

**立川市新学校給食共同調理場(仮称)
整備運営事業**

様式集

平成 22 年 4 月 16 日

立 川 市

目 次

参加表明・参加資格確認申請	1
(様式1-1) 入札参加表明書	
(様式1-2) 構成員表	
(様式1-3) 委任状(代表企業)	
(様式1-4) 委任状(受任者)	
(様式1-5) 入札参加資格審査申請書	
入札辞退	15
(様式1-6) 入札辞退届	
入札書類	16
(様式1-7) 入札書類提出書	
(様式1-8) 入札書	
設計・建設業務提案書	18
(様式2-1) 設計・建設業務提案書 表紙	
(様式2-2) ー全体計画説明書	
(様式2-3) ー業務計画説明書1<設計図書>	
(様式2-4) ー業務計画説明書2<施設計画の基本方針及び全体配置について>	
(様式2-5) ー業務計画説明書3<安全・安心な学校給食提供のための衛生管理・食物アレルギー対策>	
(様式2-6) ー業務計画説明書4<望ましい食環境の確保>	
(様式2-7) ー業務計画説明書5<防災・環境・ライフサイクルコストへの配慮>	
(様式2-8) ー業務計画説明書6<周辺への配慮>	
(様式2-9) ー業務計画説明書7<その他・設計施工計画>	
(様式2-10) 設計・建設費見積書	
維持管理業務提案書	32
(様式3-1) 維持管理業務提案書 表紙	
(様式3-2) ー全体計画説明書	
(様式3-3) ー業務計画説明書1<建築物・建築設備保守管理業務・外構等保守管理業務>	
(様式3-4) ー業務計画説明書2<厨房設備保守管理業務>	
(様式3-5) ー業務計画説明書3<清掃業務、警備業務>	
(様式3-6) ー業務計画説明書4<修繕計画>	
(様式3-7) 維持管理費見積書	
運營業務提案書	39
(様式4-1) 運營業務提案書 表紙	
(様式4-2) ー業務計画説明書1<運營業務実施体制>	
(様式4-3) ー業務計画説明書2<食の安全の確保>	
(様式4-4) ー業務計画説明書3<手作り給食の実施>	
(様式4-5) ー業務計画説明書4<調理業務の工夫や運營業務への支援>	
(様式4-6) ー業務計画説明書5<配送・回収業務>	
(様式4-7) ー業務計画説明書6<運営備品等の調達業務>	
(様式4-8) ー運営備品リスト	
(様式4-9) 運営費見積書	
事業計画提案書	49
(様式5-1) 事業計画提案書 表紙	
(様式5-2) ー事業計画説明書1<市の支払総額>	
(様式5-3) ー事業計画説明書2<事業全体実施体制>	
(様式5-4) ー事業計画説明書3<資金調達計画書>	
(様式5-5) ー事業計画説明書4<長期収支計画についての考え方>	
(様式5-6) ー長期収支計画 (Ms-Excel ファイル)	
(様式5-7) ー割賦料内訳書 (Ms-Excel ファイル)	
(様式5-8) ー事業計画説明書5<リスク管理方針>	

- (様式5-9) ー事業計画説明書6<業務の品質確保>
- (様式5-10) ー事業計画説明書7<環境・防災への配慮>
- (様式5-11) ーL C C O₂計算、運営L C C O₂計算
- (様式5-12) ー事業計画説明書8<地域への貢献>

(様式 1-2 [1/3])

構成員表

1. 代表企業	
住 所	
商号又は名称	
代 表 者	印
担当者 氏 名	
所 属	
所在地	
電 話	F A X
E-mail	

2. 設計企業	
住 所	
商号又は名称	
代 表 者	印
担当者 氏 名	
所 属	
所在地	
電 話	F A X
E-mail	

3. 建設企業	
住 所	
商号又は名称	
代 表 者	印
担当者 氏 名	
所 属	
所在地	
電 話	F A X
E-mail	

備考1. 記入欄が足りない場合は、本様式の3枚目を使用して枚数を増やすこと。

備考2. 構成員（構成企業）が代表企業を兼任する場合にも省略はせず各欄に記入すること。

(様式 1-2 [2/3])

構成員表

4. 厨房設備企業	
住 所	
商号又は名称	
代 表 者	印
担当者 氏 名	
所 属	
所在地	
電 話	F A X
E-mail	

5. 工事監理企業	
住 所	
商号又は名称	
代 表 者	印
担当者 氏 名	
所 属	
所在地	
電 話	F A X
E-mail	

6. 維持管理企業	
住 所	
商号又は名称	
代 表 者	印
担当者 氏 名	
所 属	
所在地	
電 話	F A X
E-mail	

備考1. 記入欄が足りない場合は、本様式の3枚目を使用して枚数を増やすこと。

備考2. 構成員（構成企業）が代表企業を兼任する場合にも省略はせず各欄に記入すること。

(様式 1-2 [3/3])

構成員表

7. 運営企業	
住 所	
商号又は名称	
代 表 者	印
担当者 氏 名	
所 属	
所在地	
電 話	F A X
E-mail	

8. []	
住 所	
商号又は名称	
代 表 者	印
担当者 氏 名	
所 属	
所在地	
電 話	F A X
E-mail	

9. []	
住 所	
商号又は名称	
代 表 者	印
担当者 氏 名	
所 属	
所在地	
電 話	F A X
E-mail	

備考1. 記入欄が足りない場合は、本様式の3枚目を使用して枚数を増やすこと。

備考2. 構成員（構成企業）が代表企業を兼任する場合にも省略はせず各欄に記入すること。

(様式 1-3 [1/2])

平成22年 月 日

委任状 (代表企業)

立川市長 清水庄平 様

構成員 住 所
商号又は名称
代 表 者



構成員 住 所
商号又は名称
代 表 者



構成員 住 所
商号又は名称
代 表 者



構成員 住 所
商号又は名称
代 表 者



構成員 住 所
商号又は名称
代 表 者



構成員 住 所
商号又は名称
代 表 者



構成員 住 所
商号又は名称
代 表 者



構成員 住 所
商号又は名称
代 表 者



私は、グループ代表企業代表者を代理人と定め、参加表明書の提出日からSPC設立日まで、「立川市新学校給食共同調理場（仮称）整備運営事業」に係る立川市との契約について、次の権限を委任します。

(様式 1-3 [2/2])

代理人

代表企業代表者
住 所
商号又は名称
代 表 者



委任事項

1. 下記事業に関する入札への参加表明について
2. 下記事業に関する入札への参加資格審査申請について
3. 下記事業に関する入札辞退について
4. 下記事業に関する入札および提案について
5. 下記事業に関する S P C 設立までの契約に関することについて
6. 復代理人の選任について

事業名

立川市新学校給食共同調理場（仮称）整備運営事業

備考：上記委任事項は参考に示したものである。

(様式 1-4)

平成22年 月 日

委 任 状 (受任者)

立川市長 清水庄平 様

代表企業代表者

住 所
商号又は名称
代 表 者

印

私は、下記の者を代理人と定め、参加表明書の提出日からSPC設立日までの期間、「立川市新学校給食共同調理場（仮称）整備運営事業」に係る立川市との契約について、次の権限を委任します。

受任者

住 所
商号又は名称
役 職 名
氏 名

委任事項

1. 上記事業に関する入札への参加表明について
2. 上記事業に関する入札への参加資格審査申請について
3. 上記事業に関する入札辞退について
4. 上記事業に関する入札および提案について
5. 上記事業に関するSPC設立までの契約に関することについて

受任者使用印鑑

印

備考：上記委任事項は参考に示したものである。

(様式 1-5 [1/4])

平成22年 月 日

入札参加資格審査申請書（設計企業、工事監理企業）

立川市長 清水庄平 様

住 所

商号又は名称

代 表 者

印

下記事業の入札に設計企業（もしくは工事監理企業）として参加を希望しますので、資格審査を申請いたします。

1. 公告年月日 平成 22 年 4 月 16 日
2. 事業名 立川市新学校給食共同調理場（仮称）整備運営事業
3. 事業場所 立川市泉町 1389 番 18（地番）他
4. 申請書記載責任者 氏 名 印
電話番号
5. 資格審査申請項目

(1) 立川市入札参加資格	本市登録番号（ ）
(2) 平成 16 年 4 月以降に 3、000 m ² 以上の施設の実施設計の実績	

1	工 事 名			
	工事場所			
	構 造			
	発 注 者	契約金額	千円	
	工 期			
	発注形態	1. 単独受注	2. 共同企業体受注（出資比率	%）

2	工 事 名			
	工事場所			
	構 造			
	発 注 者		契約金額	千円
	発 注 者			
	工 期			
	発注形態	1. 単独受注	2. 共同企業体受注 (出資比率	%)
3	工 事 名			
	工事場所			
	構 造			
	発 注 者		契約金額	千円
	工 期			
	発注形態	1. 単独受注	2. 共同企業体受注 (出資比率	%)

1 証明書類

- (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)
- (5) 建築士法 (昭和25年法律第202号) 第23条第1項の規定により、一級建築士事務所の登録を受けたものであることを証する書類
- (6) 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
- (7) HACCP対応に対する相当の知識を有していることを証する書類

※申請書は2部提出 (証明書類は1部) のこと

(様式 1-5 [2/4])

平成22年 月 日

入札参加資格審査申請書 (建設企業)

立川市長 清水庄平 様

住 所

商号又は名称

代 表 者

印

下記事業の入札に建設企業として参加を希望しますので、資格審査を申請いたします。

1. 公告年月日 平成 22 年 4 月 16 日
2. 事業名 立川市新学校給食共同調理場 (仮称) 整備運営事業
3. 事業場所 立川市泉町 1389 番 18 (地番) 他
4. 申請書記載責任者 氏 名 印
電話番号
5. 資格審査申請項目

(1) 立川市入札参加資格	本市登録番号 ()
(2) 本店又は委任している建設業法に基づく営業所所在地	
(3) 専任配置予定の技術者	
氏 名	
生 年 月 日	年 月 日
年 齢	歳
住 所	
電 話	
資 格 者 証 (取得年月日) (登録番号)	
(4) 平成 16 年 4 月以降に 3、000 m ² 以上の施設の施工実績	

1	工 事 名			
	工事場所			
	構 造			
	発 注 者		契約金額	千円
	工 期			
	発注形態	1. 単独受注	2. 共同企業体受注 (出資比率	%)
2	工 事 名			
	工事場所			
	構 造			
	発 注 者		契約金額	千円
	発 注 者			
	工 期			
発注形態	1. 単独受注	2. 共同企業体受注 (出資比率	%)	
3	工 事 名			
	工事場所			
	構 造			
	発 注 者		契約金額	千円
	工 期			
	発注形態	1. 単独受注	2. 共同企業体受注 (出資比率	%)

1 証明書類

- (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)
- (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) 当該技術者の管理技術者証の写し
- (7) 施工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

（注）施工実績については、現在、施工中のものも含めるものとする。

※申請書は2部提出（証明書類は1部）のこと

(様式 1-5 [3/4])

平成22年 月 日

入札参加資格審査申請書（維持管理企業、厨房設備企業）

立川市長 清水庄平 様

住 所

商号又は名称

代 表 者

印

下記事業の入札に維持管理企業（もしくは厨房設備企業）として参加を希望しますので、資格審査を申請いたします。

- | | |
|-------------|-------------------------|
| 1. 公告年月日 | 平成 22 年 4 月 16 日 |
| 2. 事業名 | 立川市新学校給食共同調理場（仮称）整備運営事業 |
| 3. 事業場所 | 立川市泉町 1389 番 18（地番）他 |
| 4. 申請書記載責任者 | 氏 名 印
電話番号 |

1 証明書類

- (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）
- (5) 担当業務を実施するために必要となる資格等を有する者の所属人数の一覧表（様式自由）

※申請書は 2 部提出（証明書類は 1 部）のこと

(様式 1-5 [4/4])

平成22年 月 日

入札参加資格審査申請書 (運営企業)

立川市長 清水庄平 様

住 所

商号又は名称

代 表 者

印

下記事業の入札に運営企業として参加を希望しますので、資格審査を申請いたします。

- | | |
|-------------|---------------------------|
| 1. 公告年月日 | 平成 22 年 4 月 16 日 |
| 2. 事業名 | 立川市新学校給食共同調理場 (仮称) 整備運営事業 |
| 3. 事業場所 | 立川市泉町 1389 番 18 (地番) 他 |
| 4. 申請書記載責任者 | 氏 名 印
電話番号 |

添付書類

- (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)
- (5) 学校給食施設又は集団調理施設等における調理業務の実績及び運営能力を有していることを証する書類
- (6) HACCP に対する相当の知識を有していることを証する書類

※申請書は 2 部提出 (証明書類は 1 部) のこと

(様式 1-6)

平成22年 月 日

入札辞退届

立川市長 清水庄平 様

代表企業 住 所 _____
商号又は名称 _____
役 職 名 _____
氏 名 _____ 印
担当者 氏 名 _____
所 属 _____
所在地 _____
電 話 _____
F A X _____
E-mail _____

平成22年4月16日付で入札公告のありました「立川市新学校給食共同調理場（仮称）整備運営事業」について、入札参加資格を認められましたが、入札の参加を辞退いたします。

(様式 1-7)

平成22年 月 日

入札書類提出書

立川市長 清水庄平 様

代表企業 住 所 _____

商号又は名称 _____

役 職 名 _____

氏 名 _____

印

担当者 氏 名 _____

所 属 _____

所在地 _____

電 話 _____

F A X _____

E-mail _____

「立川市新学校給食共同調理場（仮称）整備運営事業」の入札説明書等に基づき、入札書類一式を提出します。

(様式 1-8)

平成22年 月 日

入 札 書

金 _____ 円

件名 立川市新学校給食共同調理場(仮称)整備運営事業

上記金額に、取引に係る消費税および地方消費税の額等を加算した金額をもって標記件名の事業を実施するため、「立川市新学校給食共同調理場（仮称）整備運営事業」入札説明書等（「要求水準書」、「落札者決定基準」、「様式集」、「基本協定書（案）」および「事業契約書(案)」を含む）の各条項を承諾の上、入札します。

年 月 日

立川市長 清水庄平 様

代表企業 住 所 _____

商号又は名称 _____

役職・氏名 _____ 印

入札代理人 住 所 _____

氏 名 _____ 印

(注意事項)

- 1 入札金額は、課税事業者、免税事業者を問わず消費税および地方消費税の額を含まない積算総額を記入すること。積算総額とは、「事業計画説明書1 <市の支払総額>」（様式5-2）の※4の欄に記した額である。
- 2 金額は、アラビア数字で表示し、頭書に¥の記号を付記すること。
- 3 入札代理人による入札の場合は、代表企業欄および入札代理人欄に記入すること。
- 4 本入札書は、封筒に入れ密封し入札参加者名を表記して1部提出すること。

(様式 2-1)

設計・建設業務提案書

--

グループ

※設計図書については、当該提案書の別添資料として、様式 2-3 に従い作成してください。

(様式 2-2)

設計・建設業務提案書

全体計画説明書

設計・建設業務に関する全体計画説明書として、次について A4 縦 2 枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①基本的な考え方（本事業の認識、取り組み姿勢、基本理念、コンセプト、学校給食共同調理場のあり方等）
- ②実施体制（役割分担や委託関係、建築本体設計者と厨房設備設計者との関係、実績等）
- ③責任者の配置（人数・役職・常駐等）

(様式 2-3 [1/4])

設計・建設業務提案書

下記の設計図書を別添資料として作成してください。なお、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する。

①建築概要及び建築計画	A3 横、2 枚以内
②面積表・仕上表	A3 横、2 枚以内
③全体配置図（外構を含む）	A3 横、2 枚以内（1/500）
④施設平面図（1 階、2 階、屋上階又は屋根伏図）	A3 横、3 枚以内（1/200）
⑤施設立面図（2 面以上）	A3 横、2 枚以内（1/200）
⑥施設断面図（2 面以上）	A3 横、1 枚以内（1/200）
⑦設備計画（電気設備、機械設備）	A3 横、4 枚以内
⑧厨房設備計画	A3 横、5 枚以内
⑨厨房設備配置図	A3 横、1 枚以内
⑩厨房設備機器リスト	A3 横、4 枚以内
⑪施工計画図	A3 横、1 枚以内
⑫設計・建設スケジュール表	A3 横、1 枚以内

※全体配置図には、下記の内容を記載のこと。

- ・ 建築物（本体、車庫等）、設備機器、雨水処理施設、消防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
- ・ 緑化の範囲・主要な樹種

※平面図には、下記の内容を記載のこと。

- ・ 建築物の主要な寸法、各諸室の床面積を明記
- ・ 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、AS 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

※断面図は調理室、洗浄室の断面が分かるものとする。

※設備計画には、各主要設備の考え方（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）、受電容量等）を明記すること。また、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

※施工計画図には、仮囲い、足場等の仮設計画、揚重機等工事車両と航空制限との関係等を記載すること。

※設計図書のうち、①建築概要及び建築計画、②面積表・仕上表、⑧厨房設備計画のみ様式を示す。なお、②面積表・仕上表については、Microsoft 社製 Excel による指定書式による。

(様式 2-3 [2/4]) ①建築概要及び建築計画

※建築概要及び建築計画

<建築概要>		
	項目	概要
全 体	建築面積	m ² (付帯施設を含む)
	延床面積	m ² (本体施設) m ² (付帯施設) m ² (合計)
	建ぺい率	%
	容積率	%
	駐車場	市職員用 台 公用車用 台 来客用 台 身障者用 台 事業者職員用 台 施設見学用バス用 台 合計 台
	駐輪場	台
	緑被率	%
	建築面積	m ² (付帯施設を含む)
	延床面積	m ² (本体施設) m ² (付帯施設) m ² (合計)
	階数	階
階高	階 m	
建物最高高さ	m	
構造	造 (一部 造)	

<建築計画>

建築計画に関する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。

- ①諸室の洗浄度区分の考え方
- ②諸室配置計画コンテナ・食缶の搬出入口の設置の考え方
- ③調理員・事務員・見学者の動線計画
- ④食材の動線計画（食材搬入から配送まで）
- ⑤室内環境計画（職員の作業環境、利用者の使いやすさ等）
- ⑥その他（設計上留意する点等）

(様式 2-3 [3/4]) ②面積表・仕上表

<面積表・仕上げ表>

室名			仕上げ					天井高 (m)	面積 (㎡)	エリア計 面積 (㎡)
			床	幅木	壁	回り縁	天井			
給食エリア	下処理エリア	荷受室								
		検収室								
		器具洗浄室(1)								
	調理エリア	野菜上処理室								
		調理室								
		加工室								
	洗浄エリア	コンテナ室								
		洗浄室(1)								
	前室	前室(1)								
		前室(2)～(3)								
	風除室	配送風除室								
	事務エリア	管理諸室	市職員用事務室							
事業者用事務室										
倉庫										
共用部その他		玄関・ホール								
		トイレ								
		倉庫								

外部仕上げ表

室名	仕上材・仕上げ等
本体施設	屋根
	外壁
	開口部
	その他
排水処理施設	内部
外構	舗装
	囲障
	門扉
	その他

(様式 2-3 [4/4]) ⑧厨房設備計画

※調理計画、配送・回収計画、洗浄計画と齟齬がないように下記の厨房設備の能力について記載してください。

○煮物調理

- ・蒸気回転釜 (●L×●台)
- ・煮物・汁物調理 (●L×●台=●L (最大1食 330cc として●人分))
- ・残り●台は炒め物、茹で物、下拵え等の予備釜として使用

○揚物調理

- ・連続式揚物機 (●台)
- ・生コロッケ (60g) の場合 : ●個/時間×係数(実質) = ●個/時間

○焼物・蒸物調理

- ・スチームコンベクションオーブン (●台)
- ・生ハンバーグ (680g) の場合 : ●個/時間×係数(実質) = ●個/時間
●個/時間×●台 = ●個/時間
- ・蒸し餃子 (25g×5個) の場合 : ●個 (●人分) /時間×係数(実質) = ●個 (●人分) /時間
●個 (●人分) /時間×●台 = ●個 (●人分) /時間

○サラダ・和え物調理 (1時間以内で冷却調理ができる能力の機器を選定)

- ・真空冷却機 (●台)
- ・キャベツ (短冊切) の冷却
収納バット 1枚に●kg、●kg×●枚×●台 = ●kg/回、1回の処理時間●分●秒、1時間の処理能力●kg×●回 = ●kg/時間
- ・ジャガイモ (3cm角) の冷却
収納バット 1枚に●kg、●kg×●枚×●台 = ●kg/回、1回の処理時間●分●秒、1時間の処理能力●kg×●回 = ●kg/時間
●kg×係数(実質) = ●kg (最大1食 70g として●人分)
- ・蒸気回転釜●台 (冷却する前の加熱(湯通し)用)
- ・冷却水導入型回転釜●台 (混合用)

○主な洗浄機器の処理能力と数量

- ・食器洗浄機
立体型食器浸漬槽 ●台
食器洗浄機 ●台
食器自動供給装置、整理装置 1式
※3点食器を同時供給、コンベアスピード 6.0m/分で (●組/時間×●組) ×●台 = ●組/時間
- ・食缶洗浄機
食缶類下洗い機 ●台
食缶類洗浄機 ●台
能力 : [食缶本体] コンベアスピード 2.0m/分で●個/時間×●台 = ●個/時間
[フライ缶・サラダ缶等] コンベアスピード 4.5m/分で●組/時間×●台 = ●組/時間
- ・コンテナ洗浄機
コンテナ洗浄機 ●台
能力 : コンベアスピード ●/分で●個/時間×●台 = ●個/時間

○その他

(様式 2-4)

設計・建設業務提案書

業務計画説明書 2 <施設計画の基本方針及び全体配置について>

施設建設にあたり、施設計画の基本方針及び全体配置について、A4 縦 2 枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①施設計画の基本方針
- ②施設本体及び付帯施設等の配置
- ③外部動線（人・車両）の考え方、出入口等の考え方

(様式 2-5)

設計・建設業務提案書

業務計画説明書 3 <安全・安心な学校給食提供のための衛生管理・食物アレルギー対策>

安全・安心な学校給食提供のための衛生管理・食物アレルギー対策について、以下のことを中心に A4 横 2 枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①食数・献立数に応じた対応
- ②給食の安全性の確保
- ③施設内ゾーニングや動線計画への配慮（衛生面、作業面）
- ④施設・設備面での作業環境への配慮
- ⑤アレルギー対応調理室の配置
- ⑥ノロウイルス発生等の事態に対応した機能

(様式 2-6)

設計・建設業務提案書

業務計画説明書 4 <望ましい食環境の確保>

望ましい食環境の確保について、以下のことを中心に A4 縦 1 枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①「手作り」への配慮
- ②食育学習機能の充実

(様式 2-7)

設計・建設業務提案書

業務計画説明書 5 <防災・環境・ライフサイクルコストへの配慮>

防災・環境・ライフサイクルコストへの配慮について、以下のことを中心に A4 縦 2 枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①耐久性、耐震性及び非常時の対応
- ②環境負荷低減、環境啓発への寄与
- ③メンテナンス及び機器更新について

(様式 2-8)

設計・建設業務提案書

業務計画説明書 6 <周辺への配慮>

周辺への配慮について、以下のことを中心に A4 縦 1 枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①周辺景観・環境への対策
- ②隣地への配慮

(様式 2-9)

設計・建設業務提案書

業務計画説明書 7 <その他・設計施工計画>

その他・設計施工計画について、以下のことを中心に A4 縦 2 枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①各種調査及び各種届出・申請等について
- ②工程計画及び施工計画について
- ③工事中の安全確保及び周辺地域への配慮（体制を含む）

(様式 2-10)

設計・建設費見積書

(単位：千円)

費目	見積額	補足説明 (必要な場合)
I. 設計関連		
設計業務費		
工事監理		
設計関連小計		
II. 建築工事		
共通仮設工事		
直接仮設工事		
杭・地業工事		
土工事		
く体工事		
屋根工事		
外部仕上げ工事		
内部仕上げ工事		
建具工事		
雑工事		
建築工事小計		
III. 電気設備工事		
a. 屋内電気設備		
受変電設備		
幹線設備		
動力設備		
電灯コンセント設備		
照明器具設備		
電話・インターホン設備		
防災関連設備		
監視設備		
その他		
b. 屋外電気設備		
電力引込設備		
構内配管設備		
外灯設備		
その他		
電気設備工事小計		
IV. 空調設備工事		
空気調和設備		
換気設備		
自動制御設備		
空調設備工事小計		
V. 給排水・衛生設備工事		
給水設備		敷地内配管を含む
給湯設備		敷地内配管を含む
給蒸気設備		敷地内配管を含む

費目	見積額	補足説明（必要な場合）
消火設備		敷地内配管を含む
排水設備		敷地内配管を含む
ガス設備		敷地内配管を含む
手洗い設備		敷地内配管を含む
その他衛生設備		敷地内配管を含む
その他		
給排水・衛生設備工事小計		
VI. 昇降機工事		
エレベーター設備		
小荷物専用昇降機設備		
昇降機工事小計		
VII. 厨房設備		
厨房設備小計		
VIII. 施設備品		
施設備品小計		
IX. 外構		
外構小計		
X. 付帯		
付帯小計		
XI. 開業準備		
調理・配送リハーサル		
資料作成		
開業準備小計		
計		
消費税相当額		
合計		

※費目については、必要に応じて追加してください。

(様式 3-1)

維持管理業務提案書

--

グループ

(様式 3-2)

維持管理業務提案書

全体計画説明書

維持管理業務に関する全体計画説明書として、次について 2 枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①基本的な考え方（取り組み方針等）
- ②実施体制（役割分担や委託関係、実績等）
- ③責任者の配置（人数・役職・常駐等）

(様式 3-3)

維持管理業務提案書

業務計画説明書 1 <建築物・建築設備保守管理業務・外構等保守管理業務>

建築物保守管理業務、建築設備保守管理業務、外構等保守管理業務の業務計画説明書として、次について3枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①基本的な考え方
- ②業務内容・時期・頻度等
- ③業務上の配慮点

(様式 3-4)

維持管理業務提案書

業務計画説明書 2 <厨房設備保守管理業務>

厨房設備保守管理業務の業務計画説明書として、次について 1 枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①基本的な考え方
- ②業務内容・時期・頻度等
- ③省エネルギー、環境負荷への配慮、コスト削減のための工夫点
- ④厨房設備の機能維持のための工夫点

(様式 3-5)

維持管理業務提案書

業務計画説明書 3 <清掃業務、警備業務>

清掃業務及び警備業務の業務計画説明書として、次について 2 枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①基本的な考え方
- ②業務内容・時期・頻度等

(様式 3-6)

維持管理業務提案書

業務計画説明書 4 <修繕計画>

修繕計画の説明書として、次について2枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①基本的な考え方（特に予防保全について）
- ②修繕・更新計画（内容と予定実施時期、費用等）
- ③事業終了時に引き渡される施設状態について

(様式 3-7)

維持管理費見積書

(単位：千円)

費目	年間費用見積額	補足説明(必要な場合)
I. 建築物保守管理業務		
保守監理業務費		
人件費		
諸経費		
建築物保守管理業務小計		
II. 建築設備保守管理業務		
保守監理業務費		
人件費		
諸経費		
建築設備保守管理業務小計		
III. 外構等保守管理業務		
保守監理業務費		
人件費		
諸経費		
外構等保守管理業務小計		
IV. 厨房設備保守管理業務		
保守監理業務費		
人件費		
諸経費		
調理設備保守管理業務小計		
V. 清掃業務		
人件費		
諸経費		
清掃業務小計		
VI. 警備業務		
人件費		
諸経費		
警備業務小計		
VII. 光熱水費		
電気料金		
上下水道料金		
ガス料金		
光熱水費小計		
VIII. 修繕費		
修繕費小計		事業期間を通じた年平均額
IX. 備品・消耗品		
備品・消耗品小計		
計		
S P C手数料		
消費税相当額		
合 計		

※1 費目は必要に応じて追加してください。

(様式 4-1)

運営業務提案書

--

グループ

(様式 4-2 [1/2])

運営業務提案書

業務計画説明書 1 <運営業務実施体制>

運営業務実施体制について、以下のことを中心に 3 枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①基本的な考え方
- ②運営実施体制、責任者の配置等
- ③優秀な人材確保の具体的な方策
- ④開業準備業務について

また、下記の設計図書を別添資料として作成してください。なお、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する。

- | | |
|--------------------|----------|
| ①調理、配送・回収、洗浄全体工程計画 | A3、1 枚以内 |
| ②全体調理人員配置図（参考） | A3、2 枚以内 |

※①調理、配送・回収、洗浄全体工程計画のみ様式を示す。

※全体調理人員配置図には、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作業動線等を明記すること。

※様式 2-3 [4/4] ⑥厨房設備計画と齟齬がないように記載すること。

(様式 4-2 [2/2]) ①調理、配送・回収、洗浄全体工程計画

○調理工程

- ・煮物
- ・揚物・焼物
- ・和え物 等

○配缶工程

全体工程

●時 ●時 ●時

○配送・回収工程

○洗浄工程

※ 要求水準書資料-18の平成22年度時程を基準として作成すること。

(様式 4-3)

運營業務提案書

業務計画説明書 2 <食の安全の確保>

食の安全の確保について、以下のことを中心に 2 枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①食中毒防止や異物混入に対する方策
- ②アレルギー対応食の安全性確保
- ③衛生検査業務や従業員の健康管理体制

(様式 4-4)

運営業務提案書

業務計画説明書 3 <手作り給食の実施>

下記に示す 2 献立について、以下のことを中心に 2 枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①調理上の基本的な考え方、工夫
- ②従業員の調理体制、調理工程表、タイムスケジュール

【献立】 A：要求水準書資料-12 7月2日Aの献立

B：要求水準書資料-12 7月3日Bの献立

【条件】 食数：7,000 食

(様式 4-5)

運営業務提案書

業務計画説明書 4 <調理業務の工夫や運営業務への支援>

調理業務の工夫や運営業務への支援について、以下のことを中心に 2 枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①食べ残しを少なくするための工夫
- ②地産地消の推進や献立支援への提案

(様式 4-6)

運営業務提案書

業務計画説明書 5 <配送・回収業務>

配送・回収業務の業務計画説明書として、以下のことを中心に 4 枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①配送・回収計画（配送車台数、配送員人数、受け持ち校数）
- ②学校の準備開始時刻、給食終了時刻を変更した場合の対応策
- ③緊急時の対応
- ④配送車の汚染回避、温度管理方策
- ⑤アレルギー対応食の運搬・回送方法

(様式 4-7)

運営業務提案書

業務計画説明書 6 <運営備品等の調達業務>

運営備品等の調達業務の業務計画説明書として、以下のことを中心に 2 枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①衛生面、保温性、作業性、耐久性に優れた運営備品が調達されているか。
- ②その他
 - ・食器類、食缶類の調達の考え方
 - ・アレルギー対応食用容器、表示の方法
 - ・予備（ストック）体制

(様式 4-8)

運営備品リスト

名称	仕様、寸法等	数量	備考
食器			
食缶			
コンテナ			
配膳車			
配膳台			
配送車			

(様式 4-9)

運営費見積書

(単位：千円)

費目	年間費用見積額	補足説明 (必要な場合)
I. 調理業務		
人件費		
諸経費		
調理業務小計		
II. 衛生管理業務		
人件費		
諸経費		
衛生管理業務小計		
III. 運営支援業務		実施する場合
人件費		
諸経費		
衛生管理業務小計		
IV. 配送・回送業務		
人件費		
諸経費		
配送・回送業務小計		
V. 洗浄・残滓等処理業務		
人件費		
諸経費		
洗浄・残滓等処理業務小計		
VI. 運営備品の調達業務		
一式		事業期間を通じた年平均額
運営備品の調達業務小計		
計		
S P C手数料		
消費税相当額		
合 計		

※1 費目は必要に応じて追加してください。

(様式 5-1)

事業計画提案書

--

グループ

(様式 5-2)

事業計画提案書

事業計画説明書 1 <市の支払総額>

		(単位：千円)
		合計金額
SPCに対する市の支払総額（総合評価に用いる価格）[1+2+3]		※4
1. 建設一時支払金		
2. 割賦料 ^{※1}		
元本（初期投資費用－建設一時支払金）		
金利 ^{※2} （利率： <input type="text"/> %、うちスプレッド <input type="text"/> %）		
3. 委託料 ^{※3}		
固定料金年間額（四半期毎 <input type="text"/> 円）		
変動料金年間額（1食単価 <input type="text"/> 円）		

※1 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、元金均等償還の方法により算定される償還金額を記入してください。

※2 各支払いにおける金利算定の対象期間は、平成25年4月1日から3ヶ月毎とします。

※3 物価上昇を見込まない維持管理業務および運營業務に対する委託料の事業期間の合計額を記入してください。食数については、入札説明書に示した数値を用いてください。ただし、実際の支払いにおいては、事業契約書（案）に定める方法により、物価上昇率及び提供給食数を勘案して変動します。

※4 S P C に対する市の支払総額が入札書（様式1-8）に記入する入札金額になります。

備考1 初期投資費用とは、様式1-8に記載した金額（税抜き額）です。

備考2 各金額には消費税を含めず、合計金額については千円単位として記入してください。

(様式 5-3)

事業計画提案書

事業計画説明書 2 <事業全体実施体制>

事業全体の説明書として、次について1枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①入札参加者の構成員、金融機関等、本事業に関係する者の役割、及び担当業務等
- ②SPCへの出資構成
- ③市との連携体制

(様式 5-4 [1/2])

事業計画提案書

事業計画説明書 3 <資金調達計画書>

1. 事業費の調達に関する考え方

自己資本と外部借入等の金額を、資金調達企業毎の内訳もわかる形で記してください。

事業費総額	百万円	資金調達企業名			
		自己資本	百万円	百万円	百万円
		外部借入等	百万円	百万円	百万円

2. 外部借入等について

外部借入等について、その内訳、借入条件等を記してください。

資金調達企業名 []

外部借入等	百万円	金融機関 1 (金融機関名)		百万円
		借入条件 (借入時期、期間、金利、見直時期等)	融資確約	有、無
			関心表明	有、無
		金融機関 2 (金融機関名)		百万円
		借入条件 (借入時期、期間、金利、見直時期等)	融資確約	有、無
			関心表明	有、無
		その他社債等 (資金供給者名)		百万円
		発行条件 (借入時期、期間、金利、見直時期等)	融資確約等	有、無
			関心表明等	有、無

※資金調達企業毎の内訳がわかる形で示し、現在検討している金融機関等（社債においては受託会社等を含む。）の名称、社債内容等を具体的に記入してください。

※必要に応じて、本様式の枚数を増やして記入してください。

※金融機関等から融資確約、関心表明又はそれに類する書類を取得している場合は、その写しを提案書の最後に添付してください。

(様式 5-4 [2/2])

3. 上記以外の資金調達手法

上記以外に資金調達手法として検討している手法があれば具体的に記してください。

(様式 5-5)

事業計画提案書

事業計画説明書 4 <長期収支計画についての考え方>

長期収支計画の説明書として、次について2枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①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）
- ②DSCR、LLCR、IRR等の事業者収益の設定指標
- ③余剰金の設定・配当方針
- ④事業者の運転資金不足時の対応策

(様式 5-6 [1/2])

長期収支計画

(単位:千円)

事業年度		H23	H24	H25	H26	H27	……	H36	H37	H38	H39	事業期間累計
1 損 益 計 算 書	営業収入						……					
	建設一時支払金						……					
	割賦料						……					
	委託料						……					
	固定料金						……					
	変動料金						……					
	営業費用						……					
	管理・運営費						……					
	維持管理費用						……					
	事業運営費用						……					
	SPC管理費用						……					
	公租公課						……					
	不動産取得税						……					
	その他公租公課						……					
	割賦原価						……					
	営業損益						……					
	営業外収入						……					
	営業外費用						……					
	支払金利						……					
	営業外損益						……					
当期利益(税引前)						……						
税務調整						……						
課税損益						……						
法人税等						……						
(うち法人市民税=市税収)						……						
当期利益(税引後)						……						

(単位:千円)

事業年度		H23	H24	H25	H26	H27	……	H36	H37	H38	H39	事業期間累計
2 資 金 計 画	資金調達						……					
	当期利益(税引後)						……					
	割賦減価戻入						……					
	出資金						……					
	借入金						……					
	資金需要						……					
	当期損失(税引後)						……					
	投資						……					
	建設費						……					
	開業準備費その他						……					
	借入金償還 合計						……					
	借入金償還						……					
	配当前資金残高						……					
	法定準備金						……					
	法定準備金清算						……					
	内部留保金清算						……					
	配当						……					
	未処分金(内部留保金)						……					

(様式 5-6 [2/2])

長期収支計画

(単位:千円)

事業年度		H23	H24	H25	H26	H27	……	H36	H37	H38	H39
残高	借入金残高						……				
	法定準備金残高						……				
	未処分金残高						……				
評価指標	PIRR						……				
	EIRR						……				
	DSCR(各年)						……				
	LLCR						……				

事業年度		H23	H24	H25	H26	H27	……	H36	H37	H38	H39	合計
現在価値換算係数		1	0.9615	0.9246	0.889	0.8548	……	0.6006	0.5775	0.5553	0.5339	

<立川市ライフサイクルコスト>

(単位:千円)

事業年度		H23	H24	H25	H26	H27	……	H36	H37	H38	H39	合計
立川市支出(現在価値換算値)	SPCへの支払い総額(現在価値換算値)						……					
	建設一時支払金(現在価値換算値)						……					
	割賦料(現在価値換算値)						……					
	委託料(現在価値換算値)						……					
	市税収(現在価値換算値)						……					
							……					

- 備考
- 1 本様式外で算出根拠を記載したもの以外の項目については、余白に算出根拠を簡略に明記してください
 - 2 現在価値換算のための割引率は4%とし、立川市の税収は課税損益に対し4.01%とします。
 - 3 提出の際の本様式の書式は原則A3横書きとします。
 - 4 消費税を含めず、千円未満切捨てで記入してください。
 - 5 可能な範囲で詳細に記入し、項目の追加・削除・変更が必要な場合には適宜行ってください。
 - 6 P I R Rは初期投資に対するフリーキャッシュフロー、E I R Rは出資金に対する配当の内部収益率とします。
 - 7 全ての提案書における内容及び数値について整合を保つよう注意してください。

(様式 5-7)

割賦料内訳書

(単位：円)

償還回	元本償還分	金利償還分	合計	元本残高	償還回	元本償還分	金利償還分	合計	元本残高
1回					31回				
2回					32回				
3回					33回				
4回					34回				
5回					35回				
6回					36回				
7回					37回				
8回					38回				
9回					39回				
10回					40回				
11回					41回				
12回					42回				
13回					43回				
14回					44回				
15回					45回				
16回					46回				
17回					47回				
18回					48回				
19回					49回				
20回					50回				
21回					51回				
22回					52回				
23回					53回				
24回					54回				
25回					55回				
26回					56回				
27回					57回				
28回					58回				
29回					59回				
30回					60回				

(様式 5-8)

事業計画提案書

事業計画説明書 5 <リスク管理方針>

「入札説明書」のリスク管理の方針に関する記述に基づき、事業期間中に生じ得るリスクの管理に係る方針や対策について、3枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①事業の実施上想定されるリスクと分担社、分担方法
- ②想定されるリスクの未然防止策
- ③リスクが顕在化した場合の対処方法
- ④保険の付保についての考え方、加入予定の保険

(様式 5-9)

事業計画提案書

事業計画説明書 6 <業務の品質確保>

業務の品質確保について、2枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①業務管理システムについて
- ②セルフモニタリングについて

(様式 5-10)

事業計画提案書

事業計画説明書 7 <防災・環境への配慮>

環境への配慮について、2枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①周辺地域への配慮（周辺環境対策、市との災害時支援協定締結等）
- ②光熱水使用量及びL C C O₂削減の工夫がなされているか。
- ③エネルギー使用量の削減や環境への配慮

(様式 5-11 [1/2])

L C C O₂ 計算

<計算式>

1. 運営期間中の電気・ガス・油・水の年間使用量の算出

種類	内容	年間使用量計算式及び計算値
電 気	調理設備	
	空調設備	
	換気設備	
	照明設備	
	その他	
	電気 計	
都市ガス	調理設備	
	空調設備	
	ボイラー	
	その他	
	ガス 計	
油(A重油等)	ボイラー	
	その他	
	油 計	
油(軽油等)	配送車両	
	その他	
	油 計	
LNG	配送車両	
	ガス 計	
水	調理エリア (洗浄機)	
	調理エリア (洗浄機以外)	
	事務エリア	
	その他	
	水 計	

※必要に応じて適宜欄を追加すること。

2. 上記の各使用量をもとにL C C O₂ を算出

	年間使用量 合計(A)	排出係数(B)	年間排出量 Kg-CO ₂ /年(C)	運営期間 年(D)	運営 LCCO ₂ (E)
電気		0.555 (kg-CO ₂ /kWh)		15	(kg-CO ₂)
都市ガス		2.08 (kg-CO ₂ /N m ³)		15	(kg-CO ₂)
油(A重油等)		2.71 (kg-CO ₂ /ℓ)		15	(kg-CO ₂)
油(軽油等)		2.62 (kg-CO ₂ /ℓ)		15	(kg-CO ₂)
LNG		2.70 (kg-CO ₂ /N m ³)		15	(kg-CO ₂)
水		0.58 (kg-CO ₂ /m ³)		15	(kg-CO ₂)
排出計	—	—		15	(kg-CO ₂)

※必要に応じて適宜欄を追加すること

※計算式 (C) = (A) × (B) , (E) = (C) × (D)

(様式 5-11 [2/2])

運営LCCO₂計算

<前提条件>

1. 空調による使用エネルギー

区分	項目	夏期	中間期	冬季	年間使用 エネルギー
		6~9月	4~5月 10~11月	12~3月	
1) 給食エリア (調理室、焼物・揚げ物室、和え物室、アレルギー対応室、コンテナ室、洗浄室)	外気温設定	34.3℃	18.0℃	2.0℃	
	室温設定	25℃以下		25℃	
	運転区分	冷房		暖房	
	エリア全体の外気との温度差による概略空調負荷(kw)				
	エリア全体の熱を発生する調理設備の概略空調負荷(kw)				
	換気により控除する概略熱負荷(kw)				
	エリア全体の使用エネルギー (※1)				
2) 給食エリア (上記以外の給食エリアの諸室)	外気温設定	34.3℃	18.0℃	2.0℃	
	室温設定	25℃以下		25℃	
	運転区分	冷房		暖房	
	エリア全体の外気との温度差による概略空調負荷(kw)				
	エリア全体の使用エネルギー (※1)				
3) 給食エリア (上記以外の給食エリアの諸室)	外気温設定	34.3℃	18.0℃	2.0℃	
	室温設定	25℃以下		25℃	
	運転区分	冷房		暖房	
	エリア全体の外気との温度差による概略空調負荷(kw)				
	エリア全体の使用エネルギー (※1)				
合計					

※1 1日の使用エネルギー×(各シーズンの稼働日数)。単位は使用するエネルギーによる。

※2 中間期は空調が稼働しないと仮定する。

2. 換気設備による使用エネルギー

全エリアの換気負荷×8時間/日×186日

3. 照明による使用エネルギー

全エリアの照明負荷×8時間/日×186日

4. 厨房設備による使用エネルギー

1) ガス (ボイラー、焼き物・揚げ物機等) : 調理エリア全体での使用量/日×186日

2) A重油等 (ボイラー) : 調理エリア全体での使用量/日×186日

3) 電気 (動力) : 調理エリア全体での使用量/日×186日

※厨房設備使用エネルギータイムチャートを提案してください。(A3横2枚以内)

5. 水の使用量

1) 事務エリア : 1日の使用量×186日

2) 給食エリア : 1日の使用量×186日

6. 配送車両による使用エネルギー

1日の車両全体の配送距離 (km) と使用エネルギー量を記載

<施設稼働日数 (想定) >

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
15	17	22	11	0	19	19	19	16	14	19	15	186

(様式 5-12)

事業計画提案書

事業計画説明書 8 <地域への貢献>

本事業の実施に伴う地域への貢献として、次について 2 枚以内で簡潔にまとめてください。

- ①地域社会への貢献
- ②地域経済への貢献