|  |
| --- |
| 松阪市北部学校給食センター整備事業入札説明書様式集 |

平成29年４月14日

**松　　阪　　市**

目　　次

＜入札説明書等に関する質問に係る様式＞

（様式１）入札説明書等に関する質問書

【資格審査】

＜資格確認申請時の提出書類に係る様式＞

（様式２）参加資格確認申請書

（様式３）応募グループの構成員表

（様式４）応募グループの構成員の概要

（様式５）「構成員等の制限」に係る確認書

（様式６）設計企業に関する資格調書

（様式７）建設企業に関する資格調書

（様式８）工事監理企業に関する資格調書

（様式９）調理設備企業に関する資格調書

（様式10）運営企業に関する資格調書

（様式11）委任状（本店代表者から支店等代表者への委任）

（様式12）委任状（応募グループの構成員の代表者から代表企業代表者への委任）

（様式13）委任状（代表企業用）

（様式14）共同企業体の代表者・構成員表

【提案書審査】

＜入札関係の提出書類に係る様式＞

（様式15）提案書類提出届

（様式16）入札書

（様式17）入札金額内訳書

（様式18）施設整備費内訳書

（様式19）維持管理業務費内訳書

（様式20）運営業務費内訳書

（様式21）財政支出見込表

＜事業実施体制等に関する提案書に係る様式＞

（様式22）事業実施体制等に関する提案書（表紙）

（様式23）本事業実施体制図

（様式24）施設整備業務実施体制計画書

（様式25）維持管理業務実施体制計画書

（様式26）運営業務実施体制計画書

（様式27）リスク管理方針と対策に関する提案書

（様式28）地域経済・社会への貢献に関する提案書

＜施設整備業務に関する提案書に係る様式＞

（様式29）施設整備業務に関する提案書（表紙）

（様式30）設計の概要及び諸室構成等

（様式31）外部・内部仕上表

（様式32）建築設備計画書

（様式33）調理設備計画書

（様式34）外構等計画書

（様式35）安全で衛生的な学校給食の提供への配慮に関する提案書

（様式36）食育や手作り調理への配慮に関する提案書

（様式37）災害発生時の役割に対する配慮に関する提案書

（様式38）環境負荷低減及び省エネルギーへの配慮に関する提案書

（様式39）ライフサイクルコスト低減への配慮に関する提案書

（様式40）建設業務に関する提案書

（様式41）設計業務及び建設業務に関する工程計画書

＜維持管理業務に関する提案書に係る様式＞

（様式42）維持管理業務に関する提案書（表紙）

（様式43）建築物保守管理業務計画書

（様式44）建築設備保守管理業務計画書

（様式45）調理設備保守管理業務計画書

（様式46）食器・食缶等保守管理・更新業務計画書

（様式47）清掃業務計画書

（様式48）警備業務計画書

（様式49）施設備品保守管理業務計画書

（様式50）植栽・外構保守管理業務計画書

（様式51）長期修繕計画書

＜運営業務に関する提案書に係る様式＞

（様式52）運営業務に関する提案書（表紙）

（様式53）開業準備業務計画書

（様式54）食材等の検収補助・保管業務計画書

（様式55）調理等業務計画書

（様式56）衛生管理業務計画書

（様式57）洗浄・残菜等処理業務計画書

（様式58）配送・回収業務計画書

（様式59）調理備品等保守管理・更新業務計画書

（様式60）食育支援業務計画書

（様式61）配送先の配膳業務計画書

（様式１）

平成29年　月　日

入札説明書等に関する質問書

｢松阪市北部学校給食センター整備事業｣に関する入札説明書等について、質問事項がありますので、提出します。

|  |  |
| --- | --- |
| 資料名 |  |
| ページ |  |
| 項　目 |  |
| 内　容 |  |
| 質問者 | 商号又は名称所在地所属／担当者名電話番号メールアドレス |

注１）質問は、簡潔かつ具体的に記入すること。

注２）質問事項は、この用紙１枚につき１件とすること。

（　　頁／質問総数　　頁）

（様式２）

平成29年　月　日

参加資格確認申請書

松阪市長　竹上　真人　様

グループ名称

代表企業（応募企業）　　所在地

商号又は名称

役 職 　名

代表者名　　　　　　　　　　　　　　　　㊞

代理人　　　所在地

商号又は名称

所　　　　属

役 職 　名

氏　　　　名　　　　　　　　　　　　　　　　㊞

電　　　　話

Ｅ－ｍａｉｌ

平成29年４月14日付で公告された「松阪市北部学校給食センター整備事業」の一般競争入札に参加する資格について確認されたく、資料を添えて申請します。添付資料の内容については、事実と相違ないことを誓約します。

注）１社での応募の場合、グループ名称の記載は不要である。

（様式３）

平成29年　月　日

応募グループの構成員表

|  |  |
| --- | --- |
|  | 本事業における役割 |
| ■代表企業（応募企業）所　 在　 地　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　商号又は名称　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　役職・代表者名 　　　　　　　　　 　　　　　　　　　 ㊞担当者　所属・役職名氏　名電　話E-mail |  |
| ■構成員所　 在　 地　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　商号又は名称　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　役職・代表者名 　　　　　　　　　 　　　　　　　　　 ㊞担当者　所属・役職名氏　名電　話E-mail |  |
| ■構成員所　 在　 地　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　商号又は名称　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　役職・代表者名 　　　　　　　　　 　　　　　　　　　 ㊞担当者　所属・役職名氏　名電　話E-mail |  |
| ■構成員所　 在　 地　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　商号又は名称　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　役職・代表者名 　　　　　　　　　 　　　　　　　　　 ㊞担当者　所属・役職名氏　名電　話E-mail |  |

注）記入欄が足りない場合は、必要に応じて、適宜欄又は用紙を追加して記入すること。

（様式４）

平成29年　月　日

応募グループの構成員の概要

|  |  |
| --- | --- |
|  | 項　目 |
| 代表企業 | 商号又は名称 |  |
| (応募企業) | 資本金 |  |
|  | 従業員数 |  |
|  | 業種・事業の概要 |  |
|  | 売上高(直近3期分) | 前期：　　百万円　２期前：　　百万円　３期前：　　百万円 |
|  | 税引後利益(直近3期分) | 前期：　　百万円　２期前：　　百万円　３期前：　　百万円 |
|  | その他 |  |
| 構成員 | 商号又は名称 |  |
|  | 資本金 |  |
|  | 従業員数 |  |
|  | 業種・事業の概要 |  |
|  | 売上高(直近3期分) | 前期：　　百万円　２期前：　　百万円　３期前：　　百万円 |
|  | 税引後利益(直近3期分) | 前期：　　百万円　２期前：　　百万円　３期前：　　百万円 |
|  | その他 |  |
| 構成員 | 商号又は名称 |  |
|  | 資本金 |  |
|  | 従業員数 |  |
|  | 業種・事業の概要 |  |
|  | 売上高(直近3期分) | 前期：　　百万円　２期前：　　百万円　３期前：　　百万円 |
|  | 税引後利益(直近3期分) | 前期：　　百万円　２期前：　　百万円　３期前：　　百万円 |
|  | その他 |  |

注１）記入欄が足りない場合は、必要に応じて、適宜欄又は用紙を追加して記入すること。

注２）従業員数は、正規の契約に基づき雇用されている従業員とし、パート、臨時の被雇用者は含めない。

【添付書類】本様式の添付資料として、以下の書類を添付すること。

・法人登記事項証明書（入札公告日以降に交付されたもの）

・印鑑証明書（入札公告日以降に交付されたもの）

・納税証明書（国税、都道府県税及び市町村税の未納の税額がないことを証明する書類、本店（支店名で応募する場合は支店）が所在する都道府県及び市町村の納税証明書、入札公告日以降に交付されたもの）

・会社概要（パンフレット等、最新のもの）

・決算書（貸借対照表及び損益計算書、直近３年分）

（様式５）

「構成員等の制限」に係る確認書

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 構成員等の制限に関する事項 | 代表企業･応募企業（商号又は名称） | 構成員（商号又は名称） | 構成員（商号又は名称） |
| 地方自治法施行令第167 条の４の規定に該当する者の該当の有無 | 有 ・ 無 | 有 ・ 無 | 有 ・ 無 |
| 参加資格確認申請書の提出日において、松阪市の指名停止措置を受けている者の該当の有無 | 有 ・ 無 | 有 ・ 無 | 有 ・ 無 |
| 会社更生法に基づき更生手続き開始の申立をしている者又は民事再生法に基づき再生手続き開始の申立をしている者の該当の有無 | 有 ・ 無 | 有 ・ 無 | 有 ・ 無 |
| 破産法の規定に基づき破産手続開始の申立がなされている者、手形交換所による取引停止処分を受けてから２年間を経過しない者又は手形、小切手を不渡りしている者の該当の有無 | 有 ・ 無 | 有 ・ 無 | 有 ・ 無 |
| 法人税、消費税、法人事業税又は法人市民税を滞納している者の該当の有無 | 有 ・ 無 | 有 ・ 無 | 有 ・ 無 |
| 本事業に係る発注支援業務に関与した者及びその関連会社の該当の有無 | 有 ・ 無 | 有 ・ 無 | 有 ・ 無 |

注）記入欄が足りない場合は、必要に応じて、適宜欄又は用紙を追加して記入すること。

（様式６）

設計企業に関する資格調書

１．設計企業名等

|  |  |
| --- | --- |
| 商号又は名称 |  |
| 所在地 |  |
| 代表者氏名 |  |
| 一級建築士事務所登録番号 |  |

２．設計業務実績

|  |  |
| --- | --- |
| 業務名 |  |
| 発注者名 |  |
| 業務履行期間 |  |
| 対象施設の所在地 |  |
| 竣工年月日 |  |
| 提供食数 |  |
| 構造・階数 |  |
| 延床面積 |  |

注）「２．設計業務実績」には、平成18年度以降にドライシステムの学校給食施設又はドライシステムの特定給食施設の実施設計を元請として履行した実績を記入すること。

【添付書類】本様式の添付資料として、以下の書類を添付すること。

・一級建築士事務所登録通知書の写し

・設計業務実績に係る契約書の写し

（様式７）

建設企業に関する資格調書

１．建設企業名等

|  |  |
| --- | --- |
| 商号又は名称 |  |
| 所在地 |  |
| 代表者氏名 |  |
| 特定建設業許可番号 |  |
| 資格総合点数 |  |

２．本工事に専任で配置する監理技術者

|  |  |
| --- | --- |
| 監理技術者名 |  |
| 資格及び登録番号 |  |
| 監理技術者経歴 |  |

３．建設工事実績

|  |  |
| --- | --- |
| 工事名 |  |
| 発注者名 |  |
| 工事履行期間 |  |
| 対象施設の所在地 |  |
| 構造・階数 |  |
| 延床面積 |  |

注）「３．建設工事実績」には、平成18年度以降に竣工したもので、国及び地方公共団体が発注した延床面積2,000㎡以上の建築物の建設工事を、元請負人として受注した実績を記入すること。

【添付書類】本様式の添付資料として、以下の書類を添付すること。

・建築一式工事に係る特定建設業の許可証の写し

・建設企業と専任する監理技術者の雇用関係を証明するもの

・専任する監理技術者の監理技術者資格者証の写し

・専任する監理技術者の監理技術者講習修了証の写し

・建設工事実績に係る契約書の写し

（様式８）

工事監理企業に関する資格調書

１．工事監理企業名等

|  |  |
| --- | --- |
| 商号又は名称 |  |
| 所在地 |  |
| 代表者氏名 |  |
| 一級建築士事務所登録番号 |  |

２．工事監理業務実績

|  |  |
| --- | --- |
| 業務名 |  |
| 発注者名 |  |
| 業務履行期間 |  |
| 対象施設の所在地 |  |
| 竣工年月日 |  |
| 提供食数 |  |
| 構造・階数 |  |
| 延床面積 |  |

注）「２．設計業務実績」には、平成18年度以降にドライシステムの学校給食施設又はドライシステムの特定給食施設の工事監理業務を元請として履行した実績を記入すること。

【添付書類】本様式の添付資料として、以下の書類を添付すること。

・一級建築士事務所登録通知書（写し）

・工事監理業務実績に係る契約書の写し

（様式９）

調理設備企業に関する資格調書

１．調理設備企業名等

|  |  |
| --- | --- |
| 商号又は名称 |  |
| 所在地 |  |
| 代表者氏名 |  |

２．調理設備納入実績

|  |  |
| --- | --- |
| 業務名 |  |
| 発注者名 |  |
| 業務履行期間 |  |
| 対象施設の所在地 |  |
| 竣工年月日 |  |
| 提供食数 |  |
| 構造・階数 |  |
| 延床面積 |  |

注）平成18年度以降に4,000食/日規模以上の供給能力を持つドライシステムの学校給食施設又はドライシステムの特定給食施設への調理設備の納入実績を記入すること。

【添付書類】本様式の添付資料として、以下の書類を添付すること。

・調理設備納入実績に係る契約書の写し

（様式10）

運営企業に関する資格調書

１．運営企業名等

|  |  |
| --- | --- |
| 商号又は名称 |  |
| 所在地 |  |
| 代表者氏名 |  |

２．運営業務実績

|  |  |
| --- | --- |
| 業務名 |  |
| 発注者名 |  |
| 業務履行期間 |  |
| 対象施設の所在地 |  |
| 竣工年月日 |  |
| 提供食数 |  |
| 構造・階数 |  |
| 延床面積 |  |

注）平成18年度以降に4,000食/日規模以上の供給能力を持つドライシステムの学校給食施設又はドライシステムの特定給食施設において、調理業務を元請として履行した実績を記入すること。

３．食品衛生法に基づく営業禁止又は営業停止処分に係る確認

|  |  |
| --- | --- |
| 平成25年以降に、給食業務において食品衛生法に基づく営業禁止又は営業停止処分の該当の有無 | 有 ・ 無 |

【添付書類】本様式の添付資料として、以下の書類を添付すること。

・運営業務実績に係る契約書の写し

（様式11）

平成29年　月　日

委　任　状

（本店代表者から支店等代表者への委任）

松阪市長　竹上　真人　様

応募グループ名：

本店代表者

所　 在　 地

商号又は名称

役　 職　 名

代表者 氏 名　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　㊞

　私は、下記の者を代理人と定め、入札参加資格確認申請書類の提出日から契約締結日までの期間、「松阪市北部学校給食センター整備事業」に係る松阪市との契約について、次の権限を委任します。

支店等代表者

所　 在　 地

商号又は名称

役　 職　 名

代表者 氏 名 ㊞

委任事項

１．下記事業に関する提案応募への参加表明について

２．下記事業に関する提案応募の参加資格確認申請について

３．下記事業に関する提案応募の応募辞退について

４．下記事業に関する提案応募への入札及び提案について

５．下記事業に関する契約に関することについて

事業名　　　松阪市北部学校給食センター整備事業

注）１社での応募（応募企業）の場合、応募グループの記載は不要である。

（様式12）

平成29年　月　日

委　任　状

（応募グループの構成員の代表者から代表企業代表者への委任）

松阪市長　竹上　真人　様

応募グループ名：

構成員　　所　 在　 地

商号又は名称

代表者 氏 名　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　㊞

構成員　　所　 在　 地

商号又は名称

代表者 氏 名　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　㊞

構成員　　所　 在　 地

商号又は名称

代表者 氏 名　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　㊞

　私は、下記の代表企業代表者を代理人と定め、入札参加資格確認申請書類の提出日から契約締結日までの期間、「松阪市北部学校給食センター整備事業」に係る松阪市との契約について、次の権限を委任します。

受任者

代表企業代表者

所　 在　 地

商号又は名称

役　 職　 名

代表者 氏 名　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　㊞

委任事項

１．下記事業に関する提案応募への参加表明について

２．下記事業に関する提案応募の参加資格確認申請について

３．下記事業に関する提案応募の応募辞退について

４．下記事業に関する提案応募への入札及び提案について

５．下記事業に関する契約に関することについて

事業名　　　松阪市北部学校給食センター整備事業

（様式13）

平成29年　月　日

委　任　状

（代表企業用）

松阪市長　竹上　真人　様

応募グループ名：

代表企業代表者

所　 在　 地

商号又は名称

役　 職　 名

代表者 氏 名　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　㊞

　私は、下記の者を代理人と定め、入札参加資格確認申請書類の提出日から契約締結日までの期間、「松阪市北部学校給食センター整備事業」に係る松阪市との契約について、次の権限を委任します。

受任者(代理人)

所　 在　 地

商号又は名称

役　 職　 名

氏　　　　名

委任事項

１．下記事業に関する提案応募への参加表明について

２．下記事業に関する提案応募の参加資格確認申請について

３．下記事業に関する提案応募の応募辞退について

４．下記事業に関する提案応募への入札及び提案について

５．下記事業に関する契約に関することについて

事業名　　　松阪市北部学校給食センター整備事業

受任者(代理人)

使用印鑑

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 ㊞

注）１社での応募（応募企業）の場合、応募グループ名の記載は不要である。

（様式14）

平成29年　月　日

共同企業体の代表者・構成員表

応募企業名又は応募グループ名：

建設企業が特定建設工事共同企業体の場合に記入･提出すること。

|  |  |
| --- | --- |
| 区　　分 | 項　　目 |
| 共同企業体の名称 |  |
| 共同企業体の代表者 | 商号又は名称 |  |
| 資本金 |  |
| 従業員数 |  |
| 業種・事業の概要 |  |
| 売上高(直近3期分) | 前期：　　百万円　２期前：　　百万円　３期前：　　百万円 |
| 税引後利益(直近3期分) | 前期：　　百万円　２期前：　　百万円　３期前：　　百万円 |
| 共同企業体への出資比率 | 　　％ |
| 資格総合点数 |  |
| 共同企業体の構成員 | 商号又は名称 |  |
| 資本金 |  |
| 従業員数 |  |
| 業種・事業の概要 |  |
| 売上高(直近3期分) | 前期：　　百万円　２期前：　　百万円　３期前：　　百万円 |
| 税引後利益(直近3期分) | 前期：　　百万円　２期前：　　百万円　３期前：　　百万円 |
| 共同企業体への出資比率 | 　　％ |
| 資格総合点数 |  |

注１）記入欄が足りない場合は、必要に応じて、適宜欄又は用紙を追加して記入すること。

注２）従業員数は、正規の契約に基づき雇用されている従業員とし、パート、臨時の被雇用者は含めない。

注３）構成員に特定建設工事共同企業体を含めない場合は提出不要である。

（様式15）

平成29年　月　日

提案書類提出届

松阪市長　竹上　真人　様

応募企業名又は応募グループ名：

　　　　　　　　　　　代表企業代表者

　所　 在　 地

商号又は名称

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　役　　　　職

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　代表者 氏 名

　　　　　　　　 受任者(代理人)

所　 在　 地

商号又は名称

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　役　　　　職

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　氏　　　　名　　　　　　　　　　　　　　㊞

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　電　 話

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　Ｆ Ａ Ｘ

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　Ｅ－ｍａｉｌ

平成29年４月14日付で公告された「松阪市北部学校給食センター整備事業」の入札説明書等に基づき、提案書類等一式を提出します。

この提案書類等の内容については、事実と相違なく、「入札説明書」・「要求水準書」（添付資料を含む。） 等に示された要求水準と同等又はそれ以上の水準であることを誓約します。

（様式16）

入　札　書

件　　名　松阪市北部学校給食センター整備事業

入札金額

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 十億 |  | 億 | 千万 | 百万 |  | 十万 | 万 | 千 |  | 百 | 十 | 一 |  |
| 金 |  |  | ， |  |  |  | ， |  |  |  | ， |  |  |  | 円 |

　上記金額に、取引に係る消費税及び地方消費税相当額を加算した金額をもって標記件名の事業を実施するため、「松阪市北部学校給食センター整備事業入札説明書等」（入札説明書、要求水準書、落札者決定基準、入札説明書様式集、契約書（案）及び入札公告後に上記資料に関し受け付けられた質問及びこれに対する市の回答）の各条項を承諾の上、入札します。

平成29年　月　日

松阪市長　竹上　真人　様

応募企業名又は応募グループ名：

　　　　　　　　　　　代表企業代表者　所　 在 地

商号又は名称

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　役　　　 職

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　代表者 氏 名

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　代理人 氏 名 　　　　　　　　　　　　　㊞

注１）入札金額は、課税事業者、免税事業者を問わず消費税及び地方消費税相当額を含まない積算金額を記入すること。積算金額とは、「入札金額内訳書」（様式17）の太枠部分に記入した額である。

注２）金額は、アラビア数字で記入し、頭書に￥の記号を付記すること。

注３）本様式の「代理人氏名」欄には、委任状(代表企業用) （様式13）の受任者名を記入すること。なお、代理人への委任を行わず（様式13を提出せず）、当該代表企業の代表者が直接入札等を行う場合には、本欄の記載は不要である。

（様式17）

入札金額内訳書

|  |  |
| --- | --- |
| 項　　目 | 金　額（円） |
| 施設整備費 |  |
| 維持管理業務費 |  |
| 運営業務費 |  |
|  | 固定料金部分 |  |
|  | 変動料金部分（１食あたり単価[ 　 ]円） |  |
| 事業期間合計（消費税抜き） |  |
| 事業期間合計（消費税込み） |  |

注１）運営業務費は、固定部分と変動部分で構成されるものとする。固定部分には、提供食数に応じて変動しない水道光熱費の基本料金、保守点検、配送車両調達にかかる費用等が含まれ、変動部分には、提供食数に応じて変動する水道光熱費の利用料、消耗品費及び廃棄物処理費等にかかる費用等が含まれることを想定しているが、具体的な内訳について入札参加者の提案に委ねるものとする。

また、固定部分は、各期の支払いにおいて、入札参加者が提案する一定の額を支払うものとし、変動部分は、各期における合計の提供食数に対し、入札参加者が提案する１食単価を乗じた額を支払うものである。

注２）運営業務費については、提供食数4,500/日、稼働日数200日/年とし、食数変動を見込まない運営業務費の事業期間の合計額を記入すること。ただし、実際の運営業務費の支払いにおいては、運営業務委託契約書（案）に定める方法により、物価変動及び提供給食数を勘案して変動する。

注３）運営業務費の変動部分における１食あたり単価を記入すること。

注４）個別の費目については、消費税を含めずに記入すること。

注５）消費税率は８％で計算すること。

注６）他の様式と関連のある項目の数値は、整合をとること。

注７）本様式の太枠部分が、入札書（様式16）に記入する金額と一致すること。

（様式18）

施設整備費内訳書

|  |  |
| --- | --- |
| 項　　目 | 金　額（円） |
| 調査・設計費 | 調査費 |  |
| 設計費 |  |
| 工事監理費 |  |
| 小　計 |  |
| 建設工事費 | 建築工事費 |  |
| 電気設備工事費 |  |
| 機械設備工事費 |  |
| 外構工事費 |  |
| 調理設備調達・設置費 |  |
| 食器・食缶等調達費 |  |
| 調理備品調達費 |  |
| 施設備品調達設置費 |  |
|  |  |
|  |  |
| 小　計 |  |
| 各種許認可申請等業務費 |  |  |
|  |  |
| 小　計 |  |
| 諸経費 | 保険料 |  |
| 建中金利 |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| 小　計 |  |
| 合　計 | 消費税抜き |  |
| 消費税込み |  |

注１）記入欄が足りない場合は、必要に応じて、適宜欄又は用紙を追加して記入すること。

注２）個別の費目については、消費税を含めずに記入すること。

注３）消費税率は８％で計算すること。

注４）他の様式と関連のある項目の数値は、整合をとること。

注５）本様式の太枠部分が、入札金額内訳書（様式17）の施設整備費と一致すること。

注６）提案内容と整合のとれた金額を記入すること。

（様式19）

維持管理業務費内訳書

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項　　目 | 事業期間合計（円） | 年度平均（円/年） |
| 建築物保守管理業務費 |  |  |
|  | 日常保守点検業務 |  |  |
|  | 定期保守点検業務 |  |  |
|  | 修繕業務 |  |  |
|  |  |  |  |
| 建築設備保守管理業務費 |  |  |
|  | 日常保守点検業務 |  |  |
|  | 定期保守点検業務 |  |  |
|  | 修繕業務 |  |  |
|  |  |  |  |
| 調理設備保守管理業務費 |  |  |
|  | 日常保守点検業務 |  |  |
|  | 定期保守点検業務 |  |  |
|  | 修繕業務 |  |  |
|  |  |  |  |
| 食器・食缶等保守管理・更新業務費 |  |  |
|  | 保守管理・更新業務 |  |  |
|  |  |  |  |
| 清掃業務費 |  |  |
|  | 環境衛生管理業務 |  |  |
|  | 日常清掃業務 |  |  |
|  | 定期清掃業務 |  |  |
|  | 防虫・防鼠業務 |  |  |
|  |  |  |  |
| 警備業務費 |  |  |
|  | 防犯警備業務 |  |  |
|  | 防火・防災業務 |  |  |
|  |  |  |  |
| 施設備品保守管理業務 |  |  |
|  | 保守管理業務 |  |  |
|  |  |  |  |

（次頁に続く）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項　　目 | 事業期間合計（円） | 年度平均（円/年） |
| 植栽・外構保守管理業務費 |  |  |
|  | 剪定業務 |  |  |
|  | 病害虫防除業務 |  |  |
|  | 施肥・潅水業務 |  |  |
|  | 除草業務 |  |  |
|  | 清掃業務 |  |  |
|  |  |  |  |
| 合 | 消費税抜き |  |  |
| 計 | 消費税込み |  |  |

注１）記入欄が足りない場合は、必要に応じて、適宜欄又は用紙を追加して記入すること。

注２）個別の費目については消費税を含めずに記入すること。

注３）「年度平均」は、平成31年度及び平成46年度を除く、12ヶ月間に渡り業務を実施した年度の年度平均とすること。

注４）消費税率は８％で計算すること。

注５）他の様式と関連のある項目の数値は、整合をとること。

注６）本様式の太枠部分が、入札金額内訳書（様式17）の維持管理業務費と一致すること。

注７）提案内容と整合のとれた金額を記入すること。

注８）物価変動は考慮せずに記入すること。

（様式20）

運営業務費内訳書

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項　　目 | 事業期間合計（円） | 年度平均（円/年） |
| 開業準備業務 |  | － |
|  | 人件費 |  | － |
|  | 食材費 |  | － |
|  |  |  | － |
|  |  |  | － |
| 食材等の検収補助・保管業務 |  |  |
|  | 人件費 |  |  |
|  |  |  |  |
| 調理等業務 |  |  |
|  | 人件費 |  |  |
|  |  |  |  |
| 衛生管理業務 |  |  |
|  | 人件費 |  |  |
|  | 衛生管理費 |  |  |
|  | 消耗品費 |  |  |
|  |  |  |  |
| 洗浄・残菜等処理業務 |  |  |
|  | 人件費 |  |  |
|  | 消耗品費 |  |  |
|  | 廃棄物処理費 |  |  |
|  |  |  |  |
| 配送・回収業務 |  |  |
|  | 人件費 |  |  |
|  | 配送車両費 |  |  |
|  | 配送車両経費 |  |  |
|  | 燃料費 |  |  |
|  |  |  |  |
| 調理備品等保守管理・更新業務 |  |  |
|  | 人件費 |  |  |
|  | 調理備品等保守管理・更新費 |  |  |
|  |  |  |  |

（次頁に続く）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項　　目 | 事業期間合計（円） | 年度平均（円/年） |
| 食育支援業務 |  |  |
|  | 人件費 |  |  |
|  |  |  |  |
| 配送先の配膳業務 |  |  |
|  | 人件費 |  |  |
|  |  |  |  |
| 水道光熱費 |  |  |
|  | 電力 |  |  |
|  | ガス |  |  |
|  | 上水道 |  |  |
|  | 下水道 |  |  |
|  |  |  |  |
| 合 | 消費税抜き |  |  |
| 計 | 消費税込み |  |  |

注１）記入欄が足りない場合は、必要に応じて、適宜欄又は用紙を追加して記入すること。

注２）個別の費目については消費税を含めずに記入すること。

注３）「年度平均」は、平成31年度及び平成46年度を除く、12ヶ月間に渡り業務を実施した年度の年度平均とすること。

注４）運営業務費については、提供食数4,500/日、稼働日数200日/年とし、食数変動を見込まない運営業務費を記入すること。

注５）消費税率は８％で計算すること。

注６）他の様式と関連のある項目の数値は、整合をとること。

注７）本様式の太枠部分が、入札金額内訳書（様式17）の運営業務費と一致すること。

注８）提案内容と整合のとれた金額を記入すること。

注９）物価変動は考慮せずに記入すること。

（様式22）

松阪市北部学校給食センター整備事業

事業実施体制等に関する提案書

（表紙）

|  |  |
| --- | --- |
| 提案者番号(市記入欄) |  |

（様式23）

本事業実施体制図

|  |
| --- |
| 応募グループの代表企業（又は応募企業）、構成員、協力会社及び市等の役割及び関係、事業全体のマネジメント等について、記述すること。（Ａ４版２枚以内） |

（様式24）

施設整備業務実施体制計画書

|  |
| --- |
| 設計業務、建設業務等を確実かつ効果的に実施するための業務遂行体制（業務分担、人員配備、直営と委託の別、法的有資格者の配置（資格名称）、業務全体のマネジメント方法等）及びその特徴等について、記述すること。（Ａ４版１枚以内） |

（様式25）

維持管理業務実施体制計画書

|  |
| --- |
| 維持管理業務を確実かつ効果的に実施するための業務遂行体制（業務分担、人員配備、直営と委託の別、法的有資格者の配置（資格名称）、業務全体のマネジメント方法等）及びその特徴等について、記述すること。（Ａ４版１枚以内） |

（様式26）

運営業務実施体制計画書

|  |
| --- |
| 運営業務を確実かつ効果的に実施するための業務遂行体制（業務分担、人員配備、直営と委託の別、法的有資格者の配置（資格名称）、業務全体のマネジメント方法等）及びその特徴、将来の学校給食を取り巻く状況の変化等を踏まえた適切な運営のあり方等について、記述すること。（Ａ４版１枚以内） |

（様式27）

リスク管理方針と対策に関する提案書

|  |
| --- |
| 事業期間中に生じ得るリスクの管理方針や対策について、下記の視点を中心にその考え方及び具体的な提案を記述すること。（Ａ４版３枚以内）・自己モニタリングが有効に働く体制の構築について・緊急時の対応及びバックアップ体制について・事業者間のリスク分担について・市との有効な協調連携策について・維持管理・運営開始後、初期段階における円滑な業務実施のための配慮について・運営業務の採算性が悪化した場合の対策について・保険への加入等について |

（様式28）

地域経済・社会への貢献に関する提案書

|  |
| --- |
| 地域経済・社会との貢献に関する提案について、下記の視点を中心にその考え方及び具体的な提案を記述すること。（Ａ４版３枚以内）・地域経済への貢献に関する提案について・市内企業への発注予定及び発注金額について・地元雇用等に関する提案について |

（様式29）

松阪市北部学校給食センター整備事業

施設整備業務に関する提案書

（表紙）

|  |  |
| --- | --- |
| 提案者番号(市記入欄) |  |

（様式30）

設計の概要及び諸室構成等

設計の概要及び諸室構成等を設計するに当たっての基本的な考え方、特段考慮したこと等について、記述すること。（Ａ４版４枚以内）

１．施設のコンセプト及び基本方針

|  |
| --- |
|  |

２．建ぺい率及び容積率

|  |  |
| --- | --- |
| 建ぺい率 | 容積率 |
| ％ | ％ |

※敷地面積については、7,591.2㎡として算定すること。

３．建築物（棟ごとに記入）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 建築物名称 | 構造・階数 | 建築面積 | 延床面積 | 基礎形式 | 建物高さ |
| 本体施設 |  | ㎡ | ㎡ |  | ｍ |
|  |  | ㎡ | ㎡ |  | ｍ |
|  |  | ㎡ | ㎡ |  | ｍ |
| 合　計 |  | ㎡ | ㎡ |  | ｍ |

４．附帯施設

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 名称 | 面積 | 仕様の概要 |
| 駐車場 | ㎡ | 台数等 |
| 駐輪場 | ㎡ | 台数等 |
| ごみ置き場 | ㎡ |  |
| 排水処理施設 |  |  |
| 受水槽 |  |  |
| 受変電設備 |  |  |
| 外　灯 |  |  |
| 門扉・フェンス |  |  |
| 構内舗装・排水 |  |  |
| 緑　地 | ㎡ |  |
| 館銘板 |  |  |
|  |  |  |

５．諸室構成及び面積表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 室　名 | 室数 | 合計面積(㎡) | 面積設定の考え方 |
| 給食エリア | 汚染作業区域 | 荷受室 |  |  |  |
| 検収室 |  |  |  |
| 野菜類下処理室 |  |  |  |
| 魚肉類・卵下処理室 |  |  |  |
| 食品庫 |  |  |  |
| 仕分室 |  |  |  |
| 米庫 |  |  |  |
| 洗米室 |  |  |  |
| 器具洗浄室 |  |  |  |
| 洗浄室 |  |  |  |
| 残菜庫 |  |  |  |
| 油庫 |  |  |  |
| 廃材庫 |  |  |  |
| 備品・洗剤庫 |  |  |  |
| 回収風除室 |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 汚染作業区域計 | － |  |  |
| 非汚染作業区域 | 炊飯室 |  |  |  |
| 上処理室 |  |  |  |
| 煮炊調理室 |  |  |  |
| 揚物･焼物・蒸物調理室 |  |  |  |
| 和え物室 |  |  |  |
| アレルギー食調理室 |  |  |  |
| コンテナ室 |  |  |  |
| 器具洗浄室 |  |  |  |
| 洗浄室 |  |  |  |
| 配送風除室等 |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 汚染作業区域計 | － |  |  |
| その他 | 更衣室 |  |  |  |
| 休憩室 |  |  |  |
| 調理員専用トイレ |  |  |  |
| 前室 |  |  |  |
| シャワー室 |  |  |  |
| 洗濯室・乾燥室 |  |  |  |
|  |  |  |  |
| その他計 | － |  |  |
| 給食エリア計 | － |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 室　名 | 室数 | 合計面積(㎡) | 面積設定の考え方 |
| 一般エリア | 玄関 |  |  |  |
| 事務室（市職員用） |  |  |  |
| 事務室（事業者用） |  |  |  |
| 給湯室 |  |  |  |
| 会議室兼研修室 |  |  |  |
| 配送員控室 |  |  |  |
| トイレ（事務員用） |  |  |  |
| トイレ（外来者用） |  |  |  |
| トイレ（多目的） |  |  |  |
| 倉庫・書庫 |  |  |  |
| 防災倉庫 |  |  |  |
| 機械室 |  |  |  |
| ボイラー室 |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 一般エリア計 | － |  |  |
| 面積合計 | － |  |  |

注）記入欄が足りない場合は、必要に応じて、適宜欄又は用紙を追加して記入すること。

（様式31）

外部・内部仕上表

施設の外部・内部仕上を設計するに当たっての基本的な考え方、特段考慮したこと等について、記述すること。（Ａ４版４枚以内）

１．外部仕上

(1) 基本的な考え方、特段考慮したこと

|  |
| --- |
|  |

(2) 外部仕上表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 部位 | 仕上材・仕様等 | 備考 |
| 屋　根 |  |  |
| 外　壁 |  |  |
| 建　具 |  |  |
| その他 |  |  |

２．内部仕上

(1) 基本的な考え方、特段考慮したこと

|  |
| --- |
|  |

２．内部仕上表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 室　名 | 床 | 壁 | 天井 |
| 給食エリア | 汚染作業区域 | 荷受室 |  |  |  |
| 検収室 |  |  |  |
| 野菜類下処理室 |  |  |  |
| 魚肉類・卵下処理室 |  |  |  |
| 食品庫 |  |  |  |
| 仕分室 |  |  |  |
| 米庫 |  |  |  |
| 洗米室 |  |  |  |
| 器具洗浄室 |  |  |  |
| 洗浄室 |  |  |  |
| 残菜庫 |  |  |  |
| 油庫 |  |  |  |
| 廃材庫 |  |  |  |
| 備品・洗剤庫 |  |  |  |
| 回収風除室 |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 非汚染作業区域 | 炊飯室 |  |  |  |
| 上処理室 |  |  |  |
| 煮炊調理室 |  |  |  |
| 揚物･焼物・蒸物調理室 |  |  |  |
| 和え物室 |  |  |  |
| アレルギー食調理室 |  |  |  |
| コンテナ室 |  |  |  |
| 器具洗浄室 |  |  |  |
| 洗浄室 |  |  |  |
| 配送風除室等 |  |  |  |
|  |  |  |  |
| その他 | 更衣室 |  |  |  |
| 休憩室 |  |  |  |
| 調理員専用トイレ |  |  |  |
| 前室 |  |  |  |
| シャワー室 |  |  |  |
| 洗濯室・乾燥室 |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 室　名 | 床 | 壁 | 天井 |
| 一般エリア | 玄関 |  |  |  |
| 事務室（市職員用） |  |  |  |
| 事務室（事業者用） |  |  |  |
| 給湯室 |  |  |  |
| 会議室兼研修室 |  |  |  |
| 配送員控室 |  |  |  |
| トイレ（事務員用） |  |  |  |
| トイレ（外来者用） |  |  |  |
| トイレ（多目的） |  |  |  |
| 倉庫・書庫 |  |  |  |
| 防災倉庫 |  |  |  |
| 機械室 |  |  |  |
| ボイラー室 |  |  |  |
|  |  |  |  |

注）記入欄が足りない場合は、必要に応じて、適宜欄又は用紙を追加して記入すること。

（様式32）

建築設備計画書

建築設備計画（各設備の仕様の概要、省エネルギー対策及びその他配慮する事項等）について、記述すること。（Ａ４版２枚以内）

|  |  |
| --- | --- |
| 設備名 | 仕様の概要、省エネルギー方策、その他配慮事項等 |
| 電気設備 | 受変電設備 |  |
| 非常用発電設備 |  |
| 照明設備 |  |
| コンセント設備 |  |
| 通信・情報設備 |  |
| 放送設備 |  |
| インターホン設備 |  |
| 防犯設備 |  |
| 電気時計設備 |  |
| 消防設備 |  |
| テレビ共同受信設備 |  |
|  |  |
|  |  |
| 機械設備 | 換気設備 |  |
| 空調設備 |  |
| 給水設備 |  |
| 給湯設備 |  |
| 給蒸気設備 |  |
| ガス設備 |  |
| 排水設備 |  |
| 衛生設備 |  |
| 昇降機設備 |  |
| 防虫・防鼠設備 |  |
| 消防設備 |  |
|  |  |
|  |  |

注）記入欄が足りない場合は、必要に応じて、適宜欄又は用紙を追加して記入すること。

（様式33）

調理設備計画書

|  |
| --- |
| 調理設備の調達に当たっての基本的な考え方、仕様の概要、配慮する事項等について、記述すること。（Ａ４版３枚以内） |

注）配置室、品名、仕様、メーカー、数量等を示した「調理設備一覧表」を添付すること。

（様式34）

外構等計画書

|  |
| --- |
| 外構等の設計に当たっての基本的な考え方、配慮する事項等について、記述すること。（Ａ４版１枚以内） |

（様式35）

安全で衛生的な学校給食の提供への配慮に関する提案書

|  |
| --- |
| 標記のテーマについて、下記の視点を中心にその考え方及び具体的な提案について、記述すること。（Ａ４版３枚以内）・ＨＡＣＣＰへの対応・交差汚染の防止対策・外界からの汚染防止対策・食材、調理給食及び作業環境の温度管理 |

（様式36）

食育や手作り調理への配慮に関する提案書

|  |
| --- |
| 標記のテーマについて、下記の視点を中心にその考え方及び具体的な提案について、記述すること。（Ａ４版２枚以内）・食に関する指導や情報発信の場としての配慮事項・手作り調理への配慮事項・地元産食材及び地産地消の大切さを学ぶ機会の提供についての配慮事項 |

（様式37）

災害発生時の役割に対する配慮に関する提案書

|  |
| --- |
| 標記のテーマについて，下記の視点を中心にその考え方及び具体的な提案について、記述すること。（Ａ４版２枚以内）・災害発生時における施設利用の確保について |

（様式38）

環境負荷低減及び省エネルギーへの配慮に関する提案書

|  |
| --- |
| 標記のテーマについて、下記の視点を中心にその考え方及び具体的な提案について、記述すること。（Ａ４版２枚以内）・二酸化炭素発生抑制についての対策・節水、省エネルギー対策・廃棄物の発生抑制、リサイクル材の利用の方策 |

（様式39）

ライフサイクルコスト低減への配慮に関する提案書

|  |
| --- |
| 標記のテーマについて、下記の視点を中心にその考え方及び具体的な提案について、記述すること。（Ａ４版２枚以内）・材料及び機器が品質、性能、耐久性に優れ、長期にわたり修繕コストの低減が図られるための配慮事項・維持管理期間中の光熱水費が低減するための設計上の配慮事項・建築物・設備の維持管理がしやすく人的コストの削減を可能とするための配慮事項・日常清掃など、維持管理の容易性を確保するための配慮事項 |

（様式40）

建設業務に関する提案書

|  |
| --- |
| 標記のテーマについて、下記の視点を中心にその考え方及び具体的な提案について、記述すること。（Ａ４版３枚以内）・期日までに竣工・引渡しを行うための施工工程・工法に関する考え方と計画内容について・工事期間中の安全確保、環境保全、近隣への配慮に関する考え方と計画内容について・建設廃棄物の処理方法について・建設工事期間中における近隣対応について |

（様式41）

設計業務及び建設業務に関する工程計画書

１．設計業務及び建設業務の工程

設計業務及び建設業務の工程について、下記に年月日を記入すること。

|  |  |
| --- | --- |
| 設計着手日 | 平成　　年　　月　　日 |
| 設計完了日 | 平成　　年　　月　　日 |
| 着　工　日 | 平成　　年　　月　　日 |
| 竣　工　日 | 平成　　年　　月　　日 |
| 引渡し日 | 平成　　年　　月　　日 |

２．工期短縮の工夫や、不測の事態が生じた場合にスケジュールを遵守するための対策等について記述すること。

|  |
| --- |
|  |

注１）Ａ４版１枚以内で記述すること。

注２）各種申請の日程等、着工前の手続から施設引渡しまでの具体的なスケジュール及び作業内容を記した工程表（Ａ３版横長　１枚）を添付すること。

（様式42）

松阪市北部学校給食センター整備事業

維持管理業務に関する提案書

（表紙）

|  |  |
| --- | --- |
| 提案者番号(市記入欄) |  |

（様式43）

建築物保守管理業務計画書

|  |
| --- |
| 建築物保守管理業務に関する基本的な考え方、重視するポイント及び業務ごとの具体的な方法・内容・頻度等について、記述すること。（Ａ４版２枚以内）・基本的な考え方・重視するポイント・日常（巡視）保守点検業務・定期保守点検業務・修繕業務・各種提案業務 |

（様式44）

建築設備保守管理業務計画書

|  |
| --- |
| 建築設備保守管理業務に関する基本的な考え方、重視するポイント及び業務ごとの具体的な方法・内容・頻度等について、記述すること。（Ａ４版２枚以内）・基本的な考え方・重視するポイント・日常（巡視）保守点検業務・定期保守点検業務・修繕業務・各種提案業務・法定点検等 |

（様式45）

調理設備保守管理業務計画書

|  |
| --- |
| 調理設備保守管理業務に関する基本的な考え方、重視するポイント及び業務ごとの具体的な方法・内容・頻度等について、記述すること。（Ａ４版２枚以内）・基本的な考え方・重視するポイント・日常（巡視）保守点検業務・定期保守点検業務・修繕業務・各種提案業務 |

（様式46）

食器・食缶等保守管理・更新業務計画書

|  |
| --- |
| 食器・食缶等保守管理・更新業務に関する基本的な考え方及び重視するポイント及び業務ごとの具体的な方法・内容・頻度等について、記述すること。（Ａ４版２枚以内）・基本的な考え方・重視するポイント・食器・食缶等保守管理・更新業務 |

（様式47）

清掃業務計画書

|  |
| --- |
| 清掃業務に関する基本的な考え方及び重視するポイント及び業務ごとの具体的な方法・内容・頻度等について、記述すること。（Ａ４版２枚以内）・基本的な考え方・重視するポイント・環境衛生管理業務・日常清掃業務・定期清掃業務 |

（様式48）

警備業務計画書

|  |
| --- |
| 警備業務に関する基本的な考え方及び重視するポイント及び業務ごとの具体的な方法・内容・頻度等について、記述すること。（Ａ４版２枚以内）・基本的な考え方・重視するポイント・防犯警備業務・防火・防災業務・非常時の対応 |

（様式49）

施設備品保守管理業務計画書

|  |
| --- |
| 施設備品保守管理業務に関する基本的な考え方及び重視するポイント及び業務ごとの具体的な方法・内容・頻度等について、記述すること。（Ａ４版１枚以内）・基本的な考え方・重視するポイント・施設備品保守管理業務 |

（様式50）

植栽・外構保守管理業務計画書

|  |
| --- |
| 植栽・外構保守管理業務に関する基本的な考え方及び重視するポイント及び業務ごとの具体的な方法・内容・頻度等について、記述すること。（Ａ４版２枚以内）・基本的な考え方・重視するポイント・日常（巡視）保守点検業務・剪定業務・病害虫防除業務・施肥・潅水業務・除草業務・清掃業務・各種提案業務 |

（様式52）

松阪市北部学校給食センター整備事業

運営業務に関する提案書

（表紙）

|  |  |
| --- | --- |
| 提案者番号(市記入欄) |  |

（様式53）

開業準備業務計画書

|  |
| --- |
| 開業準備業務の基本的な考え方や特徴及び重視するポイント並びに設備・体制・管理項目・作業内容・頻度等について、記述すること。（Ａ４版２枚以内）・基本的な考え方・重視するポイント・各種設備等の試運転・調理設備台帳、什器備品台帳の作成・本施設及び調理設備等の取扱いに対する習熟・業務従事者の研修・調理・配送リハーサル・パンフレット・ＤＶＤの作成 |

（様式54）

食材等の検収補助・保管業務計画書

|  |
| --- |
| 市が行う食材等の検収に協力して行う検収準備及び検収補助（運搬、移し替え・保管、数量・品質確認補助、原材料の採取・保存）並びに検収後の後片付け等についての基本的な考え方や特徴及び重視するポイント並びに体制・管理項目・作業内容・頻度等について、記述すること。（Ａ４版１枚以内）・基本的な考え方・重視するポイント・検収補助業務・保管業務・原材料の採取・保存 |

（様式55）

調理等業務計画書

|  |
| --- |
| 調理業務（下処理業務及び配缶業務を含む。）の基本的な考え方や特徴及び重視するポイント並びに設備・体制・管理項目・作業内容・頻度等について、記述すること。（Ａ４版４枚以内）・基本的な考え方・重視するポイント・調理業務・アレルギー対応食調理業務・安全・安心かつ適温での給食の提供・保存食の保管業務 |

注）上記「（様式55）調理等業務計画書」に加えて、下記２献立における調理作業の手順、時間及び担当者数を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を添付すること。また、調理作業工程表及び作業動線図の作成においては、アレルギー対応食として、卵・小麦・乳の除去食対応を含めて作成すること。

（献立１）調理室手配表



（献立２）調理室手配表



（様式56）

衛生管理業務計画書

|  |
| --- |
| 衛生管理業務に関する基本的な考え方や特徴及び重視するポイント並びに衛生管理の業務ごとの管理項目・作業内容・頻度等について、記述すること。（Ａ４版３枚以内）・基本的な考え方・重視するポイント・衛生管理体制・従業員等の健康管理・従業員等の研修・使用水の安全確保・衛生検査業務 |

（様式57）

洗浄・残菜等処理業務計画書

|  |
| --- |
| 洗浄・残菜等処理業務に関する基本的な考え方や特徴及び重視するポイント並びに設備・体制・管理項目・作業内容・頻度等について、記述すること。（Ａ４版２枚以内）・基本的な考え方・重視するポイント・洗浄業務・保管業務・残菜等処理業務 |

（様式58）

配送・回収業務計画書

|  |
| --- |
| 配送・回収業務に関する基本的な考え方や特徴及び重視するポイント並びに設備・体制・管理項目・作業内容・頻度等について、記述すること。（Ａ４版３枚以内）・基本的な考え方・重視するポイント・調理後２時間以内に喫食可能な配送計画・安全で衛生的な給食提供ができる配送計画・配送車両の維持管理、更新、修繕更新・学校等の諸事情による給食時間の変更への対応 |

（様式59）

調理備品等保守管理・更新業務計画書

|  |
| --- |
| 調理備品等保守管理・更新業務に関する基本的な考え方や特徴及び重視するポイント並びに設備・体制・管理項目・作業内容・頻度等について、記述すること。（Ａ４版１枚以内）・基本的な考え方・重視するポイント・調理備品等保守管理・更新業務 |

（様式60）

食育支援業務計画書

|  |
| --- |
| 食育支援業務に関する基本的な考え方や特徴及び重視するポイント並びに設備・体制・管理項目・作業内容・頻度等について、記述すること。（Ａ４版１枚以内）・基本的な考え方・重視するポイント・施設見学の対応支援・給食試食会の開催支援・食育イベント等の開催支援 |

（様式61）

配送先の配膳業務計画書

|  |
| --- |
| 配送先の配膳業務に関する基本的な考え方や特徴及び重視するポイント並びに設備・体制・管理項目・作業内容・頻度等について、記述すること。（Ａ４版２枚以内）・基本的な考え方・重視するポイント・配膳業務・配膳室における衛生管理業務 |