（様式３－３）

**広島市北部地区学校給食センター（仮称）等**

**新築工事・管理運営事業**

**基礎審査に関する提案書類（表紙・目次）**

１．　要求水準に関する誓約書 　頁　／　総頁

２．　共通 　頁　／　総頁

３．　施設整備業務に関する提出書類 　頁　／　総頁

４．　開業準備業務に関する提出書類 　頁　／　総頁

５．　維持管理業務に関する提出書類 　頁　／　総頁

６．　運営業務に関する提出書類 　頁　／　総頁

（様式３－４）

令和　　年　　月　　日

要求水準に関する誓約書

（宛先）　広島市長

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　グループ名称

［代表企業］

所在地又は住所

商号又は名称

代表者名 印

　　　　　又は受任者名

令和５年５月３１日付けで入札公告のありました「広島市北部地区学校給食センター（仮称）等新築工事・管理運営事業」に係る総合評価一般競争入札に対する提出書類一式をもって、入札説明書等に規定される要求水準と同等若しくはそれ以上の水準であること、また、落札者決定基準書に規定される審査項目等の内容をすべて了解・遵守したうえで提出することを誓約します。

以　上

（様式３－５）

|  |
| --- |
| １　共通 |
| ①　事業計画　（Ａ４縦長　１枚以内） |
| ◆　事業遂行に当たって、事業者の管理運営計画について、以下の内容を含めて記述して下さい。  　⑴　事業を円滑に遂行するための、各企業間の役割分担・管理運営方法について  　⑵　事業者間の連絡体制及び方法について  ◆　事業期間を通じて、市との連携、コミュニケーション方法等について、以下の内容を含めて記述して下さい。  　⑴　日常的な市との連携・連絡調整の方法  　⑵　定例的な会議等の設置内容 |

（様式３－７）

|  |
| --- |
| ２　施設整備業務に関する提出書類 |
| ①　実施方針・実施体制（Ａ４縦長　１枚以内） |
| ◆　施設整備業務の実施方針として、以下の内容・項目について簡潔かつ具体的に記述してください。  ⑴　業務遂行の基本方針  　施設整備業務における基本方針について、記述してください。  ⑵　業務実施体制  施設整備業務の実施体制図及び事業者間や市との連携方法について、記載してください。 |

（様式３－８）

|  |
| --- |
| ２　施設整備業務に関する提出書類 |
| ②　設計概要　（Ａ４縦長　２枚以内） |
| | 項目 | | | | | 概要 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 建築面積 | | | | | ㎡（附帯施設を含む） | | 延床面積 | 本体施設 | | | | ㎡ | |  | １階 | | | ㎡ | |  | うち、自主事業専用室部分 | | ㎡ | | ２階 | | | ㎡ | |  | うち、自主事業専用室部分 | | ㎡ | | 附帯施設 | | | | ㎡ | | 合計 | | | | ㎡ | | 建ぺい率 | | | | | ％ | | 容積率 | | | | | ％ | | 駐車場  （　）は本敷地外対応 | | | | 障がい者用 | 台 | | 外来者用・市職員用 | 台 | | 事業者用 | 台（　　台） | | （計） | 台（　　台） | | 駐輪場 | | | | | 台 | | 緑化率 | | | | | ％ | | 階高 | １階 | | | | ｍ | | ２階 | | | | ｍ | | 建物最高高さ | | | | | ｍ | | 構造 | | | | | 造 |   ※　適宜、行を追加すること。 |

（様式３－９）

|  |
| --- |
| ２　施設整備業務に関する提出書類 |
| ③　面積表　（Ａ４縦長　１枚以内） |
| 諸室における延床面積　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（単位：㎡）   | 区分 | 諸室 | １階 | ２階 | 合計 | | --- | --- | --- | --- | --- | | 給食エリア |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | 計 |  |  |  | | 一般エリア |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | 計 |  |  |  | | 附帯施設等 |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | 計 |  |  |  |   ※　適宜、行を追加すること。  ※　階数については、適宜必要な階数を追加・削除して記載すること。 |

（様式３－10）

|  |
| --- |
| ２　施設整備業務に関する提出書類 |
| ④　仕上表　（Ａ４縦長　枚数適宜） |
| 〇外部仕上げ   | 区分 | 仕上げ | 備考 | | --- | --- | --- | | 屋根 |  |  | | 外壁 |  |  | | 外部建具 |  |  | | 外構 |  |  |   〇内部仕上げ   | 区分 | 室名 | 各室面積  （㎡） | 天井高  （ｍ） | 床 | 壁 | 天井 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 給食エリア |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | 一般エリア |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   ※　適宜、行を追加すること。  ※　本様式は、Ａ３版横書きで、Ａ４版に折り込みで作成することも可とする。 |

（様式３－11）

|  |
| --- |
| ２　施設整備業務に関する提出書類 |
| ⑤　全体計画説明書（Ａ４縦長　２枚以内） |
| ◆　設計・建設業務に関する全体計画説明書として、以下の内容についてポイントとなる事項を簡潔かつ具体的に記述して下さい。なお、必要に応じて図表等を用いて分かりやすく説明して下さい。  ⑴　施設全体の配置及び外構計画  ・　敷地内のゾーニング（建物、駐車場、緑地、搬入車両駐車スペース、配送・回収車両駐車スペースの配置等）  ・　外構計画  ⑵　施設内部の配置及び動線計画  ・　施設内部のゾーニング（一般区域、汚染作業区域、非汚染作業区域のゾーニング等）  　　・　給食エリア内の諸室の配置計画  　　・　食材の搬入から調理、配送までの動線計画  　　・　食缶、コンテナの搬出入及び調理員、事務員等の動線計画 |

（様式３－16）

|  |
| --- |
| ３　開業準備業務に関する提出書類 |
| ①　実施方針・実施体制（Ａ４縦長　1枚以内） |
| ◆　開業準備業務の実施方針として、以下の内容・項目について簡潔かつ具体的に記述してください。  ⑴　業務遂行の基本方針  開業準備業務における基本方針について、記述してください。  ⑵　業務実施体制  開業準備業務の実施体制図及び事業者間や市との連携方法について、記載してください。 |

（様式３－18）

|  |
| --- |
| ４　維持管理業務に関する提出書類 |
| ①　実施方針・実施体制（Ａ４縦長　１枚以内） |
| ◆　維持管理業務の実施方針として、以下の内容・項目について簡潔かつ具体的に記述してください。  ⑴　業務遂行の基本方針  維持管理業務における基本方針について、記述してください。  ⑵　業務実施体制  維持管理業務の実施体制図及び事業者間や市との連携方法について、記載してください。 |

（様式３－20）

|  |
| --- |
| ５　運営業務に関する提出書類 |
| ①　実施方針・実施体制（Ａ４縦長　1枚以内） |
| ◆　運営業務の実施方針として、以下の内容・項目について簡潔かつ具体的に記述してください。  ⑴　業務遂行の基本方針  運営業務における基本方針について、記述してください。  ⑵　業務実施体制  　　・　運営業務の実施体制図及び通常時・緊急時の対応（連絡体制・連絡方法・対処方法等）につい  て、記述して下さい。  ・　実施体制図については、各業務（調理業務は工程別）の配置人数（社員・パート別）を実人数  で表記して下さい。  　⑶　運営担当者の配置（下表を参考として適宜記入して下さい。）   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 役割 | 人数 | 資格及び経験 | | 運営業務責任者 |  |  | | 調理責任者 |  |  | | 調理副責任者 |  |  | | アレルギー対応食責任者 |  |  | | 食品衛生管理責任者 |  |  | | 配送責任者 |  |  | |

（様式３－21）

|  |
| --- |
| ５　運営業務に関する提出書類 |
| ②　調理計画（Ａ４縦長　枚数適宜） |
| ◆　「調理計画」に係る提案内容を確認するため、調理設備計画や調理設備配置図、調理設備リスト、各種備品リスト等を引用しながら、次のことについて記入して下さい。  ⑴　下記の２日分のメニューを調理する場合の調整設備の能力（アレルギー等対応食を含む。）を記入して下さい。  記入に当たっては、適切な調理能力を有する機器・台数の設置について確認するため、調理機器・台数の算定根拠を記入して下さい。  また、作業段階（搬入・検収段階、下処理段階、調理段階、洗浄段階、消毒保管段階）ごとに使用する調理設備とその作業内容、調理員の配置状況や作業時間も記入して下さい。  なお、調理設備の選定の妥当性や設定根拠については、調理設備の容量や釜数、作業時間等を具体的に記入して下さい。  ①献立（要求水準書　配付資料19　4月17日（月）献立）   |  |  | | --- | --- | | 献立Ａ  ・野菜カレーライス  ・タンドリーチキン（焼き）  ・レモンゼリー | 献立Ｂ  ・ごはん  ・豚レバーの揚げ煮  ・レモンあえ  ・はるさめスープ |   ②献立（要求水準書　配付資料19　4月24日（月）献立）   |  |  | | --- | --- | | 献立Ａ  ・玄米ごはん  ・じゃがいもの含め煮  ・野菜炒め | 献立Ｂ  ・減量ごはん  ・鶏肉のから揚げ  ・きゅうりの塩もみ  ・みそ汁  ・かしわもち | |

（様式３－22）

|  |
| --- |
| ５　運営業務に関する提出書類 |
| ③　配送計画（Ａ４縦長　適宜） |
| ◆　「配送計画」に係る提案内容を確認するため、次のことについて記入して下さい。  　⑴　供用開始時の配送校（対象校36校）で２時間喫食に対応するための配送計画を記入して下さい。  　　　記入に当たっては、配付資料の「配送校の一覧」や「児童・生徒数」を参考に作成して下さい。  　　　また、稼働翌年度以降の配送校の増加に対する対応も具体的に記入して下さい。  　⑵　配送車の台数やコンテナ数、配送ルート等が確認できる配送計画資料も合わせて提出して下さい（様式任意）。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 配送校 | 最終の配缶時刻 | 学校への到着  時刻 | 給食開始時刻 | 配缶から給食  開始までの  時間（分） | |  |  |  | 11：30 |  | |  |  |  | 11：30 |  | |  |  |  | 12：00 |  | |  |  |  | 12：00 |  | |  |  |  | 12：00 |  | |  |  |  | 12：00 |  | |  |  |  | 12：00 |  | |  |  |  | 12：20 |  | |  |  |  | 12：20 |  | |  |  |  | 12：20 |  | |  |  |  |  |  | |

受付番号：

（様式３－23）

|  |
| --- |
| ５　運営業務に関する提出書類 |
| ④　維持管理業務・運営業務単価見積書（Ａ４縦長　１枚） |
| １　維持管理業務単価   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 区分 | 対価 | 単価（円） | | 固定経費 | 維持管理業務対価（月額単価）　※１ |  |   　　※１　様式３－19の金額（月間費用見積額欄の中計）を記入すること。  ２　運営業務単価   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 区分 | 対価 | 単価（円） | | | 固定経費  （月額単価） | 運営業務対価相当額（光熱水費相当分を除く） | Ⓐ |  | | 運営業務対価相当額（電気代相当分） | Ⓑ |  | | 運営業務対価相当額（ガス代相当分） | Ⓒ |  | | 運営業務対価相当額（上下水道料相当分） | Ⓓ |  | | 合計　※２ | Ⓔ |  | | 変動経費　※３  （１食単価） | １食単価の内、光熱水費相当分以外の単価 | Ⓕ |  | | １食単価の内、電気代相当分の単価 | Ⓖ |  | | １食単価の内、ガス代相当分の単価 | Ⓗ |  | | １食単価の内、上下水道料相当分の単価 | Ⓘ |  | | 合計　※４ | Ⓙ |  |   ※２　固定経費（月額単価）合計欄のⒺは、様式３－24の金額（事業期間合計金額見積額欄（固定経費）の中計）を、事業期間である187月で除した額を記入すること。なお、Ⓐ～Ⓓを合計した単価とⒺを一致させること。  　　※３　変動経費（１食単価）は、小数点第二位まで有効とする（小数点第三位を四捨五入）。  　　※４　変動経費（１食単価）合計欄のⒿは、様式３－24の金額（事業期間合計金額見積額欄（変動経費）の中計）を、事業期間合計予想食数である36,727,903食で除した額を記入すること。なお、Ⓕ～Ⓘを合計した単価をⒿと一致させること。 |

受付番号：