**(仮称)川越市新学校給食センター**

**整備運営事業**

**様　式　集**

**【一部訂正抜粋】**

**平成27年4月30日**

**川　越　市**

# 第3章　記載内容

（表の見方）

ア　様式タイプが「指定」とあるものは、「様式集（Word版）」指定の様式を用いること。また、「指定Excel」とあるものは「様式集（Excel版）」を用いること。

イ　設計図書について、様式タイプが「自由」とあるものは、指定する用紙サイズにあわせて自由に記載すること。また、JISの建築製図通則に従って作成すること。

イ　様式タイプが「共通」とあるものは、「様式集（Word版）」の「共通」様式を用い、適宜「様式番号」、「項目名」等を明記の上、落札者決定基準の別紙「加点審査における評価項目及び配点」にある「評価の主な視点」に示す内容を参考に、提案すること。

| 様式  番号 | 項目名  ・記載事項及び留意事項 | 最大枚数 | 用紙  ｻｲｽﾞ | 様式  ﾀｲﾌﾟ |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| (1)　入札説明書等に関する説明会参加申込書及び質問書 | |  |  |  |
| 1-1 | 配布資料に係る誓約書  ・様式に従って記載してください。 | 1 | A4 | 指定 |
| 1-2 | 入札説明書等に関する説明会参加申込書  ・様式に従って記載してください。 | 1 | A4 | 指定 |
| 1-3 | 入札説明書等に関する質問書  ・様式に従って記載してください。 | 必要枚数 | A4 | 指定  Excel |
| (2)　参加資格審査に関する提出書類 | |  |  |  |
| 2-1 | 入札参加表明書  ・様式に従って記載してください。 | 1 | A4 | 指定 |
| 2-2 | 構成表  ・様式に従って記載してください。 | 必要枚数 | A4 | 指定 |
| 2-3 | 委任状（代表企業）  ・様式に従って記載してください。 | 2 | A4 | 指定 |
| 2-4 | 委任状（受任者）  ・様式に従って記載してください。 | 1 | A4 | 指定 |
| 2-5 | 参加資格審査申請調書  ・各企業ごと、様式に従って記載してください。  ・添付資料を添付してください。 | 必要枚数 | A4 | 指定 |
| (3)　入札辞退に関する提出書類 | |  |  |  |
| 3 | 入札辞退届  ・様式に従って記載してください。 | 1 | A4 | 指定 |
| (4)　入札提案書類に関する提出書類 | |  |  |  |
| ①　提案審査に関する提出書類 | | | | |
| 4 | 提案書類提出書  ・様式に従って記載してください。 | 1 | A4 | 指定 |
| ②　入札価格に関する提出書類 | | | | |
| 5-1 | 入札書  ・様式に従って記載してください。 | 1 | A4 | 指定 |
| 5-2 | 入札価格内訳書  ・様式に従って記載してください。 | 1 | A4 | 指定 |
| ③　提案内容に関する提出書類 | |  |  |  |
| 6 | 設計図書（表紙）  ・様式に従って記載してください。 | 1 | A3 | 指定 |
| 6-1 | 建築概要及び建築計画  ・様式に従って記載してください。  ・建築計画については、以下の内容を含む主要な設計ポイントを簡潔にまとめてください。  ○諸室の洗浄度区分の考え方  ○諸室配置計画、コンテナ・食缶の搬出入口の設置の考え方  ○調理員・事務員・見学者の動線計画  ○食材の動線計画（食材搬入から配送まで）  ○室内環境計画（職員の作業環境、使いやすさ等）  ○維持管理計画（メンテナンスを踏まえて）  ○その他（設計上留意する点等） | 2 | A3 | 指定 |
| 6-2 | 面積表・仕上げ表  ・様式に従って記載してください。 | 2 | A3 | 指定 |
| 6-3 | 透視図  ・外観アイレベル図：玄関、トラックヤード、植栽の状況を含め、意匠を表現してください。  ・鳥瞰図（南西方向より）：菅間学校給食センターとの関係、植栽の状況がわかる表現としてください。  ・樹木により建物が表現しにくい場合には、適宜工夫し、建物表現を優先させてください。  ・内観図：調理室等の見学状況がわかる表現としてください。 | 3 | A3 | 自由 |
| 6-4 | 全体配置図（外構を含む）[S=1/800]  以下の内容を記載してください。  ・建築物（本体、車庫等の他、自由提案事業施設を含む）、設備機器、排水処理施設等配置及び主要寸法  ・車両出入口、駐車場、駐輪場、トラックヤードの配置及び主要な車両軌跡、動線  ・菅間学校給食センターとの関係性が判断できる歩行者及び車両動線  ・緑化（新規・既存）の範囲・主要な樹種 | 2 | A3 | 自由 |
| 6-5 | 施設平面図（1階、2階、屋上階又は屋根伏せ図）[S=1/300]  以下の内容を記載してください。  ・建築物の主要な寸法、各諸室の床面積  ・厨房設備の配置を破線で明記  ・汚染・非汚染の区域、職員及び食材・食品の動線、見学者の動線をカラーで明記  ・手洗い、自動ドア、エアシャワーの設置位置を色で明記  ・コンテナ洗浄前後のスペースでピーク時にプール可能なコンテナ数を破線で明記 | 3 | A3 | 自由 |
| 6-6 | 施設立面図[S=1/300]  ・2面以上を作成し、着彩してください。  ・換気ガラリ、屋上及び外部設置の設備機器等、見える設備を表現してください。サイズ、位置は事業者にて設定してください。 | 2 | A3 | 自由 |
| 6-7 | 施設断面図[S=1/300]  ・2面以上、調理室、見学通路の断面が分かるものとしてください。 | 1 | A3 | 自由 |
| 6-8 | 設備計画（電気設備、機械設備）  以下の各主要設備の考え方を記載してください。  ・空調・換気設備のスペック及び空調・換気能力  ・受水槽の容量（○L/食）  ・排水処理施設の排水処理能力（総量○L/日、○L/時間）  ・受電容量、太陽光発電等の発電容量・システム  ・堆肥化設備のスペック（処理能力等）  ・機械設備については、各種系統図、給水、排水、蒸気用の配管の管種を明記すること | 4 | A3 | 自由 |
| 6-9 | 厨房設備計画  ・様式に従って記載してください。 | 5 | A3 | 指定 |
| 6-10 | 厨房設備配置図 | 1 | A3 | 自由 |
| 6-11 | 厨房設備機器リスト | 4 | A3 | 自由 |
| 6-12 | 各種備品リスト  ・備品種別ごと又は諸室ごとに設置する備品の仕様・寸法、数量等を記載してください。  ・厨房備品のうち食缶、配膳器具については、参考写真を添付してください。 | 4 | A3 | 自由 |
| 6-13 | 施工計画  ・既存工作物等の撤去・解体工事、仮設付帯施設等の準備工事、本施設の建設工事、外構整備工事等、各施工ステップ段階に応じた工事区域（工事車両動線等を含む）がわかるように工程計画図を作成してください。 | 1 | A3 | 自由 |
| 6-14 | 設計・建設スケジュール  ・設計･建設のスケジュールを作成してください。本業務において特徴的な事項や工程上の重要なポイントを記載ください。  ・確認申請等の諸手続きについて記載してください。 | 1 | A3 | 自由 |
| 7 | 設計・建設業務提案書（表紙）  ・様式に従って記載してください。 | 1 | A4 | 共通  (表紙) |
| 7-1 | 業務計画説明書(1)＜施設計画の基本方針及び全体配置＞  ・設計方針  ・配置計画の考え方（外構計画含む）  ・屋外動線計画  ・周辺地域への配慮  ・食育に関する工夫 | 3 | A4 | 共通 |
| 7-2 | 業務計画説明書(2)＜衛生管理の徹底、調理機能の充実＞  ・内部動線計画  ・厨房設備計画  ・建築設備計画  ・運営備品等の考え方 | 2 | A4 | 共通 |
| 7-3 | 業務計画説明書(3)＜環境負荷低減への配慮＞  ・堆肥化設備の考え方  ・太陽光発電設備の考え方  ・新エネルギーの活用方策 | 1 | A4 | 共通 |
| 7-4 | 業務計画説明書(4)＜ランニングコスト縮減への工夫＞  ・メンテナンス及び機器更新への配慮  ・材料及び器具の工夫 | 1 | A4 | 共通 |
| 7-5 | 業務計画説明書(5)＜その他・設計施工計画＞  ・工程計画及び施工計画の考え方  ・工事中の安全確保及び周辺への配慮 | 1 | A4 | 共通 |
| 7-6 | 初期投資費内訳書  ・様式に従って記載してください。 | 必要枚数 | A4 | 指定  Excel |
| 8 | 維持管理業務提案書（表紙）  ・様式に従って記載してください。 | 1 | A4 | 共通  (表紙) |
| 8-1 | 業務計画説明書(1)＜各種維持管理業務＞  ・維持管理業務方針及び実施体制  ・建築物及び設備、外構等、各種備品の保守管理計画  ・清掃業務計画  ・警備業務計画  ・太陽光発電システムの維持管理方法 | 3 | A4 | 共通 |
| 8-2① | 業務計画説明書(2)＜修繕計画＞  ・修繕・更新計画の考え方  ・事業終了時の引き渡しについて | 1 | A4 | 共通 |
| 8-2② | ○修繕計画書  ・様式に従って記載してください。 | 1 | A3 | 指定  Excel |
| 8-3 | 維持管理業務費内訳書  ・様式に従って記載してください。 | 必要枚数 | A4 | 指定  Excel |
| 9 | 運営業務提案書（表紙）  ・様式に従って記載してください。 | 1 | A4 | 共通  (表紙) |
| 9-1① | 業務計画説明書(1)＜運営業務実施体制＞  ・運営業務方針  ・開業準備計画（リハーサル、従業員の研修等）  ・実施体制  ・調理・洗浄業務・食材一次加工業務の実施体制（各業務の社員・パートの人数（午前・午後）を明記してください。）  ・責任者の資格、実績等  ・優秀な人材確保の具体的な方策、労働条件の工夫 | 3 | A4 | 共通 |
| 9-1② | ○調理、配送・回収、洗浄全体工程計画  ・様式に従って記載してください。  ・図面のほか、説明文、挿絵などを用いた表現を行うことは可とします。  ・様式6-9厨房設備計画と齟齬がないように記載すること。 | 2 | A3 | 指定 |
| 9-1③ | ○全体調理人員配置図  ・給食エリアの午前及び午後の各厨房設備機器等に配置される人員配置及び人数（社員・パートを明記）、作業動線等を明記してください。  ・図面のほか、説明文、挿絵などを用いた表現を行うことは可とします。  ・様式6-10厨房設備配置図と齟齬がないように記載すること。 | 2 | A3 | 自由 |
| 9-2 | 業務計画説明書(2)＜衛生管理の徹底＞  ・食中毒防止や異物混入に対する方策  ・従業員の健康管理 | 2 | A4 | 共通 |
| 9-3 | 業務計画説明書(3)＜おいしい給食の提供＞  ・おいしい給食調理のための工夫、提案 | 1 | A4 | 共通 |
| 9-4① | 業務計画説明書(4)＜配送・回収業務計画＞  ・配送・回収計画の考え方  ・配送車両について | 1 | A4 | 共通 |
| 9-4② | ○配送・回収計画  ・各配送車のタイムスケジュールを記載してください。  ・各配送車のコンテナ数を明記してください。 | 2 | A3 | 自由 |
| 9-5 | 業務計画説明書(5)＜運営業務に関する支援＞  ・献立作成支援の考え方  ・食育推進に向けた支援の提案 | 1 | A4 | 共通 |
| 9-6 | 運営業務費内訳書  ・様式に従って記載してください。 | 必要枚数 | A4 | 指定  Excel |
| 9-7 | エネルギー使用量等の提案  ・様式に従って記載してください。 | 1 | A4 | 指定 |
| 10 | 事業計画提案書（表紙）  ・様式に従って記載してください。 | 1 | A4 | 共通  (表紙) |
| 10-1 | 事業計画説明書(1)＜組織体制、事業実施体制＞  ・各構成員の役割分担、連絡体制等  ・SPCへの出資構成  ・市、各学校等との連携体制  ・非常時におけるバックアップ体制（防災対応を含む） | 1 | A4 | 共通 |
| 10-2 | 事業計画説明書(2)＜資金調達計画書＞  ・様式に従って記載してください。  ・金融機関等からの融資確約書、関心表明書又はそれに類する書類を添付する場合は、提案書の最後に添付してください。 | 1 | A4 | 指定 |
| 10-3① | 事業計画説明書(3)＜長期収支計画についての考え方＞  ・事業者の各年度の収支計画についての考え方（設計建設段階・維持管理運営段階）  ・ＤＳＣＲ、ＬＬＣＲ、ＩＲＲ等の事業者収益の設定の考え方  ・余剰金の設定・配当方針  ・事業者の運転資金不足時の対応策 | 1 | A4 | 共通 |
| 10-3② | ○長期収支計画書  ・様式に従って記載してください。 | 1 | A3 | 指定  Excel |
| 10-4 | 事業計画説明書(4)＜リスク管理及び業務の品質確保＞  ・想定されるリスクの未然防止策、リスクが顕在化した場合の対処方法  ・保険の付保についての考え方  ・業務意欲の維持、バックアップ体制について  ・業務管理システムの工夫  ・セルフモニタリングの考え方 | 2 | A4 | 共通 |
| 10-5 | 業務計画説明書(5)＜地域への貢献＞  ・地元企業への貢献（特に、参加数、発注額を明示してください。）  ・地元雇用の創出 | 1 | A4 | 共通 |
| 11 | 特定テーマに関する提案書（表紙）  ・様式に従って記載してください。 | 1 | A4 | 共通  (表紙) |
| 11-1 | 特定テーマ説明書(1)＜アレルギー対応食の提供＞  ・アレルギー対応調理室の施設計画について  ・アレルギー対応食調理の工夫、提案  ・アレルギー対応食の配送方法の工夫、提案 | 3 | A4 | 共通 |
| 11-2 | 特定テーマ説明書(2)＜川越産野菜の活用・一次加工施設＞  ・食材一次加工の取り組み方針  ・一次加工施設の考え方・施設計画（冷凍加工方法、対象食材、規模、想定加工量、品質管理方法など）  ・炊き出し機能への工夫 | 3 | A4 | 共通 |
| 11-3① | 特定テーマ説明書(3)＜自由提案事業＞  ・事業内容、運営方法等について具体的に記載してください。 | 3 | A4 | 共通 |
| 11-3② | ○自由提案事業概略収支計画書  ・様式に従って記載してください。 | 1 | A3 | 指定  Excel |

（様式2-5［2/6］）

平成　年　月　日

参加資格審査申請調書（建設企業）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 【　　　】グループ | | | | | | | |
| 企業名 | | |  | | | | |
| 構成員又は協力企業の別 | | |  | | | | |
| 本事業における業務内容 | | |  | | | | |
| (1)建設業許可番号 | | | ○○○○　[登録年月日：○年○月○日] | | | | |
| (2)経営事項審査点数 | | | 建築工事一式　○点 | | | | |
| (3)入札説明書の第2章の2(2)②エに示す実績※1 | | | | | | | |
| ① | 業務名 |  | | | | | |
| 発注者 |  | | 契約金額 | | | 千円 |
| 受注形態 | １．単独受注 ２．共同企業体受注（出資比率 ％） | | | | | |
| 施工場所 |  | | | | | |
| 工期 | 平成○年○月○日～平成○年○月○日 | | | | | |
| 業務内容 |  | | | | | |
| 建物用途 |  | | | | | |
| 施設名称 |  | | | | | |
| 構造・階数 |  | | 延床面積 | | | ㎡ |
| (4) 入札説明書の第2章の2(2)②オに示す配置予定者 | | | | | | | |
|  | 氏名 |  | | | | | |
| 所属 |  | | | | | |
| 年齢 | ○歳 | | | 経験年数 | ○年 | |
| 資格等 | ○○（○年○月○日取得／登録番号○○） | | | | | |

※1　実績の記載は3件までとし、必要に応じて欄を追加すること。

【添付書類】

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 書類名 | | 参加者確認※2 |
| ①　会社概要 | |  |
| ②　企業単体の貸借対照表および損益計算書（直近2期分） | |  |
| ③　企業単体の減価償却明細表（直近2期分） | |  |
| ④　連結決算の貸借対照表および損益計算書（直近2期分。ただし連結対象がある場合） | |  |
| ⑤　建設業許可申請書の写し（許可区分及び当該営業所が確認できる項のみで可） | |  |
| ⑥　建設業法第27条の23の規定に基づく直前の経営事項審査(建築)に係る客観的点数が800点以上の者であることを証する書類 | |  |
| ⑦　業務実績に記載された契約書の写し（工事内容が確認できる図面等を含む。）共同企業体による場合は、協定書の写し | |  |
| ⑧　配置予定技術者の資格を証明できるもの及び雇用関係がわかるものの資料 | |  |
| ⑨　納税証明書（国税（法人税、消費税）、地方税（地方消費税）及び市・県民税（法人市民税の写し（最近1年間の未納がないことが証明できるもの）） | 国税(法人税) |  |
| 国税(消費税) |  |
| 地方税(地方消費税) |  |
| 市・県民税(法人市民税) |  |

※2　必要書類が揃っていることを確認した上で、「参加者確認」欄に○をつけること。

（様式5-2）

入札価格内訳書

平成　年　月　日

（提出先）川越市長　川合　善明　様

|  |  |
| --- | --- |
| 【　　　　　】グループの代表企業代表者 | |
| 住所 |  |
| 商号又は名称 |  |
| 氏名 | 印 |

次の価格が入札価格の内訳、消費税及び地方消費税込みの価格になります。

（単位：円）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 費　目 | | | 実　額（税抜） |
| 入札価格（①＋②） | | |  |
| ①設計・建設業務の対価**※1** | | |  |
|  | サービス対価Ａ | |  |
| サービス対価Ｂ | |  |
|  | 割賦元金分 |  |
| 割賦金利分**※2**  （割賦金利＝　　　％、うちｽﾌﾟﾚｯﾄﾞ　　　％） |  |
| 小計（①） | |  |
| ②維持管理・運営業務の対価 | | |  |
|  | サービス対価Ｃ | |  |
|  | 固定料金  （四半期毎：　　　　円） |  |
| 変動料金  （１食単価：小学校　　円、中学校　　円） |  |
| 食材一次加工業務費  （加工量１kg当たり：　　円）、年間加工量：　　 kg） |  |
| 配送車燃料費  （単価：　　円／ﾘｯﾄﾙ、年間使用量：　　 ﾘｯﾄﾙ） |  |
| 光熱水費 |  |
| 小計（②） | |  |

（注意事項）

※1　設計・建設業務の対価とは、様式7-6に記載する初期投資費（税抜き）である。サービス対価Bは、提案の内容に基づき、元本および利率（スプレッド）を提案し、元利均等償還の方法により算定される償還金額を記入すること。

※2　第1回の支払における金利算定対象期間は120/90日間とし、他の支払回においては90日間とすること。

※　各項目とも事業期間中の総額を記入すること。

※　消費税は含めないで記載すること。

|  |  |
| --- | --- |
| 入札価格に消費税を加えた金額 |  |

（注意事項）

※　消費税は8％を用いること。

※　割賦金利の消費税計算については、法令に従うこと。