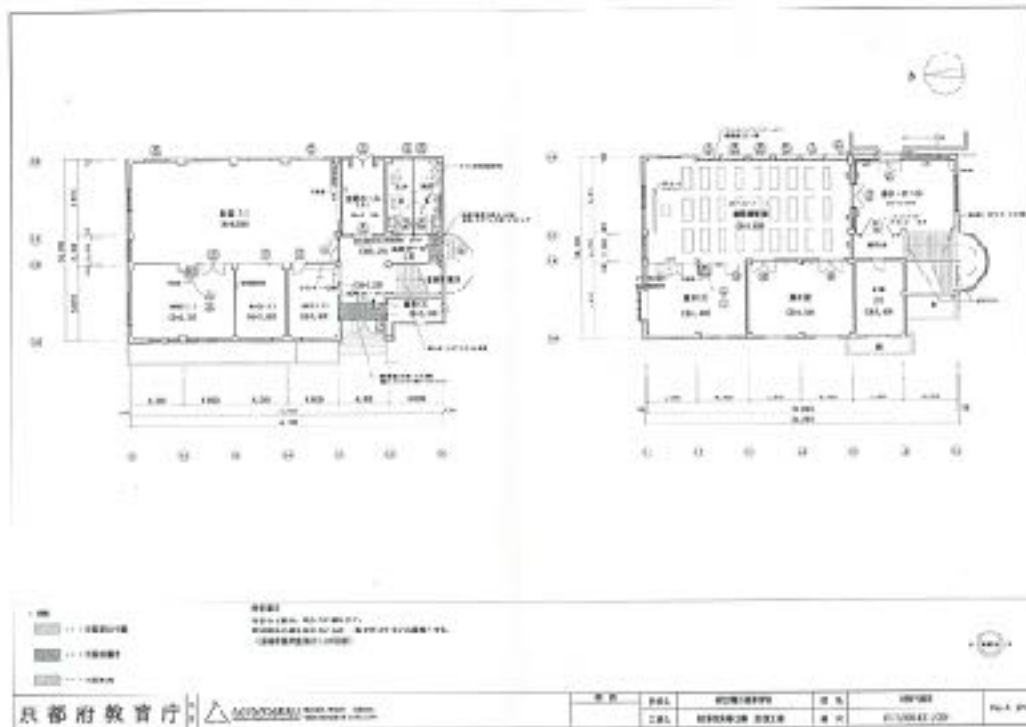


2017年12月19日。 情報公開請求による鴨沂高等学校新校舎の 食堂空間に関する詳細図面を元に。



「今後の食堂に関する全ての図面であり、5年前からこの図面を元に計画は進んでいる。尚、現在まで大きな計画変更は行われていない」との説明の元、京都府教育委員会管理課より、2017年12月19日に図面一式が情報公開によって、開示されました。（図面等合計158枚。）

これまで、学校側の説明では、今後の食堂に関して、「売店機能もある食堂」「ガス調理は今後は行わない」「電磁調理器による調理」「今後は業者選定をプロポーザルで行うようになるだろう」「定時制の廃止により、今後は給食提供の法律の縛りが無くなったので、学校としては厨房は設けない」等、総合すると、やはりどのような空間になるのかは明確ではありません。

一方で、京都府教育委員会管理課の説明によると、「学校全体設備の方針は教育方針に沿って設備の設計は進められるが、食堂などの部分的な場所についての方針は、学校によって決められる」との事。

そこでまずは、開示された全図面を、建築士2名、設備設計士1名に見渡して頂いた上、医療衛生センターにて聞き取りを行い、果たして今後の食堂空間には、どのような設備が備わって、またどのような食事提供が可能な場所であるのかを紐解いてみました。

今一度特記すべきは、夜間定時制の廃止が決まる以前、工期が延期された以前より進められた計画が、図面上にある事です。

Point1

現行の図面には、飲食業に絶対欠かせない 給排水設備がありません。

厨房設備に不可欠な給排水設備。配管が食堂内空間に通って居ませんので、このままでは食品衛生法に沿った飲食業許可がありません。加えて給湯配管、給湯器等の設備も見当たりません。

現行の図面には、 換気システムは一般換気のみ。

厨房想定 of 換気扇や、局所換気の計画が見当たらず、電磁調理以前に空調インフラも整っていません。

Point2

Point3

IHを含む電化厨房の計画も、 図面上には浮かび上がっていません。

電気設備は現設計ではコンセントも通常の单相100V程度。つまりご家庭レベルの電磁調理程度の想定でしかなく、これでは業務用の冷蔵庫などの設置すら想定されません。

最低限のインフラ整備もなされていない「食堂」とは。

「食の安心安全」以前に、この計画で持って可能な範囲で営業出来るものは、完全加工品の購入及びイートインコーナーという形態での食堂、となります。

厨房付き食堂はおろか、仮にコンビニ営業を想定しても、温め行為ですら、食べる本人がチンする程度のセルフサービスです。

よって、望まれる厨房設備を今後求める場合には、上物である調理設備である二次インフラ以前に、一次インフラである給排水や厨房使用の空間整備、その他必要とされる配管等設備の整備を求めない限り、このままではプロポーザル選定による業者は、上記の、ようは何も存在しない空間条件の元でしか、営業範囲が広がらない可能性があるかと想像されます。

Point4

学生食堂に、作り手の顔の見える、出来立てで栄養バランスが考えられた食事の提供を求めるには、何が必要で、どうすれば良いのでしょうか。

ところで。昨今言われる「プロポーザル」って一体何？

●プロポーザル方式とは

業務の委託先を選定する側である発注者（※1）が、公募または指名により集まった複数の業者より（※2）その目的に合致した企画を提案され、目的物に対する企画（※3）を提案してもらいます。その上で、挙げられた企画の中から、選定する側が業者を選ぶ、という方式の事を言います。

※1 委託先を選定する側とは一今回の場合は鴨沂高側が選定する。府教委管理課より確認済み。

※2 複数の業者とは一今回の場合で言えば受託希望業者。業務形態は、学校側の方針次第となる。選定する側である学校側が、食堂空間の活用目的、いわゆる方針に基づいてそれに準じた業者が手を挙げる。

※3 目的物に対する企画とは一今回の場合で言えば、新校舎食堂売店空間をどう使うかの企画。

●プロポーザル方式のメリットや特徴

まず、よく耳にする競争入札の場合には、業務を行うのに要する価格の安い方を提示した業者が選定されますが、これがプロポーザル方式になると、価格の安さよりも、目的に対する企画力や企画内容を提案した業者を重視し選定します。

これまで実績のある業者による随意契約については、特に行政機関などの場合には公平性の観点から昨今問題視されており、さりとて、競争入札のように価格の安さだけを重視すれば、専門性のある業態等では満足のでられない結果も生じると懸念され、価格ではなく目的に対する企画内容を重視する、という事で選択されるのが、プロポーザル方式の最大のメリットであり特徴です。

●プロポーザル方式の進め方は？

- 1 発注者である学校側は、業務の場所や目的、期間を提示します。
- 2 受託希望者である業者側は、その業務に対する運営方法や業態、提案する企画を選ぶメリットを提案します。
- 3 提案された複数の提案書から、発注者は業者を選定します。

●今回の鴨沂食堂に対するプロポーザル方式による懸念は？

◎発注者側である学校の食堂方針、空間の目的が明らかでない。→業態は結局、業者に全て丸投げとなる懸念。

◎食堂売店とされる空間設備には、完全に何も無い空間である事で、その業態自体はこのままではかなり限定的になるだろう。→業者側も、果たしてどこまでの資本力を投じるかの懸念。

今後、鴨沂高の食堂空間では、どのようなものを提供する場にするか。目的と方針を、まずは学校側に丸投げせずに、みんなで考えましょう！