

(仮称) 長崎市南部学校給食センター整備運営事業

事業者選定基準

令和4年12月

長 崎 市

## 目 次

<b>第1.</b>	<b>本書の位置づけ</b> .....	<b>1</b>
<b>第2.</b>	<b>事業者選定の概要</b> .....	<b>1</b>
	1. 事業者の選定方式.....	1
	2. 事業者の選定方法.....	1
	3. 事業者の選定の体制.....	1
<b>第3.</b>	<b>審査等の流れ</b> .....	<b>2</b>
<b>第4.</b>	<b>資格審査</b> .....	<b>3</b>
<b>第5.</b>	<b>提案審査</b> .....	<b>3</b>
	1. 基礎項目審査.....	3
	2. 技術提案に係る評価（加点項目審査） .....	3
	3. 価格評価点の算定.....	4
	4. 最優秀提案の選定.....	4
<b>第6.</b>	<b>優先交渉権者の決定等</b> .....	<b>4</b>
	1. 優先交渉権者の決定.....	4
	2. 選定結果及び審査講評の公表.....	4
	3. 優先交渉権者を決定しない場合の措置.....	4

### 添付資料

- 別紙1 基礎項目審査の評価基準
- 別紙2 審査項目の評価基準
- 別紙3 審査項目の評価視点

## 第1. 本書の位置づけ

(仮称)長崎市南部学校給食センター整備運営事業事業者選定基準(以下「事業者選定基準」という。)は、「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」(平成11年法律第117号)第7条の規定に基づき特定事業として選定した(仮称)長崎市南部学校給食センター整備運営事業(以下「本事業」という。)を実施する民間事業者(以下「事業者」という。)の募集・選定を行うに際し、応募者に公表する募集要項と一体のものである。

事業者選定基準は、優先交渉権者を決定するにあたって、最も優れた提案を行った応募者を選定するための方法及び評価基準等を示し、応募者の行う提案等に具体的な指針を示すものである。

## 第2. 事業者選定の概要

### 1. 事業者の選定方式

本事業を実施する事業者には、本事業の各業務を通じて、効率的・効果的かつ安定的・継続的なサービスの提供を求めるものであり、事業者の幅広い能力及び経営ノウハウ等と事業実施における経済性とを総合的に評価して選定することが必要である。したがって、事業者の選定は、提案価格と併せて、長崎市(以下「本市」という。)の要求するサービス水準との適合性、維持管理及び運営業務における遂行能力や事業計画の妥当性、更に資金調達計画の確実性やリスク負担能力等を総合的に評価し、優先交渉権者を決定する公募型プロポーザル方式により行う。

### 2. 事業者の選定方法

事業者の選定方法は、応募者の参加資格の有無を審査する「資格審査」と、応募者の提案内容を審査する「提案審査」の2段階に分けて実施する。

なお、資格審査の結果は、提案審査における評価には反映させないこととする。

### 3. 事業者の選定の体制

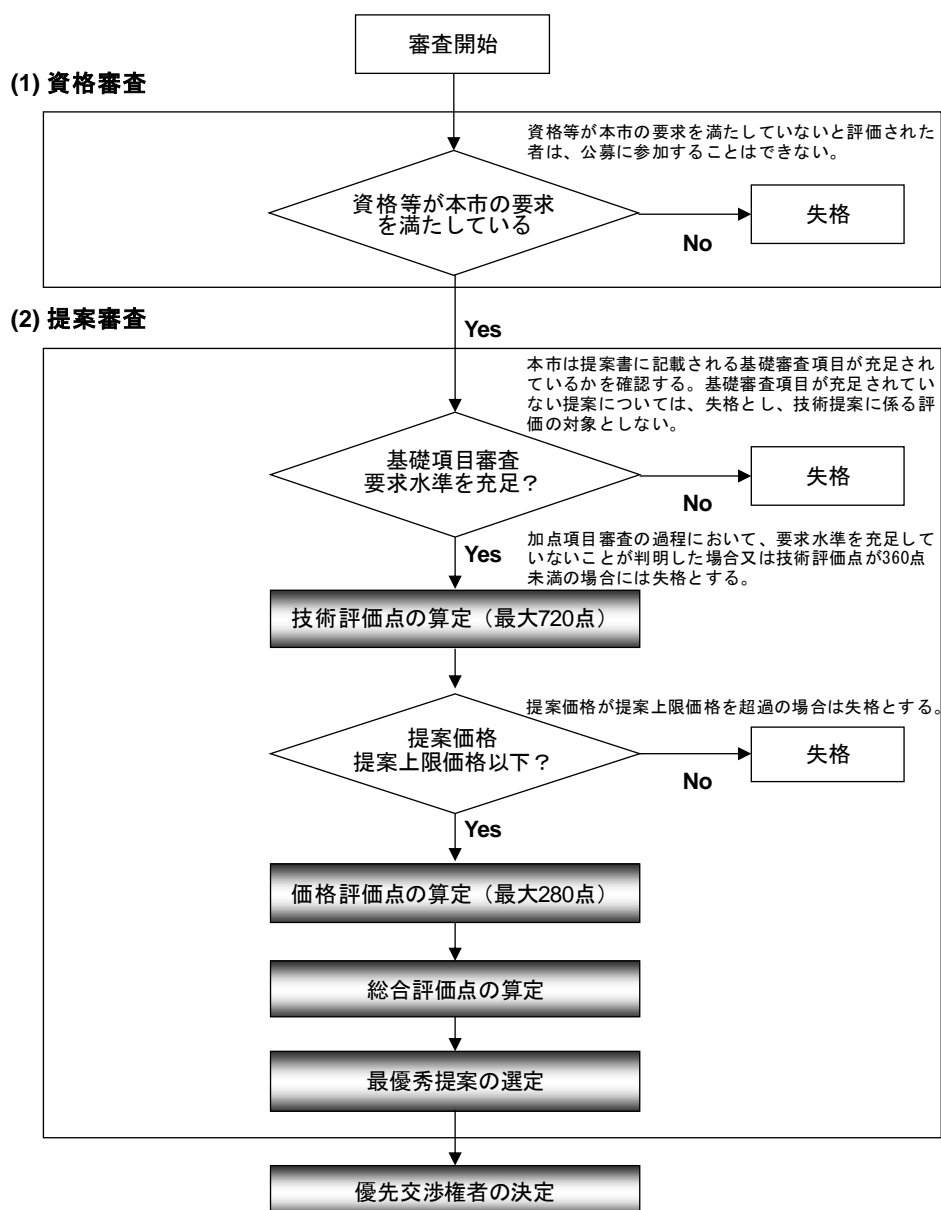
提案審査では、本市が設置した学識経験者等で構成する長崎市学校給食センター整備運営事業受注者選定審査会(以下「受注者選定審査会」という。)が応募者から提出された提案審査に関する書類の審査を行い、最優秀提案を選定する。

本市は、受注者選定審査会における審査結果を踏まえ、優先交渉権者を決定する。受注者選定審査会の委員は、以下のとおりである。

	氏名	所属
会長	宮原 和明	長崎総合科学大学
委員	鷺見 賢一	長崎県弁護士会
委員	岡田 裕正	長崎大学経済学部
委員	福地 弘充	(一社)長崎市薬剤師会
委員	武藤 慶子	長崎県立大学
委員	佐藤 尊之	長崎市PTA連合会

### 第3. 審査等の流れ

審査等の流れは、次のとおりとする。



## 第4. 資格審査

応募者及び協力企業が、募集要項に示す参加資格要件を満たしているかどうかを審査し、参加資格要件の不備があれば失格（参加資格がない）とする。

## 第5. 提案審査

### 1. 基礎項目審査

本市は、応募者の提案内容が、「別紙1 基礎審査項目の評価基準」に掲げる基礎審査項目を満たしているか、審査を行う。提出された応募書類がすべて募集要項の指定どおりに揃っているかを本市において確認し、基礎審査項目を満たしている場合は適格とし、満たしていない場合は失格とする。

### 2. 技術評価点の算定（加点項目審査）

基礎項目審査において適格とみなされた提案について、受注者選定審査会において技術提案に係る評価を行う。技術提案に係る評価は、応募者の提案内容について、以下に示す審査項目について評価基準に応じて得点を付与する。技術評価点は最大720点とし、その内訳は「別紙2 審査項目の評価基準」に示す。また、技術評価点の計算に当たり、小数点以下がある場合は小数点以下第2位を四捨五入するものとする。なお、その過程において、要求水準を満たしていないことが判明した場合又は技術評価点が360点未満の場合には失格とする。

審査項目	配点	備考
① 事業計画全般に関する事項	70	配点の割合：最大720点中 9.7%
② 設計業務に関する事項	165	〃 23.0%
③ 建設・工事監理業務等に関する事項	70	〃 9.7%
④ 開業準備業務に関する事項	10	〃 1.4%
⑤ 維持管理業務に関する事項	70	〃 9.7%
⑥ 運営業務に関する事項	245	〃 34.0%
⑦ 応募者独自の提案に関する事項	90	〃 12.5%
合計	720	

#### 【評価基準】

評価	評価水準	点数化の方法
A	具体的かつ非常に優れた提案がなされている	配点×100%
B	優れた提案がなされている（AとCの中間程度）	配点×75%
C	適切な提案がなされている	配点×50%
D	具体的かつ適切な提案が少ない（CとEの中間程度）	配点×25%
E	要求水準を満たすものの、懸念される点がある	配点×0%

### 3. 価格評価点の算定

総合評価点を算定する際の価格評価点（最大280点）については、見積書に記載された提案価格で行うものとし、提案価格に対して、次式により価格評価点を算定する。

価格評価点の計算に当たっては、小数点以下第2位を四捨五入し、価格評価点を算出する。なお、提案上限価格は、5,926,348千円（消費税及び地方消費税相当額を含む。）とし、提案上限価格を超える場合は失格とする。

$$\text{価格評価点} = 280 \text{点} \times \left( \frac{\text{最低の提案価格}}{\text{提案価格}} \right)$$

### 4. 総合評価点の算定及び最優秀提案の選定

技術評価点と価格評価点を、次式に基づいて加算した値を総合評価点とし、これが最大となった提案を最優秀提案として選定する。

$$\text{総合評価点} = \text{技術評価点（最大720点）} + \text{価格評価点（最大280点）}$$

## 第6. 優先交渉権者の決定等

### 1. 優先交渉権者及び次点交渉権者の決定

本市は、提案審査に基づいて受注者選定審査会により選定された最優秀提案を踏まえ、優先交渉権者及び次点交渉権者を決定する。ただし、最優秀提案が複数ある時（総合評価点が同点の時）は、技術評価点が最も高い者を優先交渉権者とする。

なお、本市が優先交渉権者と基本協定を締結しないことが確定した場合、又は基本協定が解除された場合には、次順位以降の応募者と交渉するものとする。ただし、この場合であっても同時に2者以上と交渉することはない。

応募者が1者のみであった場合についても審査を実施し、審査過程において適切と判断された場合は、最優秀提案として選定する。本市はこの結果を踏まえ、優先交渉権者を決定する。

### 2. 選定結果及び審査講評の公表

最優秀提案の選定結果については、応募者の代表企業に通知するほか、審査講評を本市ホームページで公表する。

### 3. 優先交渉権者を決定しない場合の措置

最終的に応募者がいない場合又は、応募者が1者以上あった場合についても審査過程においてすべての応募者が適切でない判断された場合においては、優先交渉権者を決定せず、その旨を本市ホームページで速やかに公表する。

別紙1 基礎項目審査の評価基準

基礎審査項目	審査基準	主な対応様式番号
I. 事業計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 実現可能な事業工程となっているとともに、事業条件が満たされていること</li> <li>・ 特別目的会社の出資内容が明記され、出資条件が満たされていること</li> <li>・ サービス購入費の算定方法に誤りがなく、支払条件が満たされていること</li> <li>・ 事業者が義務づけている保険が付保され、必要な費用が収支計画に算入されていること</li> <li>・ 必要な資金が確保されていることが、金融機関等の関心表明書等により確認できること</li> <li>・ 資金調達の方法、金額、条件等が明示されていること</li> <li>・ 収支計画全体の計算に誤り等がないこと</li> <li>・ 各種発生費用の項目及び算定方法に誤りがなく、市場価格と極端に乖離していないこと</li> <li>・ 年度ごとの資金不足がないこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 提案書（事業計画全般に関する事項、事業スケジュール）</li> <li>・ 提案書（事業収支等提案書類）</li> <li>・ 提案書（事業収支等提案書類、提案価格等提案書類）</li> <li>・ 提案書（事業計画全般に関する事項、事業収支等提案書類、提案価格等提案書類）</li> <li>・ 提案書（事業収支等提案書類）</li> <li>・ 提案書（事業収支等提案書類）</li> <li>・ 提案書（事業収支等提案書類）</li> <li>・ 提案書（提案価格等提案書類）</li> <li>・ 提案書（事業収支等提案書類）</li> </ul>
II. 設計	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 要求水準を満たしていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 提案書（設計業務に関する事項、計画図面等提案書類、事業スケジュール表）、基礎審査項目チェックシート</li> </ul>
III. 建設・工事監理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 要求水準を満たしていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 提案書（建設・工事監理業務に関する事項、計画図面等提案書類、事業スケジュール表）、基礎審査項目チェックシート</li> </ul>
IV. 開業準備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 要求水準を満たしていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 提案書（開業準備業務に関する事項、事業スケジュール表）、基礎審査項目チェックシート</li> </ul>
V. 維持管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 要求水準を満たしていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 提案書（維持管理業務に関する事項、事業スケジュール表）、基礎審査項目チェックシート</li> </ul>
VI. 運営	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 要求水準を満たしていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 提案書（運営業務に関する事項、事業スケジュール表）、基礎審査項目チェックシート</li> </ul>

別紙2 審査項目の評価基準

		南部学校給食センター評価基準		
		審査項目	配点	
I 事業計画全般に関する事項	(1) 本事業への基本的な考え方		15	提案審査に関する書類、提案書(事業計画全般に関する事項、事業スケジュール表、事業収支等提案書類、提案価格等提案書類)
	(2) 資金・収支計画		15	
	(3) リスク管理		20	
	(4) ライフサイクルコストの縮減		20	
小計			70	
II 設計業務に関する事項	(1) 施設計画の考え方		95	提案書(設計業務に関する事項、計画図面等提案書類)
	① 全体配置・ゾーニング・諸室・動線等		(35)	
	② 仕上計画・ユニバーサルデザイン		(20)	
	③ 学校給食センター(調理、見学エリア等)、多目的広場及び外構等		(40)	
	(2) 周辺環境、地球環境への配慮、臭気・騒音対策等		30	
	① 地域性・景観性への配慮		(15)	
	② 環境保全・環境負荷低減への配慮		(15)	
	(3) 防災安全計画の考え方		40	
① 安全性の確保		(25)		
② 警備保安の充実		(15)		
小計			165	
III 建設・工事監理業務等に関する事項	(1) 建設業務全般に係る事項		25	提案書(建設・工事監理業務等に関する事項、計画図面等提案書類、事業スケジュール表)
	(2) 厨房機器等の調達・設置業務及び食缶等の調達業務に係る事項		25	
	(3) 工事監理業務全般に係る事項		20	
小計			70	
IV 開業準備業務に関する事項	(1) 円滑な供用開始に向けた開業準備業務に係る事項		10	提案書(開業準備業務に関する事項、計画図面等提案書類、事業スケジュール表)
小計			10	
V 維持管理業務に関する事項	(1) 維持管理業務全般に係る事項		10	提案書(維持管理業務に関する事項、計画図面等提案書類、事業スケジュール表)
	(2) 建築物保守管理業務に係る事項		10	
	(3) 建築設備等保守管理業務に係る事項		10	
	(4) 厨房機器等保守管理業務及び食缶等の更新業務に係る事項		10	
	(5) 外構等維持管理業務及び環境衛生・清掃業務に係る事項		10	
	(6) 警備保安業務に係る事項		10	
	(7) 修繕業務に係る事項		10	
小計			70	
VI 運営業務に関する事項	(1) 運営業務全般に係る事項(基本方針、食数変動に伴う固定費・変動費の提案等)		60	提案書(運営業務に関する事項、計画図面等提案書類、事業スケジュール表)
	① 安全で安定的な運営のための工夫		(15)	
	② 食数変動に対する提案		(10)	
	③ 周辺環境への配慮		(10)	
	④ 緊急時の対応		(25)	
	(2) 食材検収・保管業務に係る事項		10	
	(3) 給食調理業務に係る事項		75	
	① 調理体制(指示命令系統の明示、適切な人員配置等)		(20)	
	② 業務実施方針(業務マニュアル・衛生管理方針・温度管理方針等)		(25)	
	③ 食物アレルギー対応食の提供に係る事項		(30)	
	(4) 衛生管理業務に係る事項		25	
	(5) 給食配送・回収業務に係る事項		25	
	(6) 配送校での給食配膳業務に係る事項		10	
(7) 洗浄・残渣処理等業務に係る事項		20		
(8) 運営備品調達業務に係る事項		10		
(9) 献立作成支援業務、食育支援業務及び広報支援業務に係る事項		10		
小計			245	
VII 応募者独自の提案に関する事項	(1) 本事業の趣旨に沿った内容で、設計、建設・工事監理、維持管理、運営業務以外の事業者独自のノウハウやアイデア		10	提案書(応募者独自の提案に関する事項、計画図面等提案書類)
	(2) 地域経済・地域社会への貢献		80	
	① 施設整備(設計業務・建設・工事監理業務)に関する市内業者の参画等の地域経済への貢献		(20)	
	② 維持管理業務に関する市内業者の参画等の地域経済への貢献		(15)	
	③ 運営業務に関する市内雇用、市内業者の参画等の地域経済への貢献		(30)	
	④ 地域との交流・連携や地域振興などの地域社会への貢献		(15)	
小計			90	
合計			720	



別紙3 審査項目の評価視点

審査項目	配点	評価項目	南部学校給食センター			
			評価視点	主な対応様式		
I 事業計画全般に関する事項	(1)	本事業への基本的な考え方	15	<p>本事業の基本的な考え方を理解し、基本理念を具現化するための事業実施方針及び事業計画が練られているか。</p> <p>本事業を確実に効果的に実現できる適切な業務遂行体制が確立されているか。</p> <p>各構成員等の役割設定、セルフモニタリングの方法等において、事業の継続性確保に寄与する工夫がされているか。</p>	提案審査に関する書類、提案書（事業計画全般に関する事項（B-1）、事業スケジュール表（L-1）、事業収支等提案書類（J-1～J-2）、提案価格等提案書類（K-1～K-3））	
	(2)	資金・収支計画	15	<p>一時的な資金需要の集中に対する備えを含めて、資金計画の安定化のための方策が工夫されているか。</p> <p>運転資金の不足に対する対応策、その他事業安定のための独自の工夫が提案されているか。</p> <p>不測の資金需要に対する予備的資金の確保等、キャッシュフロー不足への対応策が工夫されているか。</p>	提案審査に関する書類、提案書（事業計画全般に関する事項（B-2）、事業スケジュール表（L-1）、事業収支等提案書類（J-1～J-2）、提案価格等提案書類（K-1～K-3））	
	(3)	リスク管理	20	<p>本事業の特性を踏まえて事業実施に関わるリスクを分析し、効果的な対応策やリスク管理体制が具体的に提案されているか。</p> <p>各参画企業の業績不振時におけるバックアップ体制等の方策が工夫されているか。</p> <p>参画企業のモチベーションの維持に関する方策が工夫されているか。</p>	提案審査に関する書類、提案書（事業計画全般に関する事項（B-3）、事業スケジュール表（L-1）、事業収支等提案書類（J-1～J-2）、提案価格等提案書類（K-1～K-3））	
	(4)	ライフサイクルコストの縮減	20	<p>外観や内装に過度の装飾を施さないなど、将来における修繕や更新に配慮した仕様・工法が提案されているか。また、日常の清掃、点検、保守作業等の維持管理業務におけるメンテナンス性に優れ、経済性に配慮した具体的な方策の提案がなされているか。</p> <p>光熱水費の低減に向けた具体的なアイデアが提案されているか。</p> <p>設備の省エネルギー、省資源について具体的な方策を提案しているか。</p> <p>設備計画に当たって、ランニングコストの低減、利便性（施設の管理、制御、情報ネットワーク、など）向上に向けた工夫が施されているか。</p> <p>高効率型器具、省エネルギー型器具・設備等が積極的に採用されているか。</p> <p>イニシャルコストの低減に向けた具体的なアイデアが提案されているか。</p> <p>修繕費の低減に向けた具体的なアイデアが提案されているか。</p> <p>提案内容を裏付ける類似実績などが明示され、実現性のある提案内容となっているか。</p>	提案審査に関する書類、提案書（事業計画全般に関する事項（B-4）、事業スケジュール表（L-1）、事業収支等提案書類（J-1～J-2）、提案価格等提案書類（K-1～K-3））	
I 事業計画全般に関する事項			70			
II 設計業務に関する事項	(1)	施設計画の考え方	35	<p>①全体配置・ゾーニング・諸室・動線等</p> <p>敷地全体のバランスや維持管理の方法及びセキュリティ対策を考慮に入れ、均衡のとれた死角の少ない施設の全体配置計画となるよう工夫されているか。</p> <p>汚染・非汚染が交差しないよう、施設設備の配置や調理の作業工程、作業動線、食材の流れ等に工夫が凝らされているか。</p> <p>給食調理エリアだけでなく、見学者や調理員、事務員の利便性と快適性向上に向け、諸室配置や動線計画について、工夫されているか。</p>	提案書（設計業務に関する事項（C-1）、計画図面等提案書類（I-1～I-18））	
			20	<p>②仕上計画・ユニバーサルデザイン</p> <p>衛生面や安全面について十分配慮された仕上計画となっているか（床、壁面、動線上の出入口、窓、搬出入口など）。</p> <p>使用材料や断熱方法、工法等、建物の長寿命化に対して、工夫しているか。</p> <p>高齢者・障がい者等すべての利用者にとって、安心・安全かつ快適に利用できるよう工夫されているか。</p>		
			40	<p>③学校給食センター（調理、見学エリア等）・多目的広場及び外構等</p> <p>給食調理に当たって、衛生面に十分配慮し、ゆとりがあり、作業しやすい計画となるよう工夫しているか。</p> <p>アレルギー対応食の調理に当たって、衛生面、安全面に十分配慮し、作業しやすい計画となるよう工夫しているか。</p> <p>見学エリア等について、豊かな食育に資する施設となるよう具体的な方策が提案されているか。</p> <p>緑化計画及び駐車場や駐輪場のスペース（台数も含む）が適切に計画され、円滑かつ安全な出入りが可能なよう工夫されているか。</p> <p>多目的広場の整備に際して、災害時に安全に炊き出しなどができるよう十分に配慮された計画となっているか。</p>		
	(2)	周辺環境・地球環境への配慮、臭気・騒音対策等	15	<p>①地域性・景観性への配慮</p> <p>地域及び敷地周辺との調和を図るよう工夫されているか。</p> <p>周辺への騒音や振動、臭気による影響を最大限抑制するよう配慮した提案がされているか。</p> <p>食材搬入車、給食の配達回収車、及び職員通勤車両などの交通上の安全性及び周辺環境への影響に十分配慮しているか。</p>		提案書（設計業務に関する事項（C-2）、計画図面等提案書類（I-1～I-18））
			15	<p>②環境保全・環境負荷低減への配慮</p> <p>温室効果ガスの削減（CO2発生等）、省エネルギー、リサイクル、自然環境の保護等について十分配慮しているか。</p> <p>省資源、廃棄物減量及び環境負荷低減に向け、具体的なアイデアが提案されているか。</p>		
	(3)	防災安全計画の考え方	25	<p>①安全性の確保</p> <p>地震等の自然災害発生時や非常時における各設備（電気・機械・調理設備等）の機能維持や早期回復・復旧に配慮した災害に強い施設とするための提案がなされているか。</p> <p>本市の災害対応に対する考え方を踏まえ、災害時における地域住民や避難者へのサービス向上に資する具体的な提案がなされているか。</p> <p>火災、ガス漏れ、落雷等の事故防止及び事故発生時の避難安全対策について具体的な提案がなされているか。</p>		提案書（設計業務に関する事項（C-3）、計画図面等提案書類（I-1～I-18））
15	<p>②警備保安の充実</p> <p>防犯上有効な照明設備や警備システム（監視システム等）について具体的に提案しているか。</p>					
II 設計業務に関する事項			165			

審査項目		配点	評価項目	南部学校給食センター	主な対応様式
				評価視点	
Ⅲ 建設・工事監理業務等に関する事項	(1)	25	-	着工前の手続から施設引渡しまでの具体的かつ妥当なスケジュール計画及び工期短縮について工夫が凝らされているか。	提案書（建設・工事監理業務等に関する事項(D-1)、計画図面等提案書類(I-1~I-18)、事業スケジュール表(L-1)）
				不測の事態が生じた場合にスケジュールを遵守するための信頼できる対策等が提案されているか。	
				十分な安全対策及び工事に伴う騒音、振動、悪臭、粉塵発生、交通渋滞その他建設工事に伴う近隣への影響を最小限度に抑えるよう工夫されているか。	
(2)	25	-	厨房機器等の選定について、市の想定献立や使用食材等で示す内容を踏まえ、衛生面、安全面、作業効率、更新性等に十分配慮した具体的なアイデアが提案されているか。	提案書（建設・工事監理業務等に関する事項(D-2)、計画図面等提案書類(I-15~I-16、I-18)、事業スケジュール表(L-1)）	
			食缶等の選定について、安全安心でおいしい給食を適温で提供するため、衛生面、安全面、作業効率、更新性等に十分配慮した具体的なアイデアが提案されているか。		
(3)	20	-	工事監理業務について具体的なアイデアが提案されているか（工事監理のチェックポイント等）。	提案書（建設・工事監理業務等に関する事項(D-3)、計画図面等提案書類(I-1~I-18)、事業スケジュール表(L-1)）	
			確実な品質管理に向け、設計者の意図を正確かつ確実に伝えられるような実施体制が提案されているか。		
Ⅲ 建設・工事監理業務等に関する事項		70			
Ⅳ 開業準備業務に関する事項	(1)	10	-	供用開始当初から安全安心でおいしい給食を適温で調理後2時間以内に提供するため、調理・配送・配膳の業務間の連携や配送校との連携を含め、開業準備（リハーサル、従業員研修等）について適切かつ具体的な計画が提案されているか。	提案審査に関する書類（提案審査に関する書類(A-2)） 提案書（開業準備業務に関する事項(E-1)、計画図面等提案書類(I-19)、事業スケジュール表(L-1)）
Ⅳ 開業準備業務に関する事項		10			
Ⅴ 維持管理業務に関する事項	(1)	10	-	予防保全を基本とし、維持管理コストの低減に向けた工夫が提案されているか。	提案書（維持管理業務に関する事項(F-1)、計画図面等提案書類(I-1~I-18)、事業スケジュール表(L-1)）
				事業期間終了時における円滑な事業の引き継ぎ方法について、具体的に提案されているか。	
				維持管理業務のサービス水準を維持・改善するための体制及びモニタリング手法について、具体的な提案がなされているか。	
	(2)	10	-	建築物の性能及び状態を常に最良な状態に保つための方策が具体的に提案されているか。	提案書（維持管理業務に関する事項(F-2)、計画図面等提案書類(I-1~I-18)、事業スケジュール表(L-1)）
	(3)	10	-	建築設備等の性能及び状態を常に最良な状態に保つための方策が具体的に提案されているか。	提案書（維持管理業務に関する事項(F-3)、計画図面等提案書類(I-10~I-13)、事業スケジュール表(L-1)）
	(4)	10	-	厨房機器等の性能及び状態を常に最良な状態に保つための方策が具体的に提案されているか。	提案書（維持管理業務に関する事項(F-4)、計画図面等提案書類(I-15~I-18)、事業スケジュール表(L-1)）
				食缶等の性能及び状態を常に最良な状態に保つための方策が具体的に提案されているか。	
(5)	10	-	外構等の性能及び状態を常時適切な状態にしておくための方策が具体的に提案されているか。	提案書（維持管理業務に関する事項(F-5)、計画図面等提案書類(I-1~I-8)、事業スケジュール表(L-1)）	
			環境衛生・清掃業務の管理項目・作業内容・頻度等に関する適切な業務遂行計画及び方策が具体的に提案されているか。		
(6)	10	-	日頃から事故・犯罪・火災・災害等の未然防止に向けた工夫が提案されているか。	提案書（維持管理業務に関する事項(F-6)、計画図面等提案書類(I-1~I-18)、事業スケジュール表(L-1)）	
			緊急時安全避難手段を確保し、避難経路及び避難装置に明確な表示を施す等、避難に関する具体的なアイデアが提案されているか。		
			緊急時に速やかに現場に急行し、本市及び関係機関へ通報・連絡を行えるための体制が提案されているか。		
(7)	10	-	大規模修繕を見据えた事業期間全体の修繕（保全）計画は適切に検討されているか。また、事業期間終了後の修繕計画も考慮しているか。	提案書（維持管理業務に関する事項(F-7)、計画図面等提案書類(I-1~I-18)、事業スケジュール表(L-1)）	
			建築物、建築設備、外構等の長期修繕（保全）及び更新計画は、魅力的な施設であり続けるために効果的な内容となっているか。		
			設備の更新計画は、機器の技術の進歩に柔軟に対応できるような工夫があるか。		
			大規模修繕や設備等の更新時に本施設の運営に与える影響を最小限に留めるような工夫があるか。		
Ⅴ 維持管理業務に関する事項		70			

審査項目	配点	評価項目	南部学校給食センター	主な対応様式		
			評価視点			
VI 運営業務に関する事項	(1) 運営業務全般に係る事項（基本方針、食数変動に伴う固定費・変動費の提案等）	①安全で安定的な運営のための工夫	調理業務を中心として、衛生的かつ安全で、おいしい給食の安定的かつ確実な提供に向け、具体的な方策（基本理念・基本方針）が提案されているか。 運営業務全般の業務改善を継続的に図る等、特に給食調理の品質向上に向けた方策について提案しているか。 運営業務のサービス水準を維持・改善するための体制及びモニタリング手法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。	提案審査に関する書類（提案審査に関する書類(A-2)） 提案書（運営業務に関する事項(G-1)、計画図面等提案書類(I-1~I-18)、事業スケジュール表(L-1)）		
		②食数変動に対する提案	食数変動（固定費+変動費（変動単価×食数））に対する具体的な提案がなされ、合理的、経済的な提案となっているか。			
		③周辺環境への配慮	騒音、振動、臭気、交通渋滞その他運営業務に伴う近隣住民への影響を最小限に抑えるためのソフト面での工夫について具体的な方策が提案されているか。			
		④緊急時の対応	調理過程の安全性確保に向け、想定されるリスクを十分に検討し、その予防策、リスクが顕在化した際の対応策、その後の再発防止策等、具体的に提案しているか。 緊急時のサポート体制（食中毒・異物混入・アレルギー事故発生、配送車の故障・事故等による道路封鎖、災害等、緊急の事態が発生したときの応急措置など）、報告・連絡体制、原因調査について具体的な方策が提案されているか。また、様々なケースを想定した訓練が計画されているか。			
	(2) 食材検収・保管業務に係る事項	10	-	食材検収・保管業務について適切な人員配置・作業の流れ等の具体的な方策を提案しているか。	提案審査に関する書類（提案審査に関する書類(A-2)） 提案書（運営業務に関する事項(G-2)、計画図面等提案書類(I-1~I-18)、事業スケジュール表(L-1)）	
	(3) 給食調理業務に係る事項	20	①調理体制（指示命令系統の明示、適切な人員配置等）	指揮命令系統と適切な人員配置・作業の流れ等について具体的な方策が提案されているか（特に、提供食数変更に対する対応等）。 事業者内の各業務間での情報伝達及び市側との円滑な報告・連絡・連携等が的確にされるような体制が明確にされているか。	提案審査に関する書類（提案審査に関する書類(A-2)） 提案書（運営業務に関する事項(G-3)、計画図面等提案書類(I-1~I-18)、事業スケジュール表(L-1)）	
			②業務実施方針（業務マニュアル・衛生管理方針・温度管理方針等）	食の安全確保や温度管理等、具体的な安全・衛生管理方針、マニュアルの策定、自主検査（セルフモニタリング）等が提案されているか。		
		30	③食物アレルギー対応食の提供	原因食物の混入防止対策について調理作業及び業務体制における具体的かつ優れた提案がなされているか。 配食、配送及び喫食の誤りを防止するための具体的かつ優れた工夫が提案されているか。		
	(4) 衛生管理業務に係る事項	25	-	各種基準・マニュアルに基づく衛生管理を適正に行うための体制や衛生検査の内容・頻度等について具体的かつ優れた提案がなされているか。 食中毒及び異物混入等を未然に防止するための提案や、事故が発生した場合の事後対応や発生原因究明等の再発防止策について、優れた提案がなされているか。 業務従事者の健康管理や衛生管理について、優れた提案がなされているか。	提案審査に関する書類（提案審査に関する書類(A-2)） 提案書（運営業務に関する事項(G-4)、事業スケジュール表(L-1)）	
(5) 給食配送・回収業務に係る事項	25	-	調理後2時間以内の喫食が可能な効率的かつ確実な給食配送・回収計画が提案されているか。 荒天による交通渋滞や交通事故など不測の事態に備えた実効的で機動的な方策が提案されているか。 学校敷地内における配送車の通行や配膳室へのコンテナの搬出入における安全性に配慮した具体的な方策が提案されているか。	提案審査に関する書類（提案審査に関する書類(A-2)） 提案書（運営業務に関する事項(G-5)、計画図面等提案書類(I-9~I-20)、事業スケジュール表(L-1)）		
(6) 配送校での給食配膳業務に係る事項	10	-	学校の配膳室内における、衛生面・安全面・確実性・効率性に配慮した具体的な提案がなされているか。 配膳時のアレルギー対応食の誤配等を防止するなど、安全かつ確実な給食配膳のための具体的な方策が提案されているか。	提案審査に関する書類（提案審査に関する書類(A-2)） 提案書（運営業務に関する事項(G-6)、計画図面等提案書類(I-9~I-20)、事業スケジュール表(L-1)）		
(7) 洗浄・残渣処理等業務に係る事項	20	-	衛生面に最大限に配慮した洗浄・残渣処理等について具体的な方策が提案されているか。 残渣の抑制・減量化等について具体的な方策が提案されているか。	提案審査に関する書類（提案審査に関する書類(A-2)） 提案書（運営業務に関する事項(G-7)、計画図面等提案書類(I-1~I-18)、事業スケジュール表(L-1)）		
		-	運営に必要な備品の調達・管理・更新について具体的な提案がなされているか。		提案審査に関する書類（提案審査に関する書類(A-2)） 提案書（運営業務に関する事項(G-8)、計画図面等提案書類(I-15~I-18)、事業スケジュール表(L-1)）	
(8) 運営備品調達業務に係る事項	10	-	運営に必要な備品の調達・管理・更新について具体的な提案がなされているか。	提案審査に関する書類（提案審査に関する書類(A-2)） 提案書（運営業務に関する事項(G-8)、計画図面等提案書類(I-15~I-18)、事業スケジュール表(L-1)）		
(9) 献立作成支援業務、食育支援業務及び広報支援業務に係る事項	10	-	献立作成支援業務について具体的な方策を提案しているか。 食育支援業務について具体的な方策を提案しているか。 広報支援業務について具体的な方策を提案しているか。	提案審査に関する書類（提案審査に関する書類(A-2)） 提案書（運営業務に関する事項(G-9)、計画図面等提案書類(I-1~I-18)、事業スケジュール表(L-1)）		
		VI 運営業務に関する事項	245			
		VII 応募者独自の提案に関する事項	(1) 本事業の趣旨に沿った内容で、設計、建設・工事監理、維持管理、運営業務以外の事業者独自のノウハウやアイデア		10	-
(2) 地域経済・地域社会への貢献	①施設整備（設計業務・建設・工事監理業務）に関する市内業者の参画や発注等の地域経済への貢献			施設整備（設計業務・建設・工事監理業務）に関する市内業者の参画・発注等の地域経済への貢献について具体的な方策が提案されているか。		
	②維持管理業務に関する市内業者の参画等の地域経済への貢献		維持管理業務に関する市内業者の参画等の地域経済への貢献について具体的な方策が提案されているか。			
③運営業務に関する市内雇用、市内業者の参画等の地域経済への貢献	運営業務に関する市内雇用、市内業者の参画等の地域経済への貢献について具体的な方策が提案されているか。					
④地域との交流・連携や地域振興などの地域社会への貢献	地域との交流・連携や地域振興などの地域社会への貢献について具体的な方策が提案されているか。					
VII 応募者独自の提案に関する事項	90					