（様式５）

（仮称）郡山市立中学校給食センター整備・運営事業

基礎審査提案書（表紙・目次）

１．　提案概要 　頁　／　総頁

２．　要求水準に関する誓約書 　頁　／　総頁

３．　資金調達・収支計画 　頁　／　総頁

４．　工程計画 　頁　／　総頁

５．　平面・断面計画 　頁　／　総頁

６．　調理設備計画 　頁　／　総頁

７．　配送計画 　頁　／　総頁

（様式５-１）

|  |
| --- |
| １　提案概要　（Ａ４縦長　適宜） |
| （１）提案概要について、下記の表に記入すること。   | 項目 | | | | 概要 | | --- | --- | --- | --- | --- | | 建築計画 | 本件施設 | 構造 | | 造 | | 基礎仕様 | | 基礎 | | 階数 | | 地上　階（地下　階） | | 面積 | 建築面積 | ㎡ | | 延べ面積※１  （容積対象延べ面積） | ㎡  （　㎡） | | 各階床面積※１ | ㎡ | | 高さ | 最高の高さ | ｍ | | 最高の軒の高さ | ｍ | | 附帯施設（●） | 構造 | | 造 | | 階数 | | 地上　階（地下　階） | | 面積 | 建築面積 | ㎡ | | 延べ面積  （容積対象延べ面積） | ㎡  （　㎡） | | 各階床面積 | ㎡ | | 高さ | 最高の高さ | ｍ | | 最高の軒の高さ | ｍ | | 外構 | 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 | | 資金調達計画 | 出資金 | 出資者数 | | 社 | | 自己資金 | | 百万円 | | 代表持分 | | ％ | | 外部借入等 | | 百万円 | | 収支計画 | ＳＰＣ内部留保額 | | | 千円（最終年度） | | Ｅ－ＩＲＲ | | | ％ | | 工程計画 | 設計期間 | 事前調査 | | 月 | | 基本設計 | | 月 | | 実施設計 | | 月 | | 建設期間 | 造成工事 | | 月 | | 杭地業工事 | | 月 | | 本体工事（躯体・仕上・設備） | | 月 | | 外構工事（上下水道接続などを含む） | | 月 | | 調理備品、配送車両等 調達期間 | | 月 | | 近隣対応・周辺対応 | | 月 | | 開業準備期間 | | | 月 | | 維持管理計画 | 修繕費計 | ～15年 | | 千円 | | 16年～30年 | | 千円 | | 30年計 | | 千円 | | 調理計画 | 調理等人数 | 調理業務 | | 人 | | 洗浄業務 | | 人 | | 調理釜数  （煮炊き） | 容量 | | リットル | | 台数 | | 台 | | 調理釜数  （和え物） | 容量 | | リットル | | 台数 | | 台 | | スチームコンベクションオーブン | 容量 | | ホテルパン　段 | | 台数 | | 台 | | アレルギー食専用調理室 | 規模 | | ㎡ | | 配送計画 | 配送車 | 積載量 | | トン | | 台数 | | 台  (うちＥＶ等　　台) | | （計） | | 台 | | 予備車両 | | 台 | | 配送員人数 | | | 人 |   ※１附帯施設を除く。  ※２附帯施設は施設名を記入すること。  ※３適宜、行を追加すること。  ※４配送車のうち、ＥＶやＦＣＶは国県補助金や起債等の対象となり得るため、その台数を記載すること。 |

（様式５-２）

令和　　年　　月　　日

要求水準に関する誓約書

（提出先）郡山市長

［　　　　　　　　　］グループの代表企業

所在地又は住所

商号又は名称

代表者職氏名　　印

令和７（2025）年７月３日付けで公募のありました「（仮称）郡山市立中学校給食センター整備・運営事業」の応募に対する提案書に関する提出書類一式をもって、「要求水準書」に規定された要求水準を達成することを誓約します。

（様式５-３①）

|  |
| --- |
| ２　資金調達・収支計画　（Ａ４縦長　適宜） |
| ◆　資金調達計画について、下記の表に記入してください。  （１）事業費の調達　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（円）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 事業費総額  円 | 自己資金 | 出資者名 | 出資金額 | 合計    （事業費総額の　％） | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | | 外部借入等 | 資金調達先 | 借入額 | 合計    （事業費総額の　％） | |  |  | |  |  | |  |  |   ※ 事業費の調達に対応する自己資金と外部借入等の金額を記載してください。また、優先株、劣後借入等による調達をする場合は、それぞれ区分し、明確に示してください。  （２）外部借入等　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（円）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 外部借入等の総額 | 借入の内訳 | 金利 | 返済方法  返済期限 | 備考 | | 外部借入等  円 | 金融機関Ａ  （　　　　） | 固定／変動  （　　）％ |  | 資金使途、担保等 | | 金融機関Ｂ  （　　　　） |  |  |  | | 金融機関Ｃ  （　　　　） |  |  |  |   ※ 外部借入等について、借入の内訳、金利・返済方法・返済期限等の借入条件を記入してください。劣後借入による場合も、借入条件、劣後条件を明確に記入してください。  （３）設計・建設費を市が割賦で支払うために必要な割賦金利   |  |  | | --- | --- | | 設計・建設費に係る割賦金利 | 基準金利＋スプレッド　　　　　％ |   ※ 割賦金利の算定に当たり必要となるスプレッドを記入してください。  （４）その他  　上記以外の資金調達手法を検討している場合は、記述してください。  　以下の点に留意してください。  ※　Ａ４判を用いること。枚数に制限はないが、必要最小限の枚数で簡潔に作成すること。  ※ 出資者及び資金調達先（金融機関等）ごとの内訳が分かるように記入し、現在検討している資金調達先（金融機関等（社債においては受託会社等を含む。））の名称、社債内容等を記入すること。  ※　金融機関等の名称は、同意書又は関心表明書等を提出した者を必ず含み、これ以外の金融機関等の名称については、提案書の提出時点で決定又は想定しているものについて可能な限り記入すること。  ※ 金融機関等が同一であっても、借入条件が異なる場合には区分して記入すること。備考欄には、担保設定に関する条件や調達した資金の使途などを記入すること。  ※ 資金調達先の金融機関等から同意書又は関心表明書等を取得している場合、その写しを提案書の末尾に添付すること。 |

（様式５-３②）

|  |
| --- |
| ２　資金調達・収支計画　（Ａ３横長（Ａ４縦長に折込み）適宜） |
| 「様式集Ｅｘｃｅｌ形式　５-３②」参照。 |

（様式５-４）

|  |
| --- |
| ３　工程計画　（Ａ３横長（Ａ４縦長に折込み）適宜） |
| 「様式集Ｅｘｃｅｌ形式　５-４」参照。  全事業期間の工程について、以下の内容を必ず記入すること。   1. 特別目的会社の設立 2. 各種契約等の締結 3. 資金の調達・返済 4. 基本設計及び実施設計期間 5. 施設建設開始日 6. 施設完成日 7. 施設の引渡し日 8. 開業準備業務の期間 9. 維持管理・運営業務の開始日 |

（様式５-５）

|  |
| --- |
| ４　平面・断面計画（Ａ４縦長　適宜） |
| 審査基準に記載した審査項目の「平面・断面計画」に係る次の提案について、施設平面図や施設断面図等を引用しながら記入すること。  ・給食エリアのうち、検収・下処理ゾーン及び調理ゾーン・・・各諸室の計画  ・非汚染・汚染作業区域が適切に区分  ・要求水準書に規定した諸室がすべて計画 |

（様式５-６）

|  |
| --- |
| ５　調理設備計画（Ａ４縦長　適宜） |
| 審査基準に記載した評価項目「施設内ゾーニング計画（給食エリア）」に係る次の提案について、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記入すること。  ①適切な調理能力を有する機器・台数の設置について、厨房機器・台数スペースの算定根拠を記入すること。  ②調理設備の概要について、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を記入すること。  ③下記の２日分のメニュー※を調理する場合の調理設備の能力（アレルギー対応食を含む。）を記入すること。  　※様式５－６別紙\_調理室手配表  なお、調理設備の選定の妥当性や設定根拠については、記載例を参考に記入すること。  ※様式５－６別紙②\_R7.5月分発注書（富久山）  各食品保管スペースの収納容量は、別紙②を参考に記入すること。   1. １日目  |  |  | | --- | --- | | Ａ献立  麦ごはん  牛乳 ※  肉詰めいなり  枝豆の和風サラダ  キムチ肉じゃが | Ｂ献立  ごはん  牛乳 ※  白身魚の天ぷら  パックしょうゆ  切り昆布の炒め煮  さつま芋の味噌汁  ぶどう |  1. ２日目  |  |  | | --- | --- | | Ａ献立  ごはん  牛乳 ※  えびしゅうまい  リャンバンサンスー  マーボー豆腐 | Ｂ献立  わかめごはん  牛乳 ※  鶏唐揚のレモン醤油かけ  青じそ風味和え  ポトフ  りんごゼリー |   ※　直接搬入品  記載例  ■煮物調理  ●煮炊き釜（○L×○台）  ・ポトフ（○cc×10,000食＝○L/日、○L/日÷○L※/釜＝○台）  ※：満水量○L×○％  ■揚物調理  ●揚物機（○台）  ・鶏唐揚のレモン醤油かけ（●ｇ）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）  ・えびしゅうまい（●ｇ）の場合：○個/時間×係数（実質）＝○個/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）  ・リャンバンサンスー  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  ■各食品保管スペースの収納容量   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 保管スペース（冷蔵庫、食品庫など） | 収納物 | 面積等 | 最大保管量 | |  |  |  |  | |  |  |  |  |   ※適宜、行を追加すること。  ※収納図などの補足説明を加えること。  ■主な洗浄機器の処理能力と数量  ●食器洗浄機  　　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  　　※○点食器を同時供給、ｺﾝﾍﾞｱｽﾋﾟｰﾄﾞ○ｍ/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]　ｺﾝﾍﾞｱｽﾋﾟｰﾄﾞ○ｍ/分で○個/時間×○台＝○個/時間  　　　　　[○缶等] ｺﾝﾍﾞｱｽﾋﾟｰﾄﾞ○ｍ/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：ｺﾝﾍﾞｱｽﾋﾟｰﾄﾞ○/分で○個/時間×○台＝○個/時間  ■その他  ■その他  ●金属検出機（○台）  ・検出感度：○  ・その他事項：○  ●金属検出機（○台）  ・検出感度：○  ・その他事項：○ |

受付番号：

（様式５-７）

|  |
| --- |
| ６　配送計画（Ａ４縦長又はＡ３横長　適宜） |
| 審査基準に記載した評価項目「配送・回収計画」に係る次の提案について記入すること。・供用開始時の受配校（対象校22校）への２時間喫食に対応できる配送計画となっているか。要求水準書　「配付資料２：生徒数等推計\_修正版」を参考に作成すること。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 受配校 | 最終の配缶時刻 | 学校指定の場所への到着時刻 | 給食開始時刻  （令和10年度） | 配缶から給食開始までの時間（分） | | 日和田中学校 |  |  |  |  | | 行健中学校 |  |  |  |  | | 明健中学校 |  |  |  |  | | 安積中学校 |  |  |  |  | | 安積第二中学校 |  |  |  |  | | 三穂田中学校 |  |  |  |  | | 逢瀬中学校 |  |  |  |  | | 片平中学校 |  |  |  |  | | 喜久田中学校 |  |  |  |  | | 守山中学校 |  |  |  |  | | 高瀬中学校 |  |  |  |  | | 郡山第一中学校 |  |  |  |  | | 郡山第二中学校 |  |  |  |  | | 郡山第三中学校 |  |  |  |  | | 郡山第四中学校 |  |  |  |  | | 郡山第五中学校 |  |  |  |  | | 郡山第六中学校 |  |  |  |  | | 郡山第七中学校 |  |  |  |  | | 緑ケ丘中学校 |  |  |  |  | | 富田中学校 |  |  |  |  | | 大槻中学校 |  |  |  |  | | 小原田中学校 |  |  |  |  |   また、上記の配送計画について、配送順、配送車両の台数及びコンテナ数等が確認できる配送計画資料を提出してください。（様式任意） |

受付番号：