

	大項目	中項目	小項目	審査の観点、備考	様式・規格の指定	上限枚数 (A4相当、A3 の場合はA4 ×2枚とする)	配点	配点の内訳
1	要求水準に関する誓約書				指定なし		0	0
2	全体に関する提案	実施体制	工事期間中 竣工後(自主事業及び準備期間) 給食提供開始	工事期間2枚、竣工後4枚、給食提供開始時4枚	A3	10	100	20
		業務実績	給食事業者 協力企業 設計コンサル ゼネコン 工事監理 AM		様式あり	上限なし		20
		事業スケジュール	給食提供開始までの全体スケジュール		様式あり、A3	2		10
			開業準備計画	給食の試験調理 配送配膳の試験 職員の研修等	A3	2		10
		事業計画に関する提案	全体の収支計画(信託含む)	内容の補足はそれぞれの収支計画や見積	様式あり	上限なし		30
		その他	その他提案		A3	6		10
3	施設整備に関する提案	設計概要(建築)	建物の概要 各階室面積一覧 その他 要求水準にない提案資料		A4	2	150	20
		設計概要(解体・土木)	解体概要 細街路整備概要 造成概要・外構概要 要求水準にない提案資料	アスベストの対応なども含む 土壌汚染への対応等	A4	4		20
		整備予定図(平面)	敷地平面図 敷地動線図(学校給食・自主事業)		A3	上限なし		50
			食品工場平面図 食品工場器具設置状況平面図 食品工場動線図(学校給食・自主事業)	HACCPの考えに基づく諸室配置説明等	A3	各階1		
			設備一覧	カタログを添付	指定なし	上限なし		
			要求水準にない提案資料 補足	近隣対応 その他の取り組みや提案	指定なし	2		
		市内事業者の育成	想定される整備事業に対する市内事業者の割合(件数)	3次下請けまで 件数(一覧表 会社名担当者名)	様式あり	上限なし		20
			想定される整備事業に対する市内事業者の割合(金額)	3次下請けまで 金額(一覧表 会社名担当者名)	様式あり	上限なし		20
		工事関係その他	バースや図面補足資料など		指定なし	20		20
4	給食提供に関する提案	運営体制	安心・安全な給食提供のための取り組み	HACCPに基づく工場運営の考えかた 衛生計画・食中毒三原則への対策 学校給食の質の向上 その他	指定なし	4	450	50
			学校給食(全体)	会社体制 調理・配送・配膳等の人員体制 社員、パートの別、経験者の割合等	指定なし	2		
			施設管理	施設管理の考え方 維持管理計画 設備更新計画	指定なし	6		20
		給食提供の収支計画	給食提供の収支計画		指定なし	2		20
		調理関係	調理場内動線 作業工程表 食材の検収 調理場内査割 調理場内配付・配食	5日分(動線図・工程表) 検収表 下処理から配食・配送(配送車積込迄) 査割表と工程表(調理時間確認) 温度記録表各種 荷受けから配送までの内容がわかる資料	指定なし	上限なし		40
			食物アレルギー対応	卵除去食の提供について 食物アレルギー対応食の調理スペースの配置に関して安全が最優先にされているか	指定なし	上限なし		20
		配送・配膳関係	配送・配膳体制	配送体制(計画) 車両の安全運転 校内搬入の工夫と生徒の安全確保 配膳体制(計画)の提案	指定なし	4		30
			配膳業務および給食時間中の対応	配膳業務の工夫などの提案	指定なし	2		
			回収・残渣処分	残渣計量の方法についての提案 残菜率の報告及び残菜率の低減に向けた提案 汚染食器の回収の提案	指定なし	2		20
			洗浄・保管	洗浄保管の工夫などの提案	指定なし	2		
			生徒用トレイの運用	既存運用より衛生状況が向上する提案	指定なし	1		20
		衛生管理	衛生管理全般	衛生検査等の取り組み セルフモニタリングや記録法の提案 外部の事業のモニタリング等の提案 衛生管理の水準維持、改善	指定なし	4		40
			清掃・器具メンテナンス	調理場内での管理の方法 使い分け等の提案(日常メンテナンス等)	指定なし	1		

	大項目	中項目	小項目	審査の観点、備考	様式・規格の指定	上限枚数 (A4相当、A3 の場合はA4 ×2枚とする)	配点	配点の内訳
		危機管理体制	給食事故の防止(提案)	異物混入の防止 交通事故の防止 事故トラブル発生時の対応 その他	指定なし	6		40
			その他	学校給食関係法令の遵守 学校給食衛生管理基準の理解と可能な範囲での対応を終始する提案か 等	指定なし	1		
		学校給食と自主事業	学校給食と自主事業の相乗		指定なし	1		20
			学校給食と自主事業の住み分け	エリア分け・動線・作業時間等	指定なし	4		20
		人材育成・労務管理	既存企業の労務関係調査		様式あり	上限なし		30
			人材育成	衛生意識向上・調理スキル向上のための教育 人権・個人情報保護等の教育	指定なし	2		25
			人員確保・採用条件・採用方法	人員を確保するための取り組み 採用にあたっての工夫や取り組み 採用条件・勤務条件(社員・パート) 正社員登用や福利厚生	指定なし	2		25
			安全衛生の考え方		指定なし	2		
		給食関係その他	その他	食育 環境配慮 リサイクル その他学校給食に関すること	指定なし	3		30
5	自主事業	自主事業内容	自主事業の方針	内容・実現性 地域経済への影響 想定される自主事業の市内経済への影響 その他の提案 要求水準にない独自提案	指定なし	10	150	150
6	資産流動化に関する提案	変動地代の見込み額 配当の考え方 収支計画等	全体の収支計画(信託含む)	売上連動であれば+10	様式あり	上限なし	50	35
7	その他に関する提案	自主事業内容 全体 その他	その他		指定なし	5	100	80
		提案資料見やすさ	端数点数		-	-		10
		プレゼンテーションの分かりやすさ	端数点数		-	-		10
8	価格提案書			明細は自由	様式あり	上限なし	300	300
	総合計						1300	

その他参考資料	設備一覧	提案時点のカatalog		指定なし	上限なし	
	現地視察は提案審査の判断材料としての確認	既存工場運用の各種マニュアルの提示	調理・配送・配膳等本事業に関係することが考えられるもの	指定なし	上限なし	
		既存工場運用の各種帳票		指定なし	上限なし	