷)ホールコーン		20.00 g	94.0 Kg	94 Kg		
ベシャメルソース		10.00 g	47.0 Kg	47 Kg		
チキンブイヨン		2.00 g	9.4 Kg	9 Kg		
塩		0.40 g	1.88 Kg			
こしょう		0.02 g	0.09 Kg			
牛乳		6.00 g	28.2 Kg	28 Kg		
生クリーム		4.00 g	18.8 Kg	19 本		
<b>[ラトウイユ]</b>						
● オリーブ油		0.80 g	3.8 Kg			味・温度の確認と記録 盛り付け開始10時45分
● にんにく		0.40 g	2.0 Kg	2.0 Kg	みじん	
● 玉ねぎ		20.00 g	100.0 Kg	100 Kg	サイノメ大	
● カットウィンナー		15.00 g	70.5 Kg	71 Kg		
● ダイストマト		6.00 g	28.2 Kg	28 Kg		
● 長なす		10.00 g	52.2 Kg	52 Kg	イチョウ1cm	
● トマトソース		5.00 g	23.5 Kg	24 Kg		
● 乾燥バジル		0.01 g	0.05 Kg			
● オレガノ		0.01 g	0.05 Kg			
● スピラーレマカロニ		6.00 g	28.2 Kg	28 Kg		
● ズッキーニ		12.00 g	58.8 Kg	59 Kg	イチョウ1cm	
● 塩		0.00 g	0.0 Kg			
● 赤ピーマン		3.00 g	15.7 Kg	16 Kg	サイノメ1cm	
● とろみ粉(7 <sup>ホ</sup> リップ)		0.20 g	0.9 Kg			
<b>[フルーツポンチ]</b>						
● 夏みかん缶		25.00 g	117.5 Kg	76 缶	缶の消毒	冷却した材料を和える 味・温度の確認と記録 盛り付け開始10時25分
● パイン缶		15.00 g	70.5 Kg	43 缶	缶の消毒	
● ナタデココ		20.00 g	94.0 Kg	94 Kg	袋の消毒	
● いちごボールゼリー		25.00 g	117.5 Kg	181 袋	袋の消毒	
※金属探知機 納品時に通す食材:★ 切裁後に通す食材:●						

課題献立②

(中学校)

							合計人数
麦ご飯、牛乳、よしの汁 ホキフライ、つぼ漬け和え、ソース							2800
料理名/食品名	探知機	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位		切り方	
<b>[よしの汁]</b>							
厚削り節		2.20 g	6.3 Kg	6 Kg			味・温度の確認と記録 盛り付け開始10時45分
● 玉ねぎ		16.50 g	50.4 Kg	50 Kg		くし1 3 <sup>ミ</sup> リ	
● 人参		11.00 g	32.6 Kg	33 Kg		イチョウ 3 <sup>ミ</sup> リ	
えのきたけ		11.00 g	32.6 Kg	33 Kg			
とりささみ カット		16.50 g	47.4 Kg	48 Kg			鶏肉は下味をつけ、 でん粉をまぶし、汁に入れる
酒		1.65 g	4.7 Kg				
醤油		2.20 g	6.3 Kg				
でん粉		3.52 g	10.1 Kg				
● 白菜		22.00 g	67.2 Kg	67 Kg		1cm	
うすくち醤油		4.40 g	12.6 Kg				
● 油揚げ		5.50 g	15.8 Kg	16 Kg		7 <sup>ミ</sup> リ	
● 小松菜		5.50 g	18.6 Kg	19 Kg		1cm	
<b>[ホキフライ]</b>							
★ ホキ切り身50g		1.00 個	2800.0 個	2830 個			衣をつけて揚げる 味・温度の確認と記録
小麦粉		6.60 g	18.9 Kg				
パン粉		9.90 g	28.4 Kg				
油(揚げ用)		5.50 g	15.8 Kg				
<b>[つぼ漬け和え]</b>							
● きゃべつ		50.00 g	111.4 Kg	111 Kg		8 <sup>ミ</sup> リ	カット→加熱消毒→冷却 加熱消毒(丸)→水冷→カット→冷却
● きゅうり		8.00 g	38.7 Kg	39 Kg		3 <sup>ミ</sup> リ	
つぼ漬け		10.00 g	31.6 Kg	32 Kg		袋の消毒	冷却した材料を和える
白醤油		3.00 g	3.2 Kg				味・温度の確認と記録
とろみ粉(フコリッフ)		1.50 g	0.6 Kg				盛り付け開始10時25分
<b>[ソース]</b>							
中濃ソース(ボトル)300ml				80 本			
中濃ソース(小袋)				100 個			
<p>※金属探知機 納品時に通す食材:★ 切裁後に通す食材:●</p>							





