合志楓の森小・中学校
学校給食一部業務委託

様　式　集

令和８年１１月

合志市

第１　応募関係提出書類

１　募集要項等に関する提出書類

書　類	様式	提出部数	書式ｻｲｽﾞ	ﾌｧｲﾙ形式
募集要項等に関する質問書	様式１	１部	Ａ４	Excel

（１）募集要項等に関する質問書は、様式１（Excel）により提出すること。
（２）提出方法等については、募集要項を参照すること。

２　参加資格確認申請に関する提出書類

書　類	様式	提出部数	書式ｻｲｽﾞ	ﾌｧｲﾙ形式
参加表明書	様式２	４部	Ａ４	Word
参加資格確認申請書	様式３	４部	Ａ４	Word

（１）参加資格確認申請に関する提出書類は、Ａ４判用紙、縦型、横書きで、様式２を上にして添付書類も含めて一括して左とじし、正本１部、副本３部の合計４部を提出すること。
（２）捺印が必要な様式の印については、使用届出印で捺印すること。また、副本はコピーとすることを認める。

３　その他応募に関する提出書類

書　類	様式	提出部数	書式ｻｲｽﾞ	ﾌｧｲﾙ形式
参加辞退届	様式４	１部	Ａ４	Word

（１）様式４については、必要に応じて、募集要項に従い提出すること。
（２）捺印が必要な様式の印については、使用届出印とすること。

４　応募に関する提出書類

書　類	様式	提出部数	書式ｻｲｽﾞ	ﾌｧｲﾙ形式
価格提案書	様式５	１部	Ａ４	Word
内訳書	様式 6-① 様式 6-②	１部	Ａ４	Excel
誓約書	様式７	１部	Ａ４	Word

（１）応募に関する提出書類は、様式５～７により各１部提出すること。
（２）捺印が必要な様式の印については、使用届出印とすること。
（３）様式５～６については、必ず同一封筒に封入し、裏面に割り印をすること。

5　企画提案に関する提出書類

書　類	様式	提出部数	書式ｻｲｽﾞ	ﾌｧｲﾙ形式
提案書提出書	様式８	９部	Ａ４	Word
類似業務実績	様式 8-1	９部	Ａ４	Word
業務実施体制	様式 8-2	９部	Ａ４	Word
円滑な給食提供	様式 8-3	９部	Ａ４	Word
衛生管理	様式 8-4	９部	Ａ４	Word
危機管理	様式 8-5	９部	Ａ４	Word
地域貢献	様式 8-6	９部	Ａ４	Word

（１）企画提案に関する提出書類は、様式８ ～ ８-６に基づき、作成すること。
（２）企画提案に関する提出書類には、右上に通し番号（当該ページ番号／総ページ番号）を振ること。
（３）Ａ４判用紙、縦型、横書き、左とじでページ番号を付けること。添付書類も含め、Ａ４判フラットファイルに綴じ、ファイルの表紙及び背表紙に参加事業者名を正本１部のみには記載すること。副本８部については、参加事業者名を記載しないこと。
　また、提案書の内容について、参加事業者名が特定されるような記載がないようにすること。（正本１部、副本８部の合計９部を提出すること。）
（４）提案書と同一内容のデータをＣＤ－ＲまたはＤＶＤに保存して２部提出すること。

第２　作成要領等

１　記載内容及び方法

（１）記載は、明確・具体的に行うこと。
（２）他の様式や添付資料又は補足資料に関する事項が記載されている場合など、参照が必要な場合は、該当する様式番号や資料名、ページ等を記述すること。
（３）提出書類の作成に用いる言語は日本語、通貨は日本円、時刻は日本標準時とすること。
（４）数字は、算用数字を使用すること。
（５）提出書類で使用する文字の大きさは、10.5 ポイント以上とすること。

２　その他

（１）ページ数に制限がある場合は、遵守すること。
（２）図表等は適宜使用しても構わないが、規定のページ数に含めること。
（３）使用する用紙は、片面印刷とすること。

別紙エクセル様式（様式１）

（様式2）

令和　　年　　月　　日

参　加　表　明　書

（あて先）合志市長　荒木　義行

所在地又は住所
商号又は名称
代表者職氏名　　印

令和８年１１月２０日付けで募集公告のあった「合志楓の森小・中学校学校給食一部業務委託」に係る公募型プロポーザルについて、募集要項等の内容を了解の上、参加することを表明します。

なお、本書類及び添付書類の記載事項は、事実と相違ないこと、また、参加者の制限事項には抵触していないことを誓約いたします。

（様式 3）

令和　　年　　月　　日

参加資格確認申請書

（あて先）合志市長　荒木　義行

所在地又は住所
商号又は名称
代表者職氏名　　印

令和８年１１月２０日付けで募集公告のあった「合志楓の森小・中学校学校給食一部業務委託」に係る公募型プロポーザルの参加資格の確認を次の書類を添えて申請します。

なお、募集要項「第３-１　参加者資格要件」に掲げられている事項を満たしていること及び本申請書と添付書類の記述事項が事実と相違ないことを誓約します。

添付書類	様式
商業登記簿謄本（現在全部事項証明・履歴事項全部証明）	写し可
印鑑証明書	写し可
使用印鑑届	様式 3-1
「消費税及び地方消費税」の納税証明書	写し可
会社概要（沿革・組織がわかる書類、パンフレット等可）	必須
企業単体の貸借対照表及び損益計算書（直近２ヶ年）	必須
製造物責任法に基づく生産物賠償責任保険に加入していることを証する書類	必須
平成 25 年 4 月以降で、参加資格確認基準日までに、学校給食センター等の大量調理施設（同一メニューを１回に 1,000 食以上提供する施設）での調理、炊飯業務及びアレルギー対応食業務を３年以上完了した実績を有していることを証する書類（契約書、仕様書等の実績を証明できる書類の写し、施設概要の分かる資料等）	必須
【※熊本県内に事業所を有していない場合のみ】 業務を開始する令和６年３月末日までに熊本県内に事業所を設置する旨の確約書	必須
暴力団排除に関する誓約書	様式 3-2

※ 様式が定められていない書類については、上表の順に添付してください。

別紙エクセル様式（様式 3-1）

別紙エクセル様式（様式 3-2）

（様式 4）

令和　　年　　月　　日

参　加　辞　退　届

（あて先）合志市長　荒木　義行

所在地又は住所
商号又は名称
代表者職氏名　　印

「合志楓の森小・中学校学校給食一部業務委託」に係る参加表明書を提出しましたが，都合により参加を辞退します。

（様式5）

価格提案書

令和　　年　　月　　日

（あて先）合志市長　荒木　義行

所在地又は住所

商号又は名称

代表者職氏名　　印

下記の提案価格に、取引に係る消費税及び地方消費税の額を加算した契約金額をもって契約したいので、募集要項等（仕様書、選定基準及び様式集を含む。）に定められた事項を承諾の上、応募します。

2　提案価格　年度毎（令和９年度～令和１３年度委託料）（税抜き）

金額（令和９年度）				百万			千			円
金額（令和１０年度）										
金額（令和１１年度）										
金額（令和１２年度）										
金額（令和１３年度）										

3　提案価格総額（５カ年間）　（税抜き）

金　額				百万			千			円

件名：　合志楓の森小・中学校学校給食一部業務委託

（注意事項）

1　提案価格は、課税事業者、免税事業者を問わず消費税及び地方消費税の額を含まない積算総額を記入してください。

2　金額は、アラビア数字で表示し，頭書に￥の記号を付記してください。

3　本価格提案書は、宛名（合志市長宛）、件名、商号又は名称及び住所、代表者職氏名を記載した封筒に様式６（内訳書）と同封し、厳封の上押印し、裏面も封印を押して１部提出してください。（提案書の副本には添付しないこと）

別紙エクセル様式（様式６-①）

別紙エクセル様式（様式６-②）

（様式 7）

令和　　年　　月　　日

誓　約　書

（あて先）合志市長　荒木　義行

所在地又は住所
商号又は名称
代表者職氏名　　印

令和８年１１月２０日付けで公告のありました「合志楓の森小・中学校学校給食一部業務委託」の応募に対する提案書に関する提出書類一式をもって、仕様書に規定された業務を達成することを誓約します。

（様式 8）

令和　　年　　月　　日

提案書提出書

（あて先）合志市長　荒木　義行

所在地又は住所

商号又は名称

代表者職氏名　　印

「合志楓の森小・中学校学校給食一部業務委託」の提案書を提出します。

なお、提出書類の記載事項及び添付書類について、事実と相違ないことを誓約します。

（様式 8-1）

企画提案書			
1　類似業務実績　（Ａ４判 枚数任意）（客観的な数値を使って、具体的に提案すること。）			
① 本業務の業務内容に類似した実績（ドライシステムにおける給食施設の業務実績等）			
発注機関	業務名	業務期間	規模 （全体食数）

※1　ドライシステム方式のセンター施設、自校施設を問わず実績を記載してください。
※2　必要に応じて適宜枠を追加してください。

② アレルギー対応における実績（**客観的な数値を使って、具体的に提案すること。**）				
発注機関	業務名	業務期間	規模 （全体食数）	アレルギー対応食数・ 対応アレルゲン※1

※1　1日に調理している最大のアレルギー対応食数・対応アレルゲンについて記載してください。
※2　必要に応じて適宜枠を追加してください。
※3　アレルギー専用調理室がある施設または専用調理室がない場合であっても運用実績がある事例を含めて、実績を記載してください。

（様式 8-2）

企画提案書
２　業務実施体制（Ａ４判　枚数任意）（客観的な数値を使って、具体的に提案すること。）
・　主に下記４点について記載してください。 ①　人員配置、採用計画、欠員時のサポート体制、業務開始までの準備・対応計画について （感染症の影響を鑑みて、有事の従業員の収入補償等の考え方を含め記載） ②　従業員に対する研修体制、育成方法について ③　あらゆるハラスメントに関する体制、取組について （2026 年 10 月「労働施策の総合的な推進並びに労働者の雇用の安定及び職業生活の充実等に関する法律等の一部を改正する法律」施行を受けて） ④　従業員の勤務状況、サービス態度について

（様式 8-3）

企画提案書
（３） 円滑な給食提供（Ａ４判　枚数任意）（客観的な数値を使って、具体的に提案すること。）
下記４点について記載してください。 ① 物資の検収や保管について ② 適時適温での提供について ③ 残食率についての改善への取り組みについて ④ 安全性及び効率性を考慮した運搬・回収計画について

様式 8-3（別添）　円滑な給食提供（Ａ４判 枚数任意）下記は参考見本（合志楓の森ではありません。）

注）アレルギー食対応について除いた表とする。（アレルギー食対応については別個に任意記載。）

□ 本業務を遂行するにあたり、本様式の別添資料として、次の献立内容を提供する場合における給食提供日の運営計画（一日の従事者の業務内容及び動線、各作業段階の時間、人員配置図等）を作成してください。可能な限り設定根拠を記載してください。

平成31年4月1日(月)		人数		発注量			単位	調理作業について		
献立名	材料名	2,300 小学校	1,100 中学校	小学校	中学校	合計		切り方等	作り方	調理上の注意点等
		一人(g)								
麦ごはん	水稲穀粒(精白うるち)	70	88	161	97	258	ｋｇ			
	精麦(マ・ミール)	5	6	11.5	6.5	18	ｋｇ			
牛乳	普通牛乳(飲用)	206	206	2300	1100	3400	個			
豚汁	さといも(生)	20	24	54	31	85	ｋｇ	いちょう5ｍｍ手切り	①豚肉に酒を振って炒める。	専用器具等使用・手洗い
	人参(根・皮つき・生)	8	9.6	19	11	30	ｋｇ	いちょう5ｍｍスライサー	②ごぼう・こんにゃく・人参・大根・椎茸・	
	大根(根・皮つき・生)	15	18	38	22	60	ｋｇ	いちょう5ｍｍスライサー		
	ごぼう(生)	10	12	25.5	14.5	40	ｋｇ	笹切りスライサー	椎茸の戻し汁を入れて炒める。	
	豚汁用こんにゃく	10	12	23	13	36	ｋｇ	洗浄後下ゆで		
	乾しいたけ(乾)	0.5	0.6	1.5	1	2.5	ｋｇ	選別後1回洗って戻す	③だしを入れて煮る。	あくとり
	葉ねぎ(生)	6	7.2	14.5	8.5	23	ｋｇ	小口3ｍｍスライサー	④里芋をいれる。	あくとり
	厚揚げ	20	24	46	26	72	ｋｇ	1.5ｃｍ角切り後油抜き	⑤厚揚げを入れる。	厚揚げの中心温度確認
	豚中型もも 脂身付(生	12	14	27.5	15.5	43	ｋｇ	異物、異臭確認	⑥みそを入れて調味。	
	麦みそ	12	14	27.5	15.5	43	ｋｇ	ミキサーで溶く	⑦ねぎを入れて仕上げる。	中心温度3点確認
	かたくちいわし(煮干)	1.5	1.8	3.5	2	5.5	ｋｇ	選別後だしとり	⑧配缶。	手洗い・手袋・エプロン
	清酒(普通酒)(上撰)	1	1.2	1.3	0.7	2	本			
塩サバ	塩さば40	40		2300		2310	個	入り数・異物確認	スチコン焼き→配缶	温度確認・手袋使用・二度数え
	塩さば60		60		1100	1110	個	入り数・異物確認		
ほうれん草のごまあえ	ほうれん草（生）	15	18	34.5	19.5	54	ｋｇ	2ｃｍスライサー	①人参・キャベツ・ほうれん草もやしの順にスチコンで蒸す。	温度確認
	キャベツ(生)	20	24	54	31	85	ｋｇ	1ｃｍスライサー		
	もやし(生)	20	24	46.5	26.5	73	ｋｇ	洗浄後包丁をいれる		
	人参(根・皮つき・生)	3	3.6	7	4	11	ｋｇ	千切り3ｍｍスライサー	②順時チラーで冷却し、冷蔵庫で保管する。	**手洗い・手袋・エプロン**
	いりごま	1	1.2	2.5	1.5	4	ｋｇ	スチコンで炒る→冷蔵庫で冷却		温度確認
	すりごま	1	1.2	2.5	1.5	4	ｋｇ	〃	③スチコンでごまを炒り冷蔵庫で冷却する。	温度確認
	車糖(三温糖)	1	1.2	2.3	1.3	3.6	ｋｇ			
	こいくちしょうゆ	1.2	1.4	1.5	1	2.5	本		④野菜を混ぜ合わせ調味し、ごまを混ぜて配缶。	中心温度3点確認
	うすくちしょうゆ	1.2	1.4	1.5	1	2.5	本			

（様式 8-4）

企画提案書
４　衛生管理　（Ａ４判　枚数任意）（客観的な数値を使って、具体的に提案すること。）
下記４点について記載してください。 ①　ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理計画の実施状況について ②　調理従業者の健康管理、検便実施状況について ③　施設・設備の清掃、消毒状況について ④　食材の適切な保管、温度管理について

（様式 8-5）

企画提案書
５　危機管理　（Ａ４判　枚数任意）（客観的な数値を使って、具体的に提案すること。）
下記４点について記載してください。 ① 学校との連携について ② 食物アレルギー対応給食について ③ 食中毒や異物混入等の事故発生時の対応（連絡体制やマニュアル等）について ④ 危機管理に関する事業者独自の取り組みについて

（様式 8-6）

企画提案書
6　地域貢献　**（Ａ４判　枚数任意）（客観的な数値を使って、具体的に提案すること。）**
下記２点について記載してください。 ①　災害時に、市が実施する備蓄物資の提供や炊き出しを支援するための体制について ②　その他、独自の提案