

豊橋市新学校給食共同調理場

(仮称) 整備等事業

様式集

平成31年2月15日

平成31年3月22日(修正)

愛知県 豊橋市

- (様式5-16) 3場体制移行に伴う学校数及びクラス数の増加による固定料金及び変動料金の見直しに関する考え方
- (様式5-17) 3場体制移行に伴う学校数及びクラス数の増加によるサービス購入料支払い試算(維持管理費相当額)
- (様式5-18) 3場体制移行に伴う学校数及びクラス数の増加によるサービス購入料支払い試算(運営費・開業準備費相当額)

6 施設整備業務に関する提案書 45

- (様式6- 1) 配置計画、ゾーニング計画・内部動線計画等
- (様式6- 2) 調理設備・備品計画
- (様式6- 3) 施設・設備のメンテナンス性
- (様式6- 4) 周辺の環境・景観への配慮
- (様式6- 5) 施工計画・施工方法等
- (様式6- 6) 排水設備のうち雨水流出抑制施設

7 維持管理業務に関する提案書 52

- (様式7- 1) 維持管理体制、維持管理業務
- (様式7- 2) 施設の長寿命化、修繕計画や引渡し方法等

8 運営業務・開業準備業務に関する提案書 55

- (様式8- 1) 運営業務実施体制・品質の確保
- (様式8- 2) 食の安全確保
- (様式8- 3) 衛生管理の徹底
- (様式8- 4) 配送・回収業務、学校配膳業務
- (様式8- 5) 開業準備

9 施設整備業務に関する提案書(図面集) 62

- (様式9- 1) 設計概要
- (様式9- 2) パース
- (様式9- 3) 配置図
- (様式9- 4) 平面図
- (様式9- 5) 立面図
- (様式9- 6) 断面図
- (様式9- 7) 衛生区分図
- (様式9- 8) 設備計画図
- (様式9- 9) 調理設備計画図
- (様式9-10) 作業工程表・作業動線図
- (様式9-11) 調理設備一覧【別途Excelファイル】
- (様式9-12) 食器・食缶等一覧【Excelファイル】
- (様式9-13) 施設備品一覧【別途Excelファイル】
- (様式9-14) 運営備品一覧【別途Excelファイル】
- (様式9-15) 必要風量及び空調能力に関する資料【別途Excelファイル】

	様式	書類名	参加 表明	企画 提案書	規格	枚数	押印	電子 データ	提出 形式
	(様式 9-6)	断面図	—	○	A3 横	適宜	—	○	PDF
	(様式 9-7)	衛生区分図	—	○	A3 横	適宜	—	○	PDF
	(様式 9-8)	設備計画図	—	○	A3 横	適宜	—	○	PDF
	(様式 9-9)	調理設備計画図	—	○	A3 横	適宜	—	○	PDF
	(様式 9-10)	作業工程表・作業動線図	—	○	A3 横	適宜	—	○	PDF
	(様式 9-11)	調理設備一覧	—	○	A3 横	適宜	—	○	Excel
	(様式 9-12)	食器・食缶等一覧	—	○	A3 横	適宜	—	○	Excel
	(様式 9-13)	施設備品一覧	—	○	A3 横	適宜	—	○	Excel
	(様式 9-14)	運営備品一覧	—	○	A3 横	適宜	—	○	Excel
	<u>(様式 9-15)</u>	<u>必要風量及び空調能力に関する資料</u>	<u>二</u>	<u>○</u>	<u>A3 横</u>	<u>適宜</u>	<u>二</u>	<u>○</u>	<u>Excel</u>

※規格が A4 判と指定されているものについて、A3 判を使用する場合は、2 頁枚扱いとする。

※提出形式が Word となっているものについて、PDF 形式での提出も可とする。

(様式 5-15)

対象校の増減による固定料金及び変動料金の見直しに関する考え方

対象校の増減による固定料金及び変動料金の見直しに関する考え方について、以下の内容を含めてA4縦・1枚以内で記述すること。

- ①学校の統廃合等による対象校の減少又は学校の新設、分離、配送範囲の変更等による対象校の増加の場合における委託料の固定料金及び変動料金委託料の見直しに関する考え方（変更額、変更時期、支払い方法等）

* 提案書作成時には、この枠を削除して記述してください。

9. 施設整備業務に関する提案書（図面集）

図面名称	様式番号	枚数
設計概要（面積・構造・階数・仕上げ表等も記入する）	様式 9- 1	適宜
パース（鳥瞰図・外観アイレベル）	様式 9- 2	適宜
配置図（車両等の動線、駐車台数等も記入する）	様式 9- 3	適宜
平面図（職員や見学者、食品の動線も記入する）	様式 9- 4	適宜
立面図（4面）	様式 9- 5	適宜
断面図（2面以上）	様式 9- 6	適宜
衛生区分図（汚染・非汚染の区分等）	様式 9- 7	適宜
設備計画図	様式 9- 8	適宜
調理設備計画図	様式 9- 9	適宜
作業工程表・作業動線図	様式 9-10	適宜
調理設備一覧	様式 9-11	適宜
食器・食缶等一覧	様式 9-12	適宜
施設備品一覧	様式 9-13	適宜
運営備品一覧	様式 9-14	適宜
<u>必要風量及び空調能力に関する資料</u>	<u>様式 9-15</u>	<u>適宜</u>

注1) 表紙の大きさをA3に変更して提案すること。

注2) 図面の様式は任意とし、A3横で統一して提案すること。

注3) 調理設備計画図、作業工程表・作業動線図には下記の内容を記載すること。

- ・調理設備計画について、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が分かるように記入すること。
- ・「資料10 想定献立」に示す献立を調理する場合の調理設備の能力、作業時間及び作業工程表・作業動線図を示すこと。なお、作業工程表・作業動線図については「学校給食調理従事者研修マニュアル」（平成24年3月 文部科学省）60頁から80頁に基づいて作成すること。それぞれの様式は、「共同調理場作業工程表1本献立（例）」と「共同調理場作業動線図1本献立（例）」に基づいて記載すること。また、「資料10 想定献立」について、小学校の一人分量は中学校の8割として計算すること。

注4) 空調能力・必要風量に関する資料には下記の内容を記載すること。

- ・「煮炊き調理室」「焼き揚げ室」「洗浄室」「コンテナ室」について、室温25℃以下・湿度80%以下とするために必要な風量及び空調能力について記載すること。

提案書の作成にあたり、事業者名を記載しない等、提案書の内容から提案事業者を把握できないように留意すること。