提案様式１

提案書

令和　　年　　月　　日

横浜市契約事務受任者

住所

商号又は名称

代表者職氏名

次のとおり提案書を提出します。

件名：横浜市中学校給食調理・配送等業務委託事業【Ｂ区分】（一部エリア）

横浜市内への工場新設：

　　□ 横浜市内に工場を新設する

　　　新設する工場の所在地

* 工場は新設しないが、当該調理・配送等委託業務委託で使用する調理工場が横浜市内にある

* 横浜市外の調理工場を使用する

申込エリア：

　　①通常食の調理、配送・配膳

|  |  |
| --- | --- |
|  | 旭区① |
|  | 旭区② |
|  | 緑区① |
|  | 泉区 |
|  | 瀬谷区 |

最大提供可能食数／日　　　　　　　　　食

（記載例）

|  |  |
| --- | --- |
| １ | 旭区① |
|  | 旭区② |
| ２ | 緑区① |
| ３ | 泉区 |
|  | 瀬谷区 |

最大提供可能食数／日　　9,000食

【留意事項】

・**記載例を参考**に、最大提供可能食数を記載するとともに、**「工場からの配送時間が短いエリア」に順位をつけて応募**してください。

・**エリアの応募**は、最大提供可能食数を超えて御応募いただくことができますが、「要求水準書（案）第１　２ 基本方針 (3)」に示す**４時間以内での喫食を可能とするエリア**に御応募ください。

※実際の受託は最大提供可能食数の範囲内となります。

・契約期間内の想定食数は、配送校の一覧（資料１）を参照ください。なお、**推計食数は食数の推計値であり、委託料の支払いを保証するものではありません。**

添付書類：１．提案書（提案様式１）

　　　　　２．会社概要（提案様式２－１）

　　　　　３．業務実績（提案様式２－２）

　　　　　４．施設・設備の概要（提案様式３）

　　　　　５．図面（提案様式４－１（任意様式））、写真（提案様式４－２）、設備機器リスト（提案様式４－３）

　　　　　６．企画書（提案様式５－１、提案様式５－２、提案様式５－３）

　　　　　７．サンプル献立の作業工程表及び作業動線図（提案様式６－３及び任意様式）

　　　　　８．直近１年以内の食品衛生監視指導票

　　　　　９．財務状況に関する書類

　　　　　10．定款、寄付行為その他事業の目的、組織、業務の執行等を示す書類

　　　　　11．共同提案の場合は、それぞれの事業が担当する業務や責任の所在が分かる協定書、覚書等書類の写し

　　　　　12．直近の事業年度の国税の納税証明書

　　　　　　　納税証明書「その３の３」（法人税と消費税及び地方消費税）

　　　　　13．法人市県民税納税証明書

（正本のみに添付）：１．参考見積書（提案様式７）

２．単価内訳（提案様式８）

３．提案書の開示に係る意向申出書（提案様式９）

４．提出書類チェックシート（提案様式10）

提案様式２－１

会社概要

１　会社設立　　　　　　　　年　　月　　日

２　本社の所在

３　調理施設の所在（予定地）

　　※複数所有している場合は、当該委託業務等に使用する調理施設の所在

４　２及び３以外で当該調理・配送等委託業務の配送拠点等を横浜市内に保有している場合は次に施設名と所在を記載。

　　施設名：

　　所在（予定地）：

　　（記載例）施設名：配送センター

　　　　　　　所在（予定地）：横浜市中区本町６丁目50番地の10

５　資本金又は出資金　　　　　　　　　　　　　　　　　　円

６　従業員数（令和６年（２０２４年）　　月現在）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 総　数 |  | |
| うち栄養士数 | うち調理員数 |
| 正社員 | 人 | 人 | 人 |
| パート | 人 | 人 | 人 |
| 合　計 | 人 | 人 | 人 |

* 栄養士と調理師免許の両方を持っている場合は、主たる業務の人数にのみ含めてください。

７　事業実績

(1)　売上高及び経常利益（過去３年間、千円未満切り捨て）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 売上高 | 営業利益 | 経常利益 |
| 年度 | 千円 | 千円 | 千円 |
| 年度 | 千円 | 千円 | 千円 |
| 年度 | 千円 | 千円 | 千円 |

(2)　契約事務所数・提供食数（令和６年（２０２４年）　　月現在）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 区　分 | 件　数 | 食　数 |
| 学校給食（デリバリー方式） | 件 | 食 |
| 保育園・幼稚園給食 | 件 | 食 |
| 病院給食 | 件 | 食 |
| 社会福祉施設給食 | 件 | 食 |
| 産業給食 | 件 | 食 |
| その他 | 件 | 食 |
| 合　計 | 件 | 食 |

* 食数は１日あたりの平均食数を記入してください。

提案様式２－２

業務実績

過去５年間における学校給食の提供等に関する取組や実績について記述してください。なお、他都市においてデリバリー方式での実績がある場合や直近の取組については具体的に記述してください。学校給食の実績がない場合には、配達型弁当などの類似業務実績について記載してください。（Ａ４　１枚以内　1,600字以内、様式自由）

|  |
| --- |
|  |

提案様式３

〈令和８年４月からの調理・配送等業務開始に向けた施設・設備の概要〉

１．区分

令和８年４月から開始する中学校の調理・配送等業務について、既存工場を活用するか、新設工場を整備するか、該当する方にチェックをしてください。

以降、既存の場合は、項目２に記載、新設の場合は項目３・４・５に記載してください。（複数の場合は、それぞれ個別に記載ください。）

|  |  |
| --- | --- |
| 既存工場を活用 |  |
| 新設工場を整備 |  |

【既存工場を活用する場合】

２．施設整備等の現況と設備投資の予定

　　本市の中学校給食を担う予定の調理場に関する施設・設備等の現況と、給食調理等委託に向けた設備投資の予定について記載してください。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 区分 | 現　況 | 設備投資の予定 |
| 施設 | 【施設の概要を記載】  （敷地面積）  （構造）  （延べ床面積）  （建築年度）  （増改築の経過等）  ※図面等（提案様式４－１）の提出もお願いします。 |  |
| 設備 | 設備機器リスト（提案様式４－３）に記載してください。 |  |
| 備考 |  |  |

【新設工場を整備する場合】

３．工場設置予定地について

(1)　所在地（住所）

(2)　敷地面積　　　　　　　　　　　　　　㎡

(3)　土地取得の有無と取得状況（該当するものにチェックをしてください。）

　①取得方法

|  |  |
| --- | --- |
| 自社保有地 |  |
| 借地（予定を含む） |  |
| 購入（予定を含む） |  |

　②土地取得状況（確保していない場合は、確保を予定する時期を記載ください。

|  |  |
| --- | --- |
| 既に確保済み |  |
| 交渉中 | （　年　月に契約予定） |
| その他 |  |

４．工場整備計画について

(1)　設計　　　　　　　年　　月　 ～ 　　　　年　　月

(2)　工期　着工：　　　年　　月　竣工：　　　年　　月

(3)　開業準備　　　　　年　　月　 ～ 　　　　年　　月

(4)　施設・設備計画概要

|  |  |
| --- | --- |
| 区分 | 計　画 |
| 施設 | 【施設の概要を記載】  （構造）  （延べ床面積） |
| 設備 | 設備機器リスト（提案様式４－３）に記載してください。 |
| 備考 |  |

５．資金調達計画について

　新設工場整備にあたっての資金調達方法（自己資金・公庫等からの借入・金融機関からの借入等）を項目ごとに記載してください。（項目は適宜追加ください。）借入を予定している場合は、次の書類を添付してください。

①　融資見込証明書

②　償還計画書

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項目 | 概算費用（百万円） | 資金調達方法 |
| 土地  （購入費／借地料） |  |  |
| 工場整備費 |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

６．用地の確保状況について

　工場新設予定地について、用地取得の場合は不動産登記簿謄本や土地の売買契約書の写しなど、用地貸与の場合は貸与の確約書の写しなどの用地の確保状況がわかる提出してください。

提案様式４－１

図面等

〇以下の資料を提出してください。

［図面］（提案様式４－１（任意様式））

・配置図（位置、敷地図も含む）

・施設及び設備の配置平面図（ゾーニング、室名、設備名を明記）

・調理エリアの動線図（食品搬入経路、調理従事者の入退室経路がわかるもの）

［写真］（提案様式４－２）

・施設外観

・食材納入口

・返却されたランチボックス等の搬入口

・洗浄室

・食材保管場所

・調理員専用便所

・前室（手洗い施設）

・加熱調理室

・和え物を作る場所

・炊飯室

・米飯盛付室

・盛付室

・食品・食缶等搬出口

［設備機器リスト］（提案様式４－３）

提案様式４－２

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 施設外観 | 食材納品口 |
|  |  |
| 返却されたランチボックスの搬入口 | 洗浄室 |
|  |  |
| 食材保管場所 | 調理員専用便所 |
|  |  |
| 前室（手洗い施設） |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 加熱調理室 | 和え物を作る場所 |
|  |  |
| 炊飯室 | 米飯盛付室 |
|  |  |
| 盛付室 | 食品・食缶等搬出口 |

提案様式４－３

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 設備・機器 | 仕様 | 台数 |
| 原材料用冷蔵庫（収納容量・設定可能温度） |  |  |
| 原材料用冷凍庫（収納容量・設定可能温度） |  |  |
| 保存食用冷凍庫（収納容量・設定可能温度） |  |  |
| 調理過程用冷蔵庫（収納容量・設定可能温度） |  |  |
| 調理済み食品用冷蔵庫（収納容量・設定可能温度） |  |  |
| 釜（容量・加熱方式・素材等） |  |  |
| 真空冷却器（30分で19℃以下に冷却できる量） |  |  |
| 食缶配缶用計量機 |  |  |
| 焼物機（加熱方式・80gの切身1,000枚を焼く場合の所要時間） |  |  |
| 揚物機（加熱方式・80gの冷凍フライ1,000枚を上げる場合の所要時間） |  |  |
| 炊飯器（1時間の炊飯可能量） |  |  |
| 米飯盛付機（1時間の盛付可能数） |  |  |
| 金属探知機 |  |  |
| 洗浄機 |  |  |
| 熱風消毒保管庫（容量等） |  |  |
| 蓄熱材加熱用機器 |  |  |

設備機器リスト

※設備・機器の仕様及び台数を記載してください。

※内容に応じて、適宜行を追加ください。

※設備・機器を保有していない場合は「－」を記入してください。

提案様式５－１

企画書

１　中学校給食調理・配送等業務の受託に対する抱負

　　令和４年12月に策定した「横浜市中期計画2022～2025」及び学校給食法等関係法令の趣旨・意義を踏まえ、また、食育の推進やプロモーションなど本市の中学校給食に関する事業に必要な業務を担うにあたり、貴社の果たすべき役割、抱負を具体的に記載してください。（Ａ４　１枚以内　1,600字以内、様式自由）

|  |
| --- |
|  |

２　給食調理の体制について

(1)　業務実施体制

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 担当者名 | 所属・役職 |
| 業務総括責任者 |  |  |
| 調理業務責任者 |  |  |
| 調理業務副責任者 |  |  |
| 衛生管理責任者  （兼）食品衛生責任者 |  |  |
| 配送・配膳業務責任者 |  |  |

(2)　調理従事者の予定人数

　　　 中学校給食調理時における工程別の従事者配置予定人数を記入してください。

通常食

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 正社員 | パート | 合計 |
| 食材の検収 | 人 | 人 | 人 |
| 食材の開封・検品 | 人 | 人 | 人 |
| 調理 | 人 | 人 | 人 |
| 盛付 | 人 | 人 | 人 |
| 配送 | 人 | 人 | 人 |
| 食缶、ランチボックス等の  洗浄・消毒 | 人 | 人 | 人 |

※配送員は、配送に使用する車両に応じた運転免許証を取得していること。

(3)　欠員対応について

急な欠員や長期欠員が生じた場合の具体的な対応について、事業継続性という観点から、具体的な対応を記載してください。（Ａ４　１枚以内　1,600字以内、様式自由）

|  |
| --- |
|  |

(4)　業務従事者の育成について

　　　業務従事者（パート含む）の育成への取組について、記載してください。

　　　※業務従事者には、調理従事者（食材の荷受、下処理、調理、盛付までを行うもの）から配送業務従事者・配膳員までを含みます。（Ａ４　１枚以内　1,600字以内、様式自由）

|  |
| --- |
|  |

(5)　本市受託業務以外の業務との関係について

　　　給食調理・配送等業務において、本市中学校給食以外の業務と交わらない体制となるよう講ずる措置について、記載してください。また、提案様式５－２　本市中学校給食以外の調理計画・配送計画についても、あわせて提出してください。（Ａ４　１枚以内　1,600字以内、様式自由（提案様式５－２を除く。））

|  |
| --- |
|  |

３　衛生管理について

(1)　食中毒や異物混入の防止対策について

食中毒や異物混入を防止するための方策について、貴社の取組を記載してください。（Ａ４　１枚以内　1,600字以内、様式自由）

|  |
| --- |
| （食中毒防止について）  （異物混入について） |

(2)　防鼠防虫対策について

防鼠防虫対策について、貴社の具体的な取組を記載してください。（Ａ４　１枚以内　1,600字以内、様式自由）

|  |
| --- |
|  |

　(3)　「作業工程表」と「作業動線図」について

　「作業工程表」及び「作業動線図」を異物混入や食中毒の防止や防鼠防虫対策につなげるための活用方法を記載してください。（Ａ４　１枚以内　1,600字以内、様式自由）

|  |
| --- |
|  |

(4)　容器の洗浄等について

容器は使用後、事業者において洗浄・消毒・乾燥・保管を行うものとします。各学校において容器回収から保管までのタイムスケジュール及び方法を具体的に記載してください。（Ａ４　１枚以内　1,600字以内、様式自由）

|  |
| --- |
|  |

(5)　食物アレルギー対応方針について

食物アレルギー対応について、次の視点を中心にその考え方及び具体的な提案を記載してください。（Ａ４　１枚以内　1,600字以内、様式自由）

・安心・安全な給食を確実に提供するための考え方

　○食材の検収時・検品時におけるアレルギー事故防止策等

○食物アレルギー代替食の配膳における誤り防止策等

○危機管理対応について

|  |
| --- |
|  |

(6)　調理従事者等の健康管理について

　調理従事者等の健康管理への取組について以下の内容を記載してください。（Ａ４　１枚以内　1,600字以内、様式自由）

・調理従事者等の健康管理への取組について

・従業員がノロウイルス感染症に感染した場合の対応について

|  |
| --- |
|  |

４　配送体制について

(1)　給食配送をどのように行いますか。使用する車両台数（※）と全ての学校への所要時間、具体的な配送計画を応募したエリアごとに記載してください（提案様式５－３　配送計画に記載して提出してください）。

※「横浜市立中学校給食衛生管理基準（案）」及び「要求水準書（案）」の要求水準を満たすこと。

(2) 渋滞時や車両不調等、緊急時のバックアップ方法について簡潔に記載してください。（Ａ４　１枚以内　1,600字以内、様式自由）

|  |
| --- |
|  |

(3)　車両の安全運行に向けた取組や配送中の温度管理、車内の衛生管理方法などについて記載してください。（Ａ４　１枚以内　1,600字以内、様式自由）

|  |
| --- |
|  |

５　配膳体制について

　　　適切な配膳員数の確保やより良い配膳を行うために学校や教育委員会とどのように連携を行うか記載してください。（Ａ４　１枚以内　1,600字以内、様式自由）

|  |
| --- |
|  |

６　危機管理体制について

　(1)　危機管理に関する方針について

天災等、停電、調理設備のトラブルなど業務の履行が困難となった場合や、その他想定しうるリスクに対し、貴社の方針等の有無とその内容について簡潔に記載してください。（Ａ４　１枚以内　1,600字以内、様式自由）

|  |
| --- |
|  |

(2)　次の事例における対応を記載してください。

＜事例１＞

①ある日の未明から明け方にかけて大雪が降りました。大雪警報は発令されなかったため、学校での授業等は通常通り行われます。

　②大雪の影響で交通機関は乱れ、また、降雪の影響で調理スタッフが時間通りに出勤できず、また、高速道路も通行止めも発生していることから、時間通りに給食を提供することが難しい状況です。このような場合どのように対応しますか？（Ａ４　１枚以内　1,600字以内、様式自由）

|  |
| --- |
|  |

＜事例２＞

　　 ある日、給食調理を開始しようとしたところ、必要な釜の半数が使用できない状況であることが分かり、調理終了に遅れが生じそうです。この場合どう対応しますか。（Ａ４　１枚以内　1,600字以内、様式自由）

|  |
| --- |
|  |

７　環境負荷軽減について

　　　省エネルギー化、再生可能エネルギー等の活用を図り、脱炭素社会への貢献、自然環境に配慮した取組やシステムの導入等について、記載してください。

　　　また、残渣などのごみの省力化について、調理の工夫やシステムの導入等について、記載してください。（Ａ４　１枚以内　1,600字以内、様式自由）

|  |
| --- |
| （省エネルギー化、再生可能エネルギーの活用について）  （残渣などのごみの省力化について） |

８　ワーク・ライフ・バランス等に関する取組

　　該当する□を■に変え、必要書類を添付してください。

|  |
| --- |
| 1. 次世代育成支援対策推進法に基づく一般事業主行動計画の策定   （従業員101人未満の場合のみ加算）  □　策定し、労働局に届け出ている（従業員101人未満）  ※「策定し、労働局に届け出ている」を選択した場合、労働局の受付印のある「一般事業主行動計画の写し」を提出すること。（受付印がない場合でも、届出の事実が確認できる場合には加点評価する。）  □　策定していない、又は策定しているが従業員101人以上   1. 女性の職業生活における活躍の推進に関する法律に基づく一般事業主行動計画の策定   （従業員101人未満のみ加算）  □　策定し、労働局に届け出ている（従業員101人未満）  ※「策定し、労働局に届け出ている」を選択した場合、労働局の受付印のある「一般事業主行動計画の写し」を提出すること。（受付印がない場合でも、届出の事実が確認できる場合には加点評価する。）  □　策定していない、又は策定しているが従業員101人以上   1. 次世代育成支援対策推進法による認定（くるみんマーク、プラチナくるみんマーク）又は、女性の職業生活における活躍の推進に関する法律に基づく認定（えるぼし）若しくは、青少年の雇用の促進等に関する法律に基づく認定（ユースエール）の取得   □　取得している、又は認定されている  ※次世代育成支援対策推進法による認定を受けている場合は、「基準適合一般事業主認定通知書の写し」又は「基準適合認定一般事業主認定通知書の写し」を提出すること。女性の職業生活における活躍の推進に関する法律に基づく認定（えるぼし）又は若者雇用促進法に基づく認定（ユースエール）を取得している場合は、「認定通知書の写し」を提出すること。  □　取得していない、又は認定されていない   1. よこはまグッドバランス賞の認定の取得   □　取得している、又は認定されている  ※「取得している、又は認定されている」を選択した場合、「認定通知書の写し」又は「認定証の写し」を提出すること。  □　取得していない、又は認定されていない   1. 障害者雇用促進法に基づく法定雇用率の達成   □　障害者雇用促進法に基づく法定雇用率2.3％を達成している。(従業員43.5人以上の事業者)  ※「達成している」を選択した場合、ハローワークに提出した「障害者雇用状況報告書（事業主控）」の写しを提出すること。  □　従業員43.5人未満の事業者で、障害者を１人以上雇用している。  ※雇用している労働者の定義は「１週間の所定雇用時間が20時間以上で、１年以上継続して雇用される者（見込みを含む。）」をいう。  □　達成していない（従業員43.5人以上）又は障害者を１人以上雇用していない（従業員43.5人未満）   1. 健康経営銘柄、健康経営優良法人（大規模法人・中小規模法人）の取得、又は、横浜健康経営認証のクラスＡＡＡ若しくはＡＡの認証を受けている。   □　取得または認証を受けている。  ※「取得しているまたは認証を受けている」を選択した場合、健康経営銘柄、健康優良法人（大規模法人・中小規模法人）の取得、又は、横浜健康経営認証のクラスＡＡＡ若しくはＡＡの認証の有無が分かる書類を提出すること。  □　取得または認証を受けていない。 |

（提案様式６）

サンプル献立の作業工程表・動線図

〇提案様式６－１及び提案様式６－２に記載しているサンプル献立を調理する際の「作業工程表・作業動線図」を、実施できる最大供給食数を想定し、それぞれ作成してください。

・作業工程表は、提案様式６－３（Excel）を使用して作成してください。

・作業動線図は、提案様式４－１（任意様式）の図面を活用して作成してください。

（提案様式７）

令和　　年　　月　　日

横浜市契約事務受任者

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　住　　　所

　　　提　案　者　　商号又は名称

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　代　表　者

**横浜市立中学校給食調理・配送等業務委託事業【Ｂ区分】（一部エリア）**

**参考見積書**

本事業の履行期間（令和８年４月１日から令和13年３月31日）に係る参考見積書を提出いたします。

記

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 項目 | | 単　価 | 単位 |
| １ | １食当たりの調理委託費 | 円 | 食 |
| ２ | 通常食の  １校当たりの配送費及び配膳費 | 円 | 校 |

※金額は消費税及び地方消費税を含んだ額とし、金額の先頭に「￥」を記載すること。

（提案様式８）

横浜市立中学校給食調理・配送等業務委託事業【Ｂ区分】（一部エリア）

単価内訳

単価（１食当たり、１校当たり）の内訳金額を以下の表に従って記入してください。

【Ｂ区分】（一部エリア）

１．調理委託費（１食当たりの調理委託費）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項目 | | 金額（税抜き） |
| ① | 光熱水費相当額 | 円／食 |
| ② | 人件費相当額 | 円／食 |
| ③ | 施設維持管理費 | 円／食 |
| ④ | その他費用 | 円／食 |
| 計 | | 円／食 |

２．配送費・配膳費（１校当たりの配送費及び配膳費）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項目 | | 金額（税抜き） |
| ① | 人件費相当額（配送） | 円／校 |
| ② | 燃料費相当額 | 円／校 |
| ③ | 車両維持管理費 | 円／校 |
| ④ | その他費用（配送） | 円／校 |
| ⑤ | 人件費相当額（配膳） | 円／校 |
| ⑥ | その他費用（配膳） | 円／校 |
| ⑦ | 管理費 | 円／校 |
| 計 | | 円／校 |

（提案様式９）

令和　　年　　月　　日

横浜市契約事務受任者

住所

商号又は名称

代表者職氏名

提案書の開示に係る意向申出書

　プロポーザル方式の実施に係る提案書の内容に対して、開示請求があった場合の取扱いについて次のとおり意向を申し出ます。

件名：

　　　　　　　　　　　　　　１．提案書の開示を承諾します。

上記の件について、

　　　　　　　　　　　　　　２．提案書の非開示を希望します。

理由：

**※本申出書は提案書の内容を非開示とすることを確約するものではありません。「横浜市の保有する情報の公開に関する条例」等関連規程に基づき、公開が妥当と判断される部分については開示する場合があります。**

連絡担当者

所属

氏名

電話

ＦＡＸ

E－mail

（提案様式10）

提出書類チェックシート

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 必要部数 | 添付資料 |  |
| 正本1部  ・  副本10部 | 提案書　表紙（提案様式１） | □ |
| 会社概要（提案様式２－１） | □ |
| 業務実績（提案様式２－２）（様式自由） | □ |
| 施設・設備の概要（提案様式３） | □ |
| 図面（提案様式４－１（任意様式））、写真（提案様式４－２）、設備機器リスト（提案様式４－３） | □ |
| 企画書（提案様式５－１） | □ |
| 横浜市中学校給食以外の業務の調理・配送計画（提案様式５－２） | □ |
| 配送計画（提案様式５－３） | □ |
| サンプル献立の作業工程表（提案様式６－３） | □ |
| サンプル献立の作業動線図（提案様式４－１（任意様式）を活用） | □ |
| 直近１年以内の食品衛生監視指導票 | □ |
| 財務状況に関する書類 | □ |
| 定款、寄付行為、その他事業の目的、組織、業務の執行等を示す書類 | □ |
| ※共同提案のみ  　それぞれの事業者が担当する業務や責任の所在が分かる協定書、覚書等書類の写し | □ |
| 正本１部 | 直近の事業年度の国税の納税証明書  納税証明書「その３の３」（法人税と消費税及び地方消費税） | □ |
| 法人市県民税納税証明書 | □ |
| 参考見積書（提案様式７） | □ |
| 単価内訳（提案様式８） | □ |
| 提案書の開示に係る意向申出書（提案様式９） | □ |
| 提出書類チェックシート（提案様式10） | □ |

※作業動線図は正本、副本ともに多色刷りで提出してください。