

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 |
|-------------|---|--|
| I 事業計画 | 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 | 提案書（事業計画全般に関する事項、事業スケジュール） |
| | 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 | 提案書（事業収支等提案書類） |
| | 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 | 提案書（事業収支等提案書類、入札額等提案書類） |
| | 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 | 提案書（事業計画全般に関する事項、事業収支等提案書類、入札額等提案書類） |
| | 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 | 提案書（事業収支等提案書類） |
| | 資金調達の方法、金額、条件等が明示されていること | 提案書（事業収支等提案書類） |
| | 収支計画全体の計算に誤り等がないこと | 提案書（事業収支等提案書類） |
| | 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 | 提案書（入札額等提案書類） |
| | 年度ごとの資金不足がないこと | 提案書（事業収支等提案書類） |
| II 設計 | 要求水準を満たしていること | 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 |
| III 建設・工事監理 | 要求水準を満たしていること | 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 |
| IV 開業準備 | 要求水準を満たしていること | 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）、基礎審査項目チェックシート |
| V 維持管理 | 要求水準を満たしていること | 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）、基礎審査項目チェックシート |
| VI 運営 | 要求水準を満たしていること | 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）、基礎審査項目チェックシート |

別紙2 審査項目の評価基準

| 項目 | 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 | 10 |
| | (2) 資金・収支計画 | 15 |
| | (3) リスク管理 | 15 |
| | (4) 光熱水費の削減 | 15 |
| 小計 | | 55 |
| II 設計業務に関する事項 | (1) 施設計画の考え方 | 100 |
| | ① 配置計画 | (30) |
| | ② 建築計画 | (50) |
| | ③ 安全性・利便性向上 | (10) |
| | ④ 地産地消・食育の推進に向けた工夫 | (10) |
| | (2) 構造計画の考え方 | 20 |
| | (3) 設備計画の考え方 | 70 |
| | ① 設備計画 | (40) |
| | ② 省エネ・省資源等に向けた工夫 | (20) |
| | ③ 更新性・メンテナンス性の配慮 | (10) |
| (4) 防災安全計画の考え方 | 20 | |
| ① 学校給食共同調理場における防災安全計画 | (10) | |
| ② 防災備蓄倉庫における防災安全計画 | (10) | |
| 小計 | | 210 |
| III 建設・工事監理業務に関する事項 | (1) 建設業務全般に係る事項 | 10 |
| | ① スケジュール管理 | (5) |
| | ② 安全対策及び近隣への影響低減 | (5) |
| | (2) 厨房機器等の調達に係る事項 | 25 |
| | (3) 食器・食缶・配膳器具類の調達に係る事項 | 15 |
| | ① 食器・食缶・配膳器具類の選定方法 | (10) |
| | ② 既存の食器・食缶等のリサイクル等 | (5) |
| (4) 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 | 15 |
| 小計 | | 15 |
| 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 | 5 |
| | (2) 建築物保守管理業務に係る事項 | 20 |
| | (3) 建築設備・厨房機器等保守管理業務に係る事項 | 15 |
| | (4) 什器・備品等の保守管理業務及び食器・食缶・配膳器具類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 | 5 |
| | (6) 警備保安業務に係る事項 | 5 |
| | (7) 修繕業務に係る事項 | 10 |
| | ① 長期修繕計画 | (5) |
| ② 修繕方法 | (5) | |
| 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 | 25 |
| | ① 安全で安定的な運営のための工夫 | (10) |
| | ② 食数変動に伴う固定費・変動費の提案 | (5) |
| | ③ 緊急時の対応 | (10) |
| | (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 | 100 |
| | ① 調理体制 | (15) |
| | ② 業務実施方針 | (15) |
| | ③ 食中毒等の防止策 | (35) |
| | ④ アレルギー対応食の調理方法等 | (35) |
| | (4) 衛生管理業務に係る事項 | 20 |
| | (5) 給食配送・回収業務に係る事項 | 25 |
| | ① 配送・回収計画 | (20) |
| | ② 安全性の確保 | (5) |
| | (6) 洗浄・残渣処理等業務に係る事項 | 20 |
| | ① 衛生面の確保 | (15) |
| | ② 残渣抑制及び減量化の方策 | (5) |
| (7) 運営備品調達業務に係る事項 | 5 | |
| (8) 献立作成支援業務等に係る事項 | 25 | |
| ① 献立支援 | (5) | |
| ② 食育支援 | (5) | |
| ③ 広報支援 | (5) | |
| ④ 学社融合における給食試食体験 | (5) | |
| ⑤ 夏休みの幼稚園のランチサービスの提供 | (5) | |
| 小計 | | 230 |
| VII 入札参加者独自の提案に関する事項 | (1) 地域経済・地域社会への貢献 | 50 |
| | ① 施設整備(設計業務・建設・工事監理業務)に関する地域経済への貢献 | (20) |
| | ② 維持管理業務及び運営業務に関する地域経済への貢献 | (20) |
| ③ 地域社会への貢献 | (10) | |
| 小計 | | 50 |
| 合計 | | 700 |

別紙3 審査項目の評価視点

| 審査項目 | | 配点 | 評価項目 | 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 | 10 | — | 本事業の目的等を理解し、基本理念を具現化するための事業計画及び実施体制等について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | ・事業計画全般に関する事項 (B-1) |
| | (2) 資金・収支計画 | 15 | — | 一時的な資金需要の集中、不測の資金需要への対応など、運転資金の不足に対する備えを含め、資金計画の安定化やキャッシュフロー不足への対応策について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | ・事業計画全般に関する事項 (B-2) ・事業収支等提案書類 (J-1~J-2) ・入札価格等提案書類 (K-1~K-3) |
| | (3) リスク管理 | 15 | — | 本事業を実施するうえでのリスクを分析し、リスクへの対応策や各参加企業の業績不振時におけるバックアップ体制などについて具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | ・事業計画全般に関する事項 (B-3) |
| | (4) 光熱水費の縮減 | 15 | — | 本市が負担する光熱水費の低減に向けて、具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | ・事業計画全般に関する事項 (B-4) |
| I 事業計画全般に関する事項 | | 55 | | | |
| II 設計業務に関する事項 | (1) 施設計画の考え方 | 30 | ① 配置計画 | 敷地内の車両・歩行者の動線、道路への安全かつ円滑な通行、地域との調和や景観、セキュリティ、騒音・臭気対策、災害時の活用等の様々な視点で検討された最適な配置計画について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | ・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) |
| | | | ② 建築計画 | HACCPへの対応、汚染作業区域・非汚染作業区域の明確な区分、人・食材の動線、アレルギーの混入防止、献立に応じた十分な調理作業スペースの確保、衛生面に十分配慮された仕上計画等、安心・安全な調理場について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | |
| | | | ③ 安全性・利便性向上 | 調理員等が働きやすく、高齢者・障害者等すべての来訪者が試食会等において安全・安心で快適な利用に向けて、具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | |
| | | | ④ 地産地消・食育の推進に向けた工夫 | 地産地消、食育の推進等に向けた施設計画について、具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | |
| | (2) 構造計画の考え方 | 20 | — | 建物の構造体の耐震性、非構造部材・設備等の耐震安全性の確保に向けて、具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | ・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) |
| | (3) 設備計画の考え方 | 40 | ① 設備計画 | 年間を通じて、調理室・洗浄室等の温度25度以下、湿度80%以下の室内環境を確実に保つことができる設備計画について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | ・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) |
| | | | ② 省エネ・省資源等に向けた工夫 | 省エネルギー、省資源、残渣の堆肥化等、環境負荷の低減に向けて具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | |
| | | | ③ 更新性・メンテナンス性の配慮 | 設備の更新性・メンテナンス性について具体的かつ効果的な方を提案しているか | |
| | (4) 防災安全計画の考え方 | 10 | ① 学校給食共同調理場における防災安全計画 | 自然災害発生時や非常時における建築設備・厨房設備等の機能維持や早期復旧、熱源や電源の確保等に向けて、具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | ・設計業務に関する事項 (C-4) ・計画図面等提案書類 (I-1~I-18) |
| | | | ② 防災備蓄倉庫における防災安全計画 | 災害時において、防災備蓄倉庫での支援物資の円滑な受入れ・搬送、一時避難者への対応等に向けて、具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | |
| II 設計業務に関する事項 | | 210 | | | |
| III 建設・工事監理業務に関する事項 | (1) 建設業務全般に係る事項 | 5 | ① スケジュール管理 | 本施設の引渡しまでの具体的かつ妥当なスケジュールや、不測の事態が生じた場合においてスケジュールを遵守する方策について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | ・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)) |
| | | | ② 安全対策及び近隣への影響低減 | 十分な安全対策及び工事に伴う騒音、振動、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ための具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | |
| | (2) 厨房機器等の調達に係る事項 | 25 | — | 食数や献立、地元の規格外の農産物等の使用、安全性・作業性・耐久性・更新性等を考慮し、最適な厨房機器等の選定について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | ・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-18) |
| | (3) 食器・食缶・配膳器具類の調達に係る事項 | 10 | ① 食器・食缶・配膳器具類の選定方法 | 安全性・作業性・耐久性・更新性等を考慮し、最適な食器・食缶・配膳器具類の選定に向けて、具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | ・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-17) |
| | | | ② 既存の食器・食缶等のリサイクル等 | 環境に配慮した食器等の調達及び、既存の食器・食缶・配膳器具類や什器・備品のリサイクル・リユース・リデュースなど廃棄量低減に向けて、具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | |
| | (4) 工事監理業務全般に係る事項 | 20 | — | 設計者の意図を正確かつ確実に反映する意図伝達方法、工事監理チェックポイント等、確実な工事監理に向けて、具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | ・建設・工事監理業務等に関する事項 (D-4) ・計画図面等提案書類 (I-1~I-18) ・事業スケジュール表 (L-1) |
| III 建設・工事監理業務に関する事項 | | 70 | | | |

| 審査項目 | | 配点 | 評価項目 | | 評価視点 | 主な対応様式 |
|--------------------|--|----------|--|--|---|---|
| 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 | 15 | - | | 供用開始当初から安全・安心でおいしい給食を提供するための開業準備方法について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | <ul style="list-style-type: none"> 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 | | 15 | | | |
| 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 | 5 | - | | 維持管理業務のサービス水準を維持・改善するための維持管理業務の体制及びセルフモニタリング手法について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 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かつ効果的な提案がなされているか。 | <ul style="list-style-type: none"> 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) |
| | (2) 建築物保守管理業務に係る事項 | 20 | - | | 建築物の性能及び状態を常に最良な状態に保つための具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | <ul style="list-style-type: none"> 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) |
| | (3) 建築設備・厨房機器等保守管理業務に係る事項 | 15 | - | | 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具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | <ul style="list-style-type: none"> 維持管理業務に関する事項 (F-3) 計画図面等提案書類 (I-1~I-18) |
| | | | - | | 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具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | |
| | (4) 什器・備品等の保守管理業務及び食器・食缶・配膳器具類の更新業務に係る事項 | 10 | - | | 什器・備品等の性能及び状態を常に最良な状態に保つための具体的かつ効果的な提案がなされているか。 食器・食缶・配膳器具類等の性能及び状態を常に最良な状態に保つための具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | <ul style="list-style-type: none"> 維持管理業務に関する事項 (F-4) 計画図面等提案書類 (I-17) |
| | (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 | 5 | - | | 外構等の性能及び状態を常に最良な状態にしておくための具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | <ul style="list-style-type: none"> 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-18) |
| | | | - | | 環境衛生・清掃業務の作業内容・頻度等に関する具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | |
| (6) 警備保安業務に係る事項 | 5 | - | | 事故・犯罪・火災等の未然防止策や緊急時に速やかに対応に向けて、具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | <ul style="list-style-type: none"> 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) | |
| (7) 修繕業務に係る事項 | 5 | ① 長期修繕計画 | 大規模修繕期間中の運営業務への影響及び事業期間終了後の本施設の状態を見据えたうえで、安全・安心に本施設を使用できるよう、事業期間全体の長期修繕（保全）計画について、具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | | <ul style="list-style-type: none"> 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) | |
| | | ② 修繕方法 | 将来発生する修繕や更新に際して、技術の進歩に柔軟に対応できるような仕様・工法等の具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | | | |
| V 維持管理業務に関する事項 | | 70 | | | | |
| VI 運営業務に関する事項 | (1) 運営業務全般に係る事項 | 10 | ① 安全で安定的な運営のための工夫 | 運営業務のサービス水準を維持・改善するための運営業務の体制及びセルフ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。 | | <ul style="list-style-type: none"> 運営業務に関する事項 (G-1) |
| | | | ② 食数変動に伴う固定費・変動費の提案 | 食数変動に伴う固定費・変動費について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | | |
| | | | ③ 緊急時の対応 | 食中毒・異物混入・アレルギー事故などの緊急事態が発生したときのサポート体制、報告・連絡体制、原因調査、訓練等について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | | |
| | (2) 食材検収・保管業務に係る事項 | 10 | - | | 食材検収・保管における適切な人員配置・作業の流れ等について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | <ul style="list-style-type: none"> 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) |
| | (3) 給食調理業務に係る事項 | 15 | ① 調理体制 | 本市と事業者または事業者内での情報共有・指揮命令系統、適切な人員配置、作業の流れ、提供食数変更に対する対応等について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | | <ul style="list-style-type: none"> 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) |
| | | | ② 業務実施方針 | 食の安全確保や温度管理等、具体的な安全・衛生管理方針、マニュアルの策定等の具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | | |
| | | | ③ 食中毒等の防止策 | 食中毒・異物混入の予防策について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | | |
| | | | ④ アレルギー対応食の調理方法等 | アレルギー対応食に関し、コンタミネーションの防止や配送・配食の誤りの防止策について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | | |
| | (4) 衛生管理業務に係る事項 | 20 | - | | 各種の法令・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、業務従事者の健康管理等について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | <ul style="list-style-type: none"> 運営業務に関する事項 (G-4) 計画図面等提案書類 (I-1~I-18) |
| | (5) 給食配送・回収業務に係る事項 | 20 | ① 配送・回収計画 | 調理後2時間以内の喫食が可能な給食配送・回収計画について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | | <ul style="list-style-type: none"> 運営業務に関する事項 (G-5) 計画図面等提案書類 (I-1~I-18、I-20) |
| ② 安全性の確保 | | | 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方策について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | | | |

| 審査項目 | | 配点 | 評価項目 | 評価視点 | 主な対応様式 |
|----------------------|-------------------|-----|------------------------------------|--|--|
| (6) | 洗浄・残渣処理等業務に係る事項 | 15 | ① 衛生面の確保 | 衛生面に最大限に配慮した洗浄について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | <ul style="list-style-type: none"> ・運営業務に関する事項 (G-6) ・計画図面等提案書類 (I-1~I-18) |
| | | 5 | ② 残渣抑制及び減量化の方策 | 残渣の抑制・減量化や堆肥化等について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | |
| (7) | 運営備品調達業務に係る事項 | 5 | — | 運営に必要な備品の調達・管理・更新について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | <ul style="list-style-type: none"> ・運営業務に関する事項 (G-7) ・計画図面等提案書類 (I-17) |
| (8) | 献立作成支援業務等に係る事項 | 5 | ① 献立支援 | 献立作成支援業務について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | <ul style="list-style-type: none"> ・運営業務に関する事項 (G-8) |
| | | 5 | ② 食育支援 | 食育支援業務について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | |
| | | 5 | ③ 広報支援 | 広報支援業務について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | |
| | | 5 | ④ 学社融合における給食試食体験 | 学社融合における給食試食体験業務について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | |
| | | 5 | ⑤ 夏休みの幼稚園のランチサービスの提供 | 夏休みの幼稚園のランチサービスの提供業務について具体的かつ効果的な提案がなされているか。 | |
| VI 運営業務に関する事項 | | 230 | | | |
| VII 入札参加者独自の提案に | (1) 地域経済・地域社会への貢献 | 20 | ① 施設整備（設計業務、建設・工事監理業務）に関する地域経済への貢献 | 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かつ効果的な提案がなされているか。 | <ul style="list-style-type: none"> ・入札参加者独自の提案に関する事項 (H-1) ・計画図面等提案書類 (I-1~I-20) ・事業収支等提案書類 (J-1~J-2) ・入札価格等提案書類 (K-1~K-3) |
| | | 20 | ② 維持管理業務及び運営業務に関する地域経済への貢献 | 維持管理業務及び運営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かつ効果的な提案がなされているか。 | |
| | | 10 | ③ 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かつ効果的な提案がなされているか。 | |
| VII 入札参加者独自の提案に関する事項 | | 50 | | | |