

三原市東部共同調理場給食調理業務委託事業者選定に係る公募型プロポーザル実施要領

1 目的

小学校及び中学校における学校給食は、教育の一環として重要な役割を担っており、子どもたちを取り巻く食生活の様々な問題に対応する必要があることから、民間の高い技術力や企画力、コスト意識等を活用し、学校給食の質の向上を図るため、三原市東部共同調理場における給食調理を行う事業者を公募型プロポーザル方式により選定することを目的とする。

2 業務概要

(1) 業務名

三原市東部共同調理場給食調理業務

(2) 履行場所

三原市東部共同調理場（三原市糸崎九丁目1番1号）

(3) 履行期間

令和9年4月1日から令和13年3月31日まで

(4) 業務内容

「三原市東部共同調理場給食調理業務仕様書」（以下、「仕様書」という。）のとおり

(5) 提案見積限度額

434,000,000円（消費税及び地方消費税を含む。）

3 参加資格

(1) 事業者の資格要件（次の各号を満たすこと。）。

ア 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者

イ 公募開始の日から契約締結日までの間のいずれの日においても、建設業者等指名除外要綱（平成17年三原市要綱第204号）の規定に基づく指名除外の措置要件に該当しない者

ウ 公募開始の日から契約締結日までの間のいずれの日においても、会社更生法（平成14年法律第154号）に基づく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）に基づく再生手続開始の申立てがなされていない者

エ 公募開始の日から契約締結日までの間のいずれの日においても、国税及び地方税を滞納していない者

オ 小学校又は中学校を対象とした学校給食調理業務の受託実績を3年以上有する者、又は厚生労働省作成の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に定められた「同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設」での調理業務の受託実績を5年以上有し、かつ、公募開始の日現在も継続して業務を実施している者

カ 学校給食調理業務において、食品衛生法の営業の禁止又は停止処分を過去3年間受けていないこと

キ 複数の業者による連合体又はコンソーシアムではないこと

ク 自己又は自己の役員等が次のいずれかに該当しないこと。

(ア) 役員等（受注者が個人である場合にはその者を、受注者が法人である場合にはその法人の役員又はその支店若しくは営業所（常時業務の契約を締結する事務所をいう。）を代表する者をいう。以下同じ。）が、集団的に、又は常習的に暴力的不法行為を行うおそれのある

- 組織（以下「暴力団」という。）の関係者（以下「暴力団関係者」という。）である者
- (イ) 役員等が、暴力団、暴力団関係者又は暴力団関係者が経営若しくは運営に実質的に関与していると認められる法人若しくは組合等又は暴力団若しくは暴力団関係者と非難されるべき関係を有していると認められる法人若しくは組合等を利用している者
 - (ウ) 役員等が、暴力団、暴力団関係者又は暴力団関係者が経営若しくは運動に実質的に関与していると認められる法人若しくは組合等に対して、資金等を供給し、又は便宜を供与するなど積極的に暴力団の維持運営に協力し、又は関与している者
 - (エ) 上記(イ)から(ウ)までのほか、役員等が、暴力団又は暴力団関係者と社会的に非難されるべき関係を有している者
 - (オ) 経営に暴力団関係者の実質的な関与がある者

4 プロポーザル公告から契約締結までのスケジュール

	項目	日程
1	募集要項等の公告	令和8年4月22日(水)
2	説明会・見学会参加申込期限	令和8年4月27日(月) ～令和8年5月7日(木)
3	調理場説明会・見学会	令和8年5月9日(土)
4	募集要項等に関する質問の受付	令和8年5月11日(月) ～令和8年5月15日(金)
5	募集要項等に関する質問の回答	令和8年5月21日(木)
6	参加表明書、企画提案書等の受付	令和8年5月22日(金) ～令和8年6月15日(月)
7	プレゼンテーション審査	令和8年6月下旬(予定)
8	選定結果の通知(選定結果の公表)	令和8年7月上旬(予定)
9	契約締結(契約締結の公表)	令和8年8月上旬(予定)

※7・8の詳細は、別途通知する。

5 調理場説明会・見学会

(1) 日 時 令和8年5月9日(土) 午前

受 付：午前9時から(2階学校給食課事務所前)

説明会：午前9時30分～10時(2階会議室)

見学会：午前10時20分～12時(1階調理場)

(2) 場 所 三原市東部共同調理場(三原市糸崎九丁目1番1号)

(3) 持参品

ア 参加者全ての、おおむね直近2週間以内の腸内細菌検査結果(検査項目：赤痢、サルモネラ菌及び病原大腸菌0-157)

イ 清潔な服装(白衣、帽子等)

ウ 調理靴(短靴、長靴等。調理場内の汚染区域・非汚染区域で履き分けること。)

(4) 留意事項

ア 説明会・見学会に参加する事業者は、令和8年5月7日(木)午後5時までに、電子メールにて事業者名、所在、参加予定者氏名を提出すること(任意形式)。なお、電子メール送信後、受信確認のために学校給食課までその旨を電話連絡すること。

イ 参加人数は、1社につき3名までとする。

ウ 本実施要領及び仕様書についての質問は、原則、説明会・見学会当日は受け付けない。質問がある場合は「6 質問及び回答」を参照すること。

6 質問及び回答

(1) 受付期間

令和8年5月11日（月）から令和8年5月15日（金）午後5時まで

(2) 提出先

「11 書類提出及び問い合わせ先」に同じ

(3) 提出方法

質問書（様式第1号）に質問事項を箇条書きで記載し、電子メールで提出すること。なお、電子メールのタイトルは「プロポーザルに関する質問事項【事業者名】」とし、電子メール送信後、受信確認のために学校給食課までその旨を電話連絡すること。

(4) 回答方法

令和8年5月21日（木）までに、全ての回答を市ホームページに掲載する。

7 参加表明書・企画提案書の提出

(1) 提出期間

令和8年5月22日（金）から令和8年6月15日（月）まで

（受付時間：土・日曜日、祝日を除く午前8時30分から午後5時まで）

(2) 提出先

「11 書類提出及び問い合わせ先」に同じ

(3) 持参又は郵送（ただし、郵送の場合は一般書留又は簡易書留郵便に限る。）

(4) 提出書類

ア 参加表明書等（様式第2号～様式第5号）

イ 企画提案書

(ア) A4判用紙、横書き、左綴じとし、ページ番号をつけること。

(イ) 業者選定基準（別表第1）の大項目番号(1)～(4)について、小項目ごとに記載すること。

【記入例】

令和8年度 三原市東部共同調理場給食調理業務委託に関する企画提案書	(1) 学校給食に対する基本的姿勢 ア 安心安全でおいしい給食の提供について ***** *****
事業社名 代表社名	(2) 業務実施体制 イ 従業員の雇用計画について ***** *****
- 1 -	

(ウ) 業者選定基準「(3) 衛生管理」のうち(ウ)の作業工程表及び作業動線図は、サンプル献立表（別表第2）に基づき作成すること。

ウ 提案見積書

(ア) 提案考見積額は、年度ごとに記載することとし、月額金額（消費税及び地方消費税を

含む。)が分かるようにすること。

(イ) 仕様書及び企画提案書に基づき作成すること。

(ウ) 提案見積書には、人件費、保健衛生費、現場経費及び管理費など、年度ごとの詳細な積算内訳書を添付すること。また、人件費については、役職ごとの積算内訳を提示すること。

(エ) 提案見積書に記入する金額は、契約希望金額とすること。

(オ) 提案見積書には全てに割印を押すこと。ただし、製本する場合は表裏のみでも可とする。

エ 会社概要（パンフレット等任意様式）

オ 財務諸表（直近2年分）

カ その他添付書類

次の各種証明書は、参加表明書提出日以前3箇月以内に発行されたもの（原本）を正本に添付すること。

(ア) 全社共通

法人税、消費税及び地方消費税の納税証明書

(イ) 令和6～8年度三原市物品調達等指名競争入札参加資格登録業者名簿に登録されている者以外の者が参加表明書を提出する場合

a 商業登記簿謄本（現在事項全部証明書又は履歴事項全部証明書）

b 印鑑証明書

c 市税の納税証明書（様式第3号-1）（三原市に納税義務がない場合は、納税等に関する誓約書（様式第3号-2）を提出すること。）

(5) 提出部数

7部（正本 1部、副本（正本のコピー可）6部）

8 選定方法

(1) 選定委員会の設置

企画提案の審査及び優先契約交渉事業者の選定を行うため、市職員で構成する選定委員会を設置する。

(2) プレゼンテーション審査

企画提案の内容を確認するため、選定委員会においてプレゼンテーション審査を実施する。なお、プレゼンテーション審査は、参加表明書の受付順とし、辞退が出た場合は、順次繰り上げる等の方法により対応する。

ア 実施日

令和8年6月下旬（詳細は別途通知する。）

イ 実施場所

三原市役所本庁（詳細は別途通知する。）

ウ 実施方法

・ 1社につき40分程度（説明20分、質疑20分）を予定している。

・ 市はディスプレイ及びHDMIケーブル（2m）を用意する。その他の機材を使用する場合は、各自で準備すること。

エ 出席人数

1社につき5名までとする。

オ 備考

(ア) プレゼンテーション審査の時間及び場所の詳細は、別途通知する。

(イ) 企画提案書に記載されていない追加提案は認めない。ただし、企画提案書の内容補足は認める。

(3) 審査及び選定

ア 選定委員会において、業者選定基準に基づき採点し、最も点数の高かった提出者を優先契約交渉事業者とする。

イ 参加者が1社になった場合でも審査を行う。

9 失格事項

次のいずれかに該当した場合は、その者を失格とする。

(1) 参加資格の要件を満たしていない場合、又は満たさなくなった場合

(2) 提出書類に虚偽の記載があった場合、又は提出書類に不備若しくは錯誤があり、選定委員会が再提出を指示したにもかかわらず、期間内に提出されなかった場合

(3) 選定結果に影響を与えるような不誠実な行為があった場合

(4) 正当な理由なくプレゼンテーション審査を欠席した場合

(5) 総合評価点が満点の60%に満たない場合

10 その他

(1) 企画提案書の提出は、1社につき1案とする。

(2) 本プロポーザルに係る一切の費用は、提出者の負担とする。

(3) 提出書類は返却しない。また、提出後の差し替え、修正、追加等は認めない。ただし、選定委員会から要請があったものはこの限りでない。

(4) 提出された企画提案書等の著作権は、各提出者に帰属する。ただし、採用した企画提案書等の著作権は、市に帰属する。

(5) 公募開始の日以降、学校給食課のほか関連部署への営業活動等を禁止する。

(6) 優先契約交渉事業者を選定後の契約手続は、三原市契約規則（平成17年三原市規則第63号）による。

(7) 本プロポーザルは優先交渉契約事業者を選定するために実施するものであり、契約内容においては必ずしも提案内容に沿うものではない。また、仕様書は契約締結時に市及び受託者が協議の上、内容を変更することがある。

(8) 提出された企画提案書等については、著作権法（昭和45年法律第48号）第18条第3項第3号の意思表示がない場合、三原市情報公開条例（平成17年三原市条例第12号）に基づき公開する。

(9) 選定結果についての不服及び異議申し立ては認めない。

11 書類提出及び問い合わせ先

三原市教育委員会 学校給食課

住所：〒729-0324 三原市糸崎九丁目1番1号（三原市東部共同調理場2階）

電話：(0848) 68-0149（直通） Fax：(0848) 68-0167

Eメール：kyushoku@city.mihara.hiroshima.jp

業者選定基準

区分	記載項目	評価の視点	評点
(1) 学校給食に対する基本的姿勢	(ア) 安心安全でおいしい給食の提供について	子供たちに安心・安全でおいしい給食を提供するための基本的姿勢が確立されており、その実現に向けた積極的な提案がされているか。	10
	(イ) 食育の推進について	受配校での試食会の実施等、食育の推進を図る上で、応募事業者が関与することが可能な内容について、積極的な提案がされているか。	
(2) 業務実施体制	(ア) 従事者の雇用計画について	地元優先の雇用計画や、長期の雇用の取り組みについて考慮した提案がされているか。	35
	(イ) 業務責任者の配置について	学校給食業務又は類似の大量調理業務の責任者としての実績が豊富で、他の従事者を統括することが可能な業務責任者及び業務責任者を十分にサポートできる業務副責任者を配置することが可能か。	
	(ウ) 従事者の配置体制について	通常の調理業務はもとより、アレルギー対応、その他の業務に対応できるよう従事者の配置体制が確立されているか。	
	(エ) 従事者の健康管理体制について	従事者の健康管理が適正に行われる体制が確立されているか。	
	(オ) 従事者に対する教育及び研修体制について	従事者に対する衛生管理や技術向上のための教育及び研修体制が確立されているか。	
	(カ) 業務開始までの計画について	業務開始に向けての従事者の確保及び研修等の計画が示されているか。	
(3) 衛生管理	(ア) 衛生管理体制について	学校給食衛生管理基準、大量調理施設衛生管理マニュアルその他の文部科学省・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、調理業務での衛生管理を行うための提案がなされているか。	20
	(イ) 衛生検査の実施について	応募事業者独自の定期的な検査を行い、その結果をもとに従事者に対し衛生管理教育を行うなど、衛生的な調理業務の向上に努めているか。	
	(ウ) 作業工程及び作業動線について	衛生的かつ効率的な作業工程表及び作業動線図を作成することができるか。	
(4) 危機管理	(ア) 事故発生時の対応及び防止策について	食中毒や異物混入等の未然防止に向け、施設・設備の点検や作業管理表の作成など具体的な防止策を有しているか。また、発生時における会社としての対応についての提案がされているか。	10
	(イ) 防災対策について	火災、天災時の危機管理体制が構築され、災害時に対応できるよう、従事者に対しての指導や訓練などの提案がされているか。	
(5) 委託業務実績	募集要項(様式第4号)	学校給食又は類似の業務の実績を総合的に評価する。	5
(6) 応募事業者の経営状況	募集要項(会社概要及び財務諸表)	応募事業者の経営状況、履歴等が健全かどうか。	5
(7) 見積金額	募集要項	参考見積額との比較による。	15
合計点			100

サンプル献立表

献	食品名	釜数	一人分量g	発注量	単	釜1	釜2	釜3	釜4
A	[小さいわしのかば焼き風]	1				2738			
	小さいわしから揚げ		35.00	98.00	Kg	98.00			
	揚げ油		5.00		Kg	13.91			
	こいくちしょうゆ		2.30		Kg	6.40			
	本みりん		0.80		Kg	2.23			
	三温糖		1.50		Kg	4.17			
	でん粉		0.35		Kg	1.00			
	水		5.70	16.00	Kg	16.00			
	合計		50.65						
	[キャベツのごま和え]		3				1042	941	755
キャベツ			20.00	65.00	Kg	25.00	22.00	18.00	
太もやし			15.00	42.00	Kg	16.00	14.00	12.00	
白すり胡麻			1.50	4.00	Kg	1.50	1.40	1.10	
三温糖			0.50		Kg	0.53	0.48	0.38	
うすくちしょうゆ			0.70		Kg	0.74	0.67	0.54	
伯方塩			0.05		Kg	0.05	0.05	0.04	
合計			37.75						
[おぶっこ]		3				1042	941	755	
	鶏若鶏肉モモスライス		10.00	28.00	Kg	11.00	9.00	8.00	
	油揚げ(カット)		10.00	28.00	Kg	11.00	9.00	8.00	
	ほうとう		5.00	14.00	Kg	5.00	5.00	4.00	
	玉葱		25.00	74.00	Kg	28.00	26.00	20.00	
	にんじん		15.00	43.00	Kg	16.00	15.00	12.00	
	白ねぎ(根切り済み)		8.00	25.00	Kg	10.00	8.00	7.00	
	煮干しだし		3.00	8.00	Kg	3.00	3.00	2.00	
	中味噌		7.00	20.00	Kg	8.00	7.00	5.00	
	白味噌		3.00	9.00	Kg	3.00	3.00	3.00	
	水		100.00	278.00	Kg	105.92	95.52	76.56	
	合計		186.00						
[節分豆]		1				2738			
	節分豆		8.00	2,738.00	食	2738.00			
合計		8.00							
B	[シーフードスパゲッティ]	4				1139	1070	810	
	スパゲッティ(ハーフ)		25.00	77.00	Kg	29.00	27.00	21.00	
	ベーコン 短冊		5.00	15.00	Kg	6.00	5.00	4.00	
	ムキエビ2L(調理除去)		15.00	46.00	Kg	17.00	16.00	13.00	
	いかたんざく		15.00	46.00	Kg	17.00	17.00	12.00	
	玉葱		30.00	98.00	Kg	37.00	35.00	26.00	
	マッシュルームスライス		6.00	18.00	Kg	7.00	6.00	5.00	
	にんじん		7.00	23.00	Kg	9.00	8.00	6.00	
	青ピーマン(種取ずみ)		8.00	24.00	Kg	9.00	9.00	6.00	
	オリーブ油		1.50	9.00	本	3.39	3.19	2.42	
	酒		1.00		Kg	1.15	1.09	0.82	
	伯方塩		0.70		Kg	0.80	0.76	0.58	
	こしょう		0.02		Kg	0.02	0.02	0.02	
	うすくちしょうゆ		0.80		Kg	0.92	0.87	0.66	
	合計		115.02						
[ハムマヨサラダ]		3				1646	1373		
	キャベツ		25.00	90.00	Kg	49.00	41.00		
	こまつな		10.00	36.00	Kg	20.00	16.00		
	にんじん		7.00	23.00	Kg	13.00	10.00		
	チキンハム短冊		5.00	15.00	Kg	8.00	7.00		
	白ごま(いり)		2.00	7.00	Kg	4.00	3.00		
	マヨネーズ(卵不使用)		8.00	25.00	Kg	14.00	10.00		
	伯方塩		0.05		Kg	0.08	0.07		
	こしょう		0.01		Kg	0.02	0.01		
	米酢		0.50		Kg	0.83	0.70		
	合計		57.56						

AとBそれぞれの作業工程表及び作業動線図を作成するものとする。

※1 B献立のシーフードスパゲッティに使用するムキエビは調理除去とする。

※2 節分豆は前日までに調理場に納品され、当日の食缶コンテナで配送されるものとする。なお、主食及び飲用牛乳は別途業者による学校への直送である。