

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	