

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業

落札者決定基準

令和2年10月

立 川 市

## 目 次

1. 本書の位置づけ .....	1
2. 事業者選定の概要.....	1
(1) 事業者選定方式 .....	1
(2) 事業者の選定方法と選定の体制 .....	1
3. 審査の手順.....	3
4. 入札参加資格審査.....	4
5. 入札書類審査 .....	4
(1) 入札書類の確認 .....	4
(2) 開札 .....	4
(3) 基礎項目審査 .....	4
(4) 加点項目審査（性能評価点の算定） .....	4
(5) 価格評価点の算定.....	5
(6) 最優秀提案の算定.....	5
6. 落札者の決定 .....	5

### 添付資料

別紙1 基礎項目審査の評価基準

別紙2 加点項目審査の評価基準

## 1. 本書の位置づけ

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業落札者決定基準（以下「落札者決定基準」という。）は、立川市（以下「本市」という。）がPFI方式により立川市新学校給食共同調理場整備運営事業（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、入札参加希望者に配付する入札説明書と一体のものである。

落札者決定基準は、落札者を決定するにあたって、最も優れた提案を行った入札参加者を選定するための方法及び評価基準等を示し、入札参加者の行う提案等に具体的な指針を示すものである。

## 2. 事業者選定の概要

### (1) 事業者選定方式

本事業を実施する事業者には、施設を整備し、その後の維持管理及び運営業務を通じて、効率的かつ効果的に、併せて安定的かつ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を総合的に評価して選定することが必要である。

そこで、事業者の選定方法は、入札価格に加え、本市の要求するサービス水準との適合性並びに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、落札者を決定する総合評価方式による一般競争入札により行う。

### (2) 事業者の選定方法と選定の体制

事業者の選定は、入札参加資格審査及び入札書類審査により行う。

入札参加資格審査においては、入札参加者の参加資格について本市が審査を行う。なお、入札参加資格審査の結果は、入札書類審査の対象となる入札参加者の資格要件のみを審査し、入札書類審査における評価には反映させないこととする。

入札書類審査においては、基礎審査項目の充足の有無の審査を本市が行い、本事業の各業務に関する具体的な提案内容の審査は、本市が設置した学識経験者等で構成する立川市新学校給食共同調理場整備運営事業事業者選定審査委員会（以下「審査委員会」という。）に諮問し、審査委員会は、入札参加者から提出された入札書類審査に関する提出書類（提案書）の加点項目審査を行い、最優秀提案を選定し、本市に選定結果を答申する。

本市は、審査委員会からの答申を受けて、落札者を決定する。

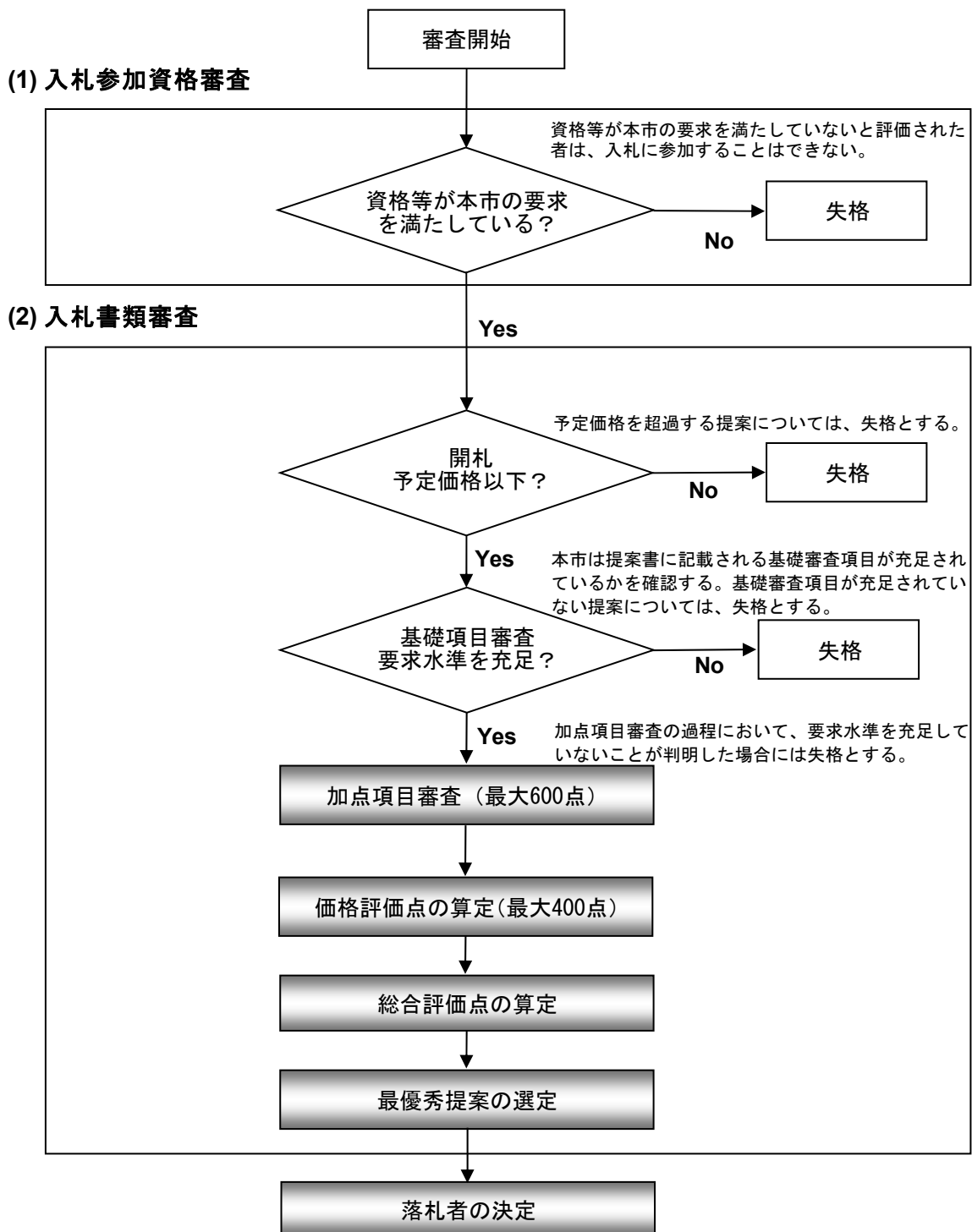
なお、審査委員会の委員は、以下のとおりである。

【審査委員会 委員】

	氏名	所属
委員長	安登 利幸	亜細亜大学都市創造学部都市創造学科 教授
副委員長	中山 茂樹	千葉大学 名誉教授
委員	堀端 薫	女子栄養大学栄養学部 准教授
委員	土屋 英眞子	立川市 行政管理部長
委員	大野 茂	立川市 教育委員会事務局教育部長

### 3. 審査の手順

審査の手順は、次のとおりとする。



## 4. 入札参加資格審査

入札参加者の代表企業、構成企業及び協力企業が、入札説明書に示す参加資格の要件を満たしているかどうかを審査し、要件の未達項目があれば失格とする。

## 5. 入札書類審査

### (1) 入札書類の確認

提出された入札書類審査に関する提出書類がすべて入札説明書の指定どおりに揃っているかについて、本市において確認する。

### (2) 開札

入札参加者の入札価格が入札公告に示す予定価格以下である場合は適格とし、超過する場合は失格とする。

### (3) 基礎項目審査

入札参加者の提案内容が、「別紙1 基礎項目審査の評価基準」に掲げる基礎審査項目を充足しているかについて、本市が審査を行う。

基礎審査項目を充足している場合は適格とし、充足していない場合は失格とする。

### (4) 加点項目審査（性能評価点の算定）

基礎項目審査において適格とみなされた提案について、審査委員会において性能評価として加点項目審査を行う。

加点項目審査は、入札参加者の提案内容について、以下に示す加点審査項目について加点基準に応じて得点（加点）を付与する。加点項目審査は最大600点とし、その内訳は「別紙2 加点項目審査の評価基準」に示す。なお、加点項目審査に基づく性能評価点の計算に当たり、小数点以下がある場合は第3位を四捨五入するものとする。

また、その過程において、要求水準を充足していないことが判明した場合には失格とする。

加点審査項目	配点	備考
① 事業計画全般に関する事項	145	配点の割合：最大600点中 約24.2%
② 設計業務に関する事項	110	〃 約18.3%
③ 建設・工事監理業務に関する事項	60	〃 約10.0%
④ 維持管理業務に関する事項	70	〃 約11.7%
⑤ 運營業務に関する事項	215	〃 約35.8%
合 計	600	

#### 【加点基準】

評価	評価内容	採点基準
A	要求水準を超え、特に優れた提案となっている	配点×1.00
B	要求水準を超え、優れた提案となっている	配点×0.75
C	要求水準を超える提案となっている	配点×0.50
D	要求水準を満たす程度の提案となっている	配点×0.25

#### (5) 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400点）については、入札書に記載された入札価格で行うものとし、入札価格に対して、次式により価格点を算定する。

なお、予定価格を超える場合は失格とする。

$$\text{価格評価点} = 400 \times \left( \frac{\text{最低入札価格}}{\text{入札価格}} \right)^2$$

※価格評価点の計算では、小数点以下第3位を四捨五入し、価格点の上限を400点とする。

#### (6) 最優秀提案の算定

性能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。

$$\text{総合評価点} = \text{性能評価点（加点項目審査：最大600点）} + \text{価格評価点（最大400点）}$$

## 6. 落札者の決定

本市は、入札書類審査の結果に基づいて審査委員会により選定された最優秀提案を踏まえ、落札者を決定する。ただし、最優秀提案が複数ある時（総合評価点と同点の時）は、性能評価点が最も高い者を落札者とする。

## 別紙1 基礎項目審査の評価基準

基礎審査項目	評価基準	主な対応様式番号
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、提案価格等提案書類）
	・ 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、提案価格等提案書類）
	・ 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	
	・ 収支計画全体の計算に誤り等がないこと	
	・ 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（提案価格等提案書類）
	・ 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. 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、事業スケジュール表）、基礎審査項目チェックシート
V. 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、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 加点項目審査の評価基準

加点審査項目		配点	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（基本方針、実施体制等）	10	入札書類審査に関する提出書類、提案書（事業計画全般に関する事項（B）、事業収支等提案書類（G）、提案価格等提案書類（H）、事業スケジュール表（I））
	(2) 資金・収支計画	10	
	(3) リスク管理	10	
	(4) ライフサイクルコストの低減	10	
	(5) モニタリングの実施	10	
	(6) 大規模災害への対応等	20	
	(7) 地元経済への貢献	25	
	(8) 食に関する指導の支援	25	
	(9) 食物アレルギー対応	25	
小 計		145	配点割合：600点のうち 約24.2%
II 設計業務に関する事項	(1) 意匠計画の考え方	55	提案書（設計業務に関する事項（C）、事業スケジュール表（I）、計画図面等提案書類（J））
	① 全体配置・外構	(15)	
	② 区域区分・諸室配置・動線計画	(25)	
	③ 仕上計画・ユニバーサルデザイン	(15)	
	(2) 周辺環境・地球環境への配慮	15	
	① 地域性・景観性への配慮	(10)	
	② 環境保全・環境負荷低減への配慮	(5)	
	(3) 構造計画の考え方	10	
	① 耐震安全性の確保	(5)	
	② 建物の長寿命化	(5)	
	(4) 設備計画の考え方	15	
	① 更新性・メンテナンス性への配慮	(5)	
	② 利便性、快適性への配慮	(5)	
	③ 安全面、衛生面への配慮	(5)	
(5) 防災安全計画の考え方	10		
① 安全性の確保	(5)		
② 警備保安の充実	(5)		
(6) 本市との協議	5		
小 計		110	配点割合：600点のうち 約18.3%
III 建設・工事監理業務に関する事項	(1) 建設業務全般	15	提案書（建設・工事監理業務に関する事項（D）、事業スケジュール表（I）、計画図面等提案書類（J））
	(2) 厨房機器、什器・備品、食器・食缶等の調達及び設置	35	
	(3) 工事監理業務全般	10	
小 計		60	配点割合：600点のうち 約10%

IV 維持管理業務に関する事項	(1) 維持管理業務全般	5	提案書（維持管理業務に関する事項(E)、事業スケジュール表(I)、計画図面等提案書類(J)）
	(2) 建築物保守管理業務	5	
	(3) 建築設備・厨房機器等保守管理業務	10	
	(4) 什器・備品等保守管理・更新業務	5	
	(5) 食器・食缶等保守管理・更新業務	5	
	(6) 外構等維持管理業務	5	
	(7) 環境衛生・清掃業務	10	
	(8) 警備保安業務	5	
	(9) 修繕業務（修繕計画）	20	
小 計		70	配点割合：600点のうち 約11.7%
V 運営業務に関する事項	(1) 運営業務全般	40	提案書（運営業務に関する事項(F)、事業スケジュール表(I)、計画図面等提案書類(J)）
	① 実施方針・品質の向上	(25)	
	② 本市との協議	(5)	
	③ 食数変動による運営費の改定	(10)	
	(2) 開業準備業務	20	
	(3) 給食調理業務	90	
	① 調理体制	(30)	
	② 手作り給食への対応	(25)	
	③ 安全・衛生管理方針	(25)	
	④ 緊急時の対応	(10)	
	(4) 給食配送・食器等回収業務	30	
	① 配送・回収計画	(15)	
	② 安全・衛生管理方針	(10)	
	③ 緊急時の対応	(5)	
	(5) 配膳業務	15	
	① 配膳計画	(5)	
	② 安全・衛生管理方針	(5)	
	③ 緊急時の対応	(5)	
	(6) 洗浄・残滓処理等業務	20	
① 洗浄に係る業務	(15)		
② 残滓処理等に係る業務	(5)		
小 計		215	配点割合：600点のうち 約35.8%
合 計		600	

別紙2 加点項目審査の評価基準（評価視点）

加点審査項目		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（基本方針、実施体制等）	10	—	<p>本事業の目的及び基本方針（①学校給食衛生管理基準に沿った施設整備と給食調理、②食物アレルギー対応の実施、③望ましい食環境の確保、④災害時に対応した学校給食施設の整備、⑤食育機能の充実、⑥周辺への配慮、⑦環境への配慮、⑧民間ノウハウの導入）を十分に理解した事業実施の基本方針（コンセプト）及び計画が提案されているか</p> <p>十分な専門性及び実績等を有する各構成企業、協力企業の役割及び責任分担、必要人員の確保など、本事業を長期にわたって確実かつ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>本事業の全期間（約17年間）にわたって本市との良好なパートナーシップを保つための考え方が具体的に提案されているか</p>	<p>入札書類審査に関する提出書類、提案書（事業計画全般に関する事項（B）、事業収支等提案書類（G）、提案価格等提案書類（H）、事業スケジュール表（I））</p>
	(2) 資金・収支計画	10	—	<p>一時的な資金需要の集中に対する備えを含めて、適切な資金・収支計画に基づく事業計画が提案されているか</p> <p>運転資金の不足に対する対応策をはじめ、資金調達の確実性や資金計画の安定化について、具体的な方策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について、具体的な方策が提案されているか</p>	
	(3) リスク管理	10	—	<p>各業務（設計業務、建設・工事監理業務、維持管理業務、運營業務）の履行に係るリスク（新型コロナウイルス感染症を含む）が適切に想定され、それらのリスクに対する予防策やリスク発生時の対応策が具体的に提案されているか</p> <p>効果的なリスク管理体制が構築されているか</p> <p>各参画企業が安定して事業を継続できるよう、参画企業間の連携や支援、モチベーション維持等に関する方策が具体的に提案されているか</p> <p>参画企業が業績不振等により事業が継続できなくなった場合のバックアップ体制等について、具体的に提案されているか</p>	
	(4) ライフサイクルコストの低減	10	—	<p>設計業務、建設・工事監理業務、維持管理業務、運營業務全般にわたり、ライフサイクルコストの縮減に向けた実効性のある具体的な方策が提案されているか</p> <p>特に光熱水費、修繕費の縮減に向けた実効性のある具体的な方策が提案されているか</p>	
	(5) モニタリングの実施	10	—	<p>事業者が実施するセルフモニタリングについて、サービス水準を維持・向上し、事業の継続性を確保するための実施体制や具体的な方策が提案されているか</p> <p>セルフモニタリングの項目や実施方法等について、本市が実施するモニタリングとの連携に十分配慮して提案されているか</p>	
	(6) 大規模災害への対応等	20	—	<p>大規模災害発生時における各設備の機能維持や早期復旧について、具体的な方策が提案されているか</p> <p>本市が本施設に想定している大規模災害発生時の炊き出しや一次避難所への災害支援物資提供を行う二次集積拠点としての備蓄機能や配送機能を十分に果たすことができるよう、具体的な方策が提案されているか</p> <p>大規模災害発生を想定した施設設備として、熱源の組み合わせや備蓄燃料の容量、受変電設備や自家発電設備の設置等について、具体的に提案されているか</p>	
	(7) 地元経済への貢献	25	—	<p>市内に本店、支店又は営業所を有する者との連携について、具体的な目標や方策が提案されているか</p> <p>市内在住者の優先的な雇用の促進について、具体的な目標や方策が提案されているか</p> <p>その他、地域社会、地元経済への貢献がみられるか</p>	
	(8) 食に関する指導の支援	25	—	<p>残滓率の軽減（おいしい給食の提供）、地産地消や食育の推進などに資するよう、本施設の厨房機器等を活かした新たな献立の開発に向けた事業者による研究、食材調達、試作等の実施について、具体的に提案されているか</p> <p>本市の学校栄養職員等が給食時間及び授業時間に配送校を訪問して実施する食に関する指導に対する協力・支援について、具体的に提案されているか</p> <p>施設見学者への説明や試食会に対する協力・支援について、具体的に提案されているか</p> <p>児童・生徒や学校等への各種配布物や掲示物による情報提供を通じた食に関する指導に対する協力・支援について、具体的に提案されているか</p> <p>調理室へのカメラ設置及び会議室へのモニター設置などの映像で調理風景を見学できる食育機能の整備及び本施設の概要や機能等を見学者等に案内する展示スペースの設置について、具体的に提案されているか</p> <p>事業者による食育推進の提案について、ICTを活用した児童・生徒への食に関する指導（給食時間における動画の配信や児童・生徒とのオンラインでの交流）など、実施内容や頻度等が具体的に提案されているか</p>	
	(9) 食物アレルギー対応	25	—	<p>食物アレルギーに確実に対応するため、食物アレルギー対応食専用室の設置を含め、安全面・衛生面に十分配慮して作業しやすい諸室配置や作業動線、食材の流れ等について、具体的に提案されているか</p> <p>食物アレルギー対応食の調理について、1日あたり最大4メニュー150品の「除去食」または「代替食」を確実に調理するため、具体的な体制（専任栄養士や専任調理員の配置等）や方策が提案されているか</p> <p>食物アレルギー対応食の配送について、対象児童・生徒を明確にしたうえで、間違いなく所属校に配送するとともに、受け取る児童・生徒や教職員等の確認のしやすさにも配慮した具体的な方策（専用容器や個包装等）が提案されているか</p> <p>食物アレルギー対応食の配膳について、間違いなく対象児童・生徒に受け渡しできるよう、誤配等によるアレルギー事故の発生を未然に防ぐための具体的な方策が提案されているか</p>	
I 事業計画全般に関する事項		145			

II 設計業務に関する事項	(1) 意匠計画の考え方	15	①全体配置・外構	敷地内における施設の配置バランスや維持管理、セキュリティー対策等を考慮し、均衡がとれ、死角の少ない施設配置（全体配置）について、具体的に提案されているか	提案書（設計業務に関する事項（C）、事業スケジュール表（I）、計画図面等提案書類（J））
				広域防災基地・陸上自衛隊立川駐屯地に配慮した全体配置が提案されているか	
				前面道路への影響（交通混雑・事故）、敷地内の安全性（食材運搬車・配送車・歩行者等）に配慮された施設配置や動線について、具体的に提案されているか	
				必要な駐車場や駐輪場が適切に配置されるとともに、施設利用者が円滑かつ安全に入出りできる方策について、具体的に提案されているか	
				条例や要綱等に基づき、必要な緑化率を充足した適切な緑化計画について、具体的に提案されているか	
		25	②区域区分・諸室配置・動線計画	調理エリアにおいて、汚染・非汚染が明確に区分され、設備の配置や調理の作業工程、作業動線、食材の流れ等について、衛生管理が徹底された諸室配置・動線計画が具体的に提案されているか	
	調理エリアにおいて、作業動線や作業空間の広さ、レイアウト等に十分なゆとりがあり、調理しやすい諸室配置・動線計画が具体的に提案されているか				
	15	③仕上計画・ユニバーサルデザイン	清掃等の維持管理が行いやすく、清潔確保に十分に配慮された仕上計画となっており、天井、床、壁面、扉、窓、動線上の出入り口、搬出口などにおけるディテールデザインが工夫され、漏水防止、かび防止、鳥類および鼠族、昆虫等の侵入防止等について、具体的な方策が提案されているか		
			ホルムアルデヒドや揮発性有機化合物等の化学物質を削減するとともに、建設時における環境汚染防止に配慮した材料の使用について、具体的に提案されているか		
			エクステリアおよびインテリアに用いられる建材の選定やおさまりなどに、建築の長寿命化に向けた具体的な方策が提案されているか		
	(2) 周辺環境・地球環境への配慮	10	①地域性・景観性への配慮	本市の景観条例等を踏まえ、景観に配慮するとともに、日陰などの住環境にも留意し、周辺地域（隣接する現調理場や昭和記念公園、北側住宅地等）との調和が図られ、市民に親しまれる施設とするための具体的な方策が提案されているか	
				厨房機器や排水処理施設等を含め、周辺地域への騒音や振動、臭気による影響を最大限抑制するための具体的な方策が提案されているか	
	(3) 構造計画の考え方	5	①耐震安全性の確保	構造体の耐震安全性を十分に確保するため、具体的な方策が提案されているか	
				建築非構造部材や設備の耐震安全性を十分に確保するため、具体的な方策が提案されているか	
	(4) 設備計画の考え方	5	②建物の長寿命化	構造計画の面から見た、施設の長寿命化への具体的な方策が提案されているか	
5				①更新性・メンテナンス性の配慮	部品調達や作業が容易な設備の採用等、設備の更新性・メンテナンス性に配慮した計画が提案されているか
					②利便性、快適性への配慮
(5) 防災安全計画の考え方	5	③安全面、衛生面への配慮	調理エリア内の空調換気設備や給排水衛生設備を中心に、関連する要綱・基準等に準拠し、安全・衛生面に十分配慮した計画が提案されているか		
			5	①安全性の確保	自然災害発生時や非常時に安全性の高い施設とするため、火災時の避難安全対策、浸水対策、強風対策及び落雷対策等について、具体的な方策が提案されているか
		②警備保安の充実			日常的な施設利用における安全性を確保・向上するため、吹抜け部分や共用部分のガラス面等の衝突安全性や落下防止策をはじめとする安全対策について、具体的な方策が提案されているか
(6) 本市との協議	5	-	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、具体的に提案されているか		
			設計業務の進捗状況等を定期的に本市に報告するとともに、定例会議等における本市の指摘に対して適切かつ迅速に対応するための体制や方策について、具体的に提案されているか		
II 設計業務に関する事項		110			

III 建設・工事監理業務に関する事項	(1)	建設業務全般	15	-	<p>着工前の諸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について、具体的に提案されているか</p> <p>不測の事態が生じた場合のリスク管理方法やスケジュールの遵守に向けた実効性のある対策等について、具体的に提案されているか</p> <p>立川飛行場の航空法に係る物件の高さ制限への対応を含めた安全かつ円滑な工事方法について、具体的に提案されているか</p> <p>工事に伴う周辺地域への影響を最小限に抑えるとともに、近隣住民への必要な説明と対策について、具体的な方策が提案されているか</p> <p>廃棄物抑制、リサイクル材利用、CO2発生抑制等、地球環境保全に配慮した建設計画について、具体的に提案されているか</p> <p>建設業務の進捗状況等を定期的に本市に報告するとともに、定例会議等における本市の指摘に対して適切かつ迅速に対応するための体制や方策について、具体的に提案されているか</p>	提案書（建設・工事監理業務に関する事項（D）、事業スケジュール表（I）、計画図面等提案書類（J））
	(2)	厨房機器、什器・備品、食器・食缶等の調達及び設置	35	-	<p>衛生面、安全面に十分配慮した厨房機器、什器・備品、食器・食缶等（以下、「厨房機器等」という）の調達及び設置について、具体的に提案されているか</p> <p>作業性、効率性に十分配慮した厨房機器等の調達及び設置について、具体的に提案されているか</p> <p>提供食数、学級数、調理時間、使用頻度等を考慮した適正規模の厨房機器等の調達及び設置について、具体的に提案されているか</p> <p>おいしい給食の提供、新たな献立の開発、残滓率の軽減、地産地消や食育の推進などに資する新たな厨房機器等の調達及び設置について、具体的に提案されているか</p> <p>地元産食材を積極的に使用し、冷凍食品等の加工食品をできる限り使用しない手作り給食を原則としたおいしい給食を提供するために必要な厨房機器等について、具体的に提案されているか</p>	
	(3)	工事監理業務全般	10	-	<p>設計図等に基づく確実な建設・工事を実現するため、工事監理のチェックポイント等を明確にするとともに、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や方策について、具体的に提案されているか</p> <p>工事監理の状況等を定期的に本市に報告するとともに、定例会議等における本市の指摘に対して適切かつ迅速に対応するための体制や方策について、具体的に提案されているか</p>	
III 建設・工事監理業務に関する事項			60			
IV 維持管理業務に関する事項	(1)	維持管理業務全般	5	-	コストの低減と効果的・効率的な維持管理の実現に向け、予防保全を基本とした業務の実施方針について、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（E）、事業スケジュール表（I）、計画図面等提案書類（J））
	(2)	建築物保守管理業務	5	-	建築物の性能及び状態を常に最良な状態に保つため、日常（巡視）及び定期保守点検における管理体制や点検項目、頻度等について、計画的かつ具体的に提案されているか	
	(3)	建築設備・厨房機器等保守管理業務	10	-	建築設備・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、日常（巡視）及び定期保守点検における管理体制や点検項目、頻度等について、計画的かつ具体的に提案されているか	
	(4)	什器・備品等保守管理・更新業務	5	-	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、日常及び定期的な管理体制や点検項目、頻度及び更新回数や時期等について、計画的かつ具体的に提案されているか	
	(5)	食器・食缶等保守管理・更新業務	5	-	食器・食缶等の性能及び状態を常に最良な状態に保つため、日常及び定期的な管理体制や点検項目、頻度及び更新回数や時期等について、計画的かつ具体的に提案されているか	
	(6)	外構維持管理業務	5	-	外構等の性能及び状態を常に最良な状態に保つため、定期保守点検及び日常業務（植栽維持・除草・除雪等）の管理体制や点検項目、頻度等について、具体的に提案されているか	
	(7)	環境衛生・清掃業務	10	-	<p>残留塩素の測定や防虫・防鼠、臭気・騒音の監視測定等、本施設を衛生的かつ心地よく保つための環境衛生業務について、計画的かつ具体的な方策が提案されているか</p> <p>調理エリアを中心とする本施設の日常、定期及び特別清掃について、実施体制、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提案されているか</p> <p>本事業で発生した廃棄物を適正に分別、減量・再資源化、記録するための実施体制や環境負荷低減に配慮した処分方法等について、具体的に提案されているか</p>	
	(8)	警備保安業務	5	-	<p>事故・犯罪・火災・災害等の未然防止に向けた日常的な警備保安業務の実施体制や点検項目について、具体的な方策が提案されているか</p> <p>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・連絡等を行うための適切な体制整備や実施方法について、具体的に提案されているか</p>	
	(9)	修繕業務（修繕計画）	20	-	<p>本施設に予想される修繕・更新の内容を把握し、事業者が実施する修繕・更新に加え、本市が実施する大規模改修が含まれた事業期間全体及び事業期間終了後15年間の長期修繕計画について、具体的に提案されているか</p> <p>長期修繕計画について、事業期間中の大規模修繕が発生しないよう、計画的に修繕を行い、予防保全に努めることを前提とし、建築物、建築設備、厨房機器、外構等の各施設・設備が事業期間を通じて必要な性能水準を満たすための効果的・効率的な計画が反映されているか</p> <p>長期修繕計画を踏まえ、破損や不具合が生じた場合の本市への報告や速やかな修繕の実施について、具体的な方策が提案されているか</p> <p>事業期間中の修繕業務の実施状況や修繕履歴の管理、施設の劣化状況等を踏まえた長期修繕計画の見直しについて、毎年度、本市との協議を十分に踏まえ、効果的・効率的に行うための具体的な方策が提案されているか</p> <p>事業期間の終了に伴い、全ての建築物、施設・設備等を検査し、主要構造部については、構造上有害な鉄骨の錆・傷等、接合部のボルトのゆるみ等、鉄筋コンクリート部分の構造上有害なクラック等の不備を適宜修繕するとともに、経年劣化の度合いを勘案して事業期間の終了後の5年間に大規模修繕や大規模な設備補修、更新を行わずに性能水準を満たすことができるよう、具体的な方策が提案されているか</p>	
IV 維持管理業務に関する事項			70			

V 運營業務に関する事項	(1)	運營業務全般	40	①実施方針・品質の向上	調理業務を中心として、衛生的かつ安全な給食を安定的に提供するための運營業務全般の実施方針と具体的な方策が提案されているか 継続的に運營業務全般の業務改善を図り、特に給食調理の品質向上に向けて、喫食者（児童・生徒・教職員等）の意見を取り入れるなど、本市と協力して安全・安心でおいしい給食を提供するための具体的な方策が提案されているか 日々の食数や調理内容、配送時間の変更等に関する本市の要望に対して、適切かつ速やかに対応するための具体的な方策が提案されているか		
				②本市との協議	運營業務の各業務（調理、配送・回収、配膳等）において、本市と事業者が業務の進捗状況等について常に連絡が取れる状態とするともに、事業者自らが円滑かつ速やかに本市に報告・相談し、本市の指摘に対して適切かつ迅速に対応するため、必要な指揮命令系統や体制等が具体的に提案されているか		
				③食数変動による運営費の改定	食数変動による運営費の改定に関する基本的な考え方について、本市の考えに沿った合理的、経済的な変動単価等が提案されているか		
	(2)	開業準備業務	20	—	開業初日から円滑な給食提供と施設運営が可能となるよう、各業務の従事者等に対する十分な研修や運営マニュアルの作成・周知徹底等について、具体的な計画や方策が提案されているか 全体及び各業務に関するリハーサルの実施方法や実施回数、リハーサル結果を踏まえた運営方法の改善等について、具体的かつ適切な計画と方策が提案されているか 本施設のパンフレット・DVDの内容や作成・改訂方法に関する具体的なアイデア、本施設の概要や機能等を施設見学者等に案内する展示スペースの活用方法、開所式への支援等、本市が本施設を市民等に広報・周知するために必要となる取組への支援について、具体的に提案されているか		
	(3)	給食調理業務	30	①調理体制	調理責任者を中心とする業務実施体制（指揮命令系統、連絡体制等）が適切に整備されるとともに、各調理室及び調理工程における適切な人員配置と調理の流れ等について、具体的に提案されているか 調理員の人材育成（研修等）について、各調理員が、法令を遵守し、衛生管理等を徹底することにとどまらず、単なる作業ではなく、その先の喫食者（児童・生徒・教職員等）を想起し、高いモチベーションをもって調理することができるような、具体的な方策が提案されているか		
			25	②手作り給食への対応	本市が地元産食材を積極的に活用し、冷凍食品等の加工食品をできる限り使用しない手作り給食を実現し、日ごとの献立に応じて1つ1つ丁寧に調理するために必要となる人員体制や調理工程等について、具体的な方策が提案されているか		
			25	③安全・衛生管理方針	HACCP等の基準に準拠した衛生管理を徹底するため、調理業務における適切な安全・衛生管理方針の策定、業務マニュアルの策定、日常点検、衛生検査等について、必要な実施・監視体制等を含め、具体的に提案されているか 調理過程における安全性の確保と衛生管理の改善を図るため、想定されるリスク（異物混入、食中毒発生等）を十分に検討し、その予防策やリスクが顕在化した際の対応策、その後の再発防止策等について、具体的に提案されているか		
			10	④緊急時の対応	緊急時（食中毒・アレルギー事故発生、厨房機器の不具合発生、悪天候・災害・伝染病等の発生やそれに伴う従業員の欠場等）の報告・連絡体制、業務継続のためのサポート体制、原因調査・報告・改善方法等について、具体的な方策が提案されているか		
	(4)	給食配送・食器等回収業務	15	①配送・回収計画	2時間喫食を実現し、品質を確保したおいしい給食を配送するため、安全かつ確実な給食配送・食器等回収計画について、調理の遅れ等によって出発時間が遅れた際の対応等を含め、柔軟な方策が具体的に提案されているか 必要十分な配送車及び配送員を調達・確保するとともに、運転中や学校での配送・回収時における安全性に十分配慮し、事故等の発生を未然に防ぐため、適切な配送車の機能や配送員への研修体制等について、具体的に提案されているか		
			10	②安全・衛生管理方針	配送作業における衛生管理の徹底のため、コンテナや配送車、配送員等の衛生管理について、具体的な方策が提案されているか		
			5	③緊急時の対応	緊急時（食中毒・アレルギー事故や異物混入が発生又は発生が疑われる場合、配送車の事故や道路封鎖、配送校での事故等）の報告・連絡体制、業務継続のためのサポート体制、原因調査・報告・改善等について、具体的な方策が提案されているか		
	(5)	配膳業務	5	①配膳計画	配送された給食や食品（直接搬入品等）を安全かつ確実に児童・生徒に届けるための配膳方法や必要な実施体制等が提案されているか		
			5	②安全・衛生管理方針	配膳作業における衛生管理の徹底のため、配膳室、配膳車、配膳台、配膳員等の衛生管理について、具体的な方策が提案されているか 配送校の配膳室の日常及び定期清掃業務の実施体制・管理項目・作業内容・頻度等について、適切な業務遂行計画及び方策が提案されているか		
			5	③緊急時の対応	緊急時（食中毒・アレルギー事故や異物混入が発生又は発生が疑われる場合、コンテナや配膳車の故障、食数の不足、配膳途中での事故等）の報告・連絡体制、業務継続のためのサポート体制、原因調査・報告・改善方法等について、具体的な方策が提案されているか		
	(6)	食器等洗浄・残滓処理等業務	15	①洗浄に係る業務	衛生面に最大限配慮した調理機器等の洗浄・消毒等について、卵・でん粉など食器に残りやすい汚れへの対応を含め、確実かつ効率的な処理方法や必要な実施体制等が提案されているか		
			5	①残滓処理等に係る業務	衛生面に最大限配慮した残滓の回収・処理等について、確実かつ効率的な処理方法や必要な実施体制等が提案されているか		
	V 運營業務に関する事項			215			提案書（運營業務に関する事項(F)、事業スケジュール表(I)、計画図面等提案書類(J)）