

様式 1

令和 年 月 日

事業者募集参加表明書（兼参加資格審査申請書）

（あて先）

四日市市長 森 智 広

参加者 商号又は名称

所在地

代表者

⑩

担当者 役職

氏名

所在地

電話・FAX

四日市市学校給食調理業務の委託業者の募集要項に基づき、事業者募集に参加することを表明するとともに、参加に必要な資料を添えて、参加資格審査を申請します。

● 添付書類

- ・ 会社概要等調査票（様式 2）
- ・ 食品衛生法による行政処分がないことの証明
- ・ 業務委託見積書及び別紙資料 1
- ・ 納税証明書
- ・ 損害賠償責任保険の加入状況について（様式 3）
- ・ 提案書（様式 4～様式 9）

様式 2

会社概要等調査票

1. 会社等の名称及び代表者氏名

(名称) _____

(代表者氏名) _____

(所在地) _____

2. 設立年月日

3. 三重県又は隣接する県の営業所

(名称) _____

(所在地) _____

4. 資本金または出資金

_____ 円

5. 集団給食調理部門の売上高及び経常利益 (直近3期)

	売上高	経常利益
年 月期		
年 月期		
年 月期		

6. 従業員数及び免許取得者数 (令和8年4月1日現在)

(1) 従業員数 (単位: 人)

	集団給食関係部門	その他の部門	合計
正規社員			
パート			
合計			

(2) 免許取得者数 (単位: 人)

	集団給食関係部門		その他の部門		合計	
	栄養士	調理師	栄養士	調理師	栄養士	調理師
正規社員						
パート						
合計						

7. 集団給食調理部門の実績（件数）

	公立	私立・民間	合計
小学校給食（自校調理）			
小学校給食（共同調理場）			
中学校給食（自校調理）			
中学校給食（共同調理場）			
幼稚園給食			
保育園（こども園を含む）給食			
高等学校給食			
病院・福祉施設給食			
社員食堂			
その他（ ）			
合計			

8. 自校調理方式による小学校給食・中学校給食の契約受託実績（過去3年間）

	学 校 名	食 数	配置従業員数			契約期間
			正規	パート	計	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						

記入欄が不足する場合は、追加で記入してください。

9. 小学校給食・中学校給食の都道府県別の契約受託実績（過去3年間）

（単位：件）

	都道府県名	小学校	中学校	共同調理場
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

記入欄が不足する場合は、追加で記入してください。

10. 集団給食業務に関する従業員研修の実施状況

（令和7年4月1日～令和8年3月31日） （単位：回）

	衛生管理研修		調理技術研修		その他の研修	
	回数	延参加者	回数	延参加者	回数	延参加者
正規社員						
パート						
合計						

※回数は、調理従事者が受講した研修とし一人あたりの平均回数とする。

様式3

食中毒等の事故発生の場合の損害賠償責任保険について

保険の種類	
保険の名称	
保険の適用範囲	
賠償額（千円）	
免責事項	

様式 4

四日市市学校給食調理業務についての提案書

会 社 等 名 称

学校給食に対する基本的な考え方について、簡潔に述べてください。

【審査項目・審査の視点】

- ①教育の一環としての学校給食に深い理解を有し、食の面から児童の教育に携わることの重要性を認識し、その目的達成のために努力していること。
- ②決められた献立を安全に調理し、児童に安全安心な給食を安定して提供するためのコンセプトを有し、その実現に向けて積極的な提案がなされていること。
- ③魅力的な給食とし、残食を減らすための工夫や取り組みについて積極的な提案がなされていること。

学校給食における安全衛生管理体制について、述べてください。

【審査項目・審査の視点】

- ①「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省作成）」「学校給食衛生管理基準（文部科学省制定）」及び文部科学省・厚生労働省が定める給食関係の関係通知等に基づいた独自の衛生管理マニュアルを確立して衛生管理に努めており、かつ、「四日市市立小学校給食衛生管理の手引（学校給食調理従事者用）」に対応できる体制であること。
- ②設備・衛生項目等の定期的及び抜き打ち検査を自主的に実施し、安全管理体制が徹底していること。
- ③従事者の健康に異常が認められた場合の連絡及び対応方法が確立していること。
- ④不測の事態が生じた場合の危機管理マニュアルが作成されていること。

様式7

学校給食における調理員の配置に対する考え方について述べてください。

【審査項目・審査の視点】

- ①調理従事者の配置人数が、安定運営および委託料の点から判断して妥当であること。
- ②調理従事者の勤務体制や休暇等における代替要員の確保と対応システムが確立されていること。

業務委託の円滑な遂行について、述べてください。(引継ぎについての考え方も含めて)

【審査項目・審査の視点】

- ①学校給食調理業務委託仕様書に基づき業務を継続して安定的に確実に履行する能力があること。
- ②常勤者については、委託期間中は継続して同一施設内での従事とし、その他の従事者についても継続雇用を基本として、安定的な給食の供給が図られること。
- ③受託者側の指揮命令系統が確立され、教育委員会からの指示事項が迅速・的確に伝達される体制づくりがなされており、アレルギー児童の対応など個々に必要な細かい対応も確実にこなしていけること。
- ④業務履行が不可能になった場合でも、上記条件を満たした業務の継続履行が保障される代行体制が整備されていること。

調理従事者に対する研修計画について、簡潔に述べてください。

【審査項目・審査の視点】

- ①調理従事者に対する食品の安全衛生管理や調理技術向上に関する教育・研修体制が確立されていること。
- ②委託開始に向けての従業員の確保と研修・訓練への取り組み計画が確立されていること。
- ③本市の衛生管理や給食管理に関する研修に積極的に取り組むことができること。

様式 10

1. 従業員数（直近 2 期の期中平均）

	常勤役員	正社員	パート・アルバイト 等	計
期				
期				

2. 会社概要（事業内容）※会社概要書があれば別冊でも可。

--

3. 添付書類（直近 2 期）

- ①税務署への税務申告書
 - ②貸借対照表
 - ③損益計算書
 - ④製造原価報告書
 - ⑤株主資本金等変動計算書（利益金処分計算書）
- 以上 2部ずつ