

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
I. 事業計画	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 ▪ 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 ▪ 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 ▪ 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 ▪ 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重大な誤り等がないこと ▪ 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 ▪ 年度ごとの資金不足がないこと 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 提案書（事業計画全般に関する事項、事業スケジュール） ▪ 提案書（事業収支等提案書類） ▪ 提案書（事業収支等提案書類、提案価格等提案書類） ▪ 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） ▪ 提案書（事業収支等提案書類） ▪ 提案書（提案価格等提案書類） ▪ 提案書（事業収支等提案書類）
II. 設計	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 要求水準を満たしていること 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 要求水準を満たしていること 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 要求水準を満たしていること 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 要求水準を満たしていること 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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）	15	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（H）、提案価格等提案書類（I）、事業スケジュール表（J））
	(2) 資金・収支計画	10	
	(3) リスク管理	15	
	(4) ライフサイクルコストの縮減	15	
	(5) モニタリングの実施	15	
	(6) 食に関する指導の支援	25	
	(7) 食物アレルギー対応	25	
小 計		120	配点割合：700点のうち 約17.1%
II 設計業務に関する事項	(1) 設計業務全般	15	提案書（設計業務に関する事項（C）、事業スケジュール表（J）、計画図面等提案書類（K））
	(2) 意匠計画の考え方	65	
	① 全体配置	(25)	
	② ゾーニング・諸室配置・動線計画、必要諸室・什器・備品等	(25)	
	③ 仕上計画、ユニバーサルデザイン、サイン計画	(15)	
	(3) 周辺環境・地球環境への配慮	20	
	① 地域性・景観性	(10)	
	② 環境保全・環境負荷低減	(10)	
	(4) 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)	
	(5) 設備計画の考え方	15	
	① 更新性・メンテナンス性の配慮	(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)	
(6) 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)		
小 計		135	配点割合：700点のうち 約19.3%
III 建設・工事監理業務に関する事項	(1) 建設業務全般	20	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（J）、計画図面等提案書類（K））
	(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	15	
小 計		70	配点割合：700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	15	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(J)、計画図面等提案書類(K)）
	(2) 建築物保守管理業務	10	
	(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、食器・食缶等保守管理・更新業務	10	
	(5) 外構等維持管理業務	10	
	(6) 環境衛生・清掃業務	10	
	(7) 警備保安業務	10	
	(8) 修繕業務	20	
小 計		95	配点割合：700点のうち 約13.6%
V 運営業務に関する事項	(1) 運営業務全般	35	提案書（運営業務に関する事項(F)、事業スケジュール表(J)、計画図面等提案書類(K)）
	① 実施方針・品質の向上	(25)	
	② 食数変動による運営費の改定	(10)	
	(2) 開業準備業務	15	
	(3) 食数調整業務・検収業務	20	
	(4) 給食調理業務	70	
	① 調理体制	(30)	
	② 安全・衛生管理方針	(25)	
	③ 緊急時の対応	(15)	
	(5) 給食配送・食器等回収業務	35	
	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	(10)	
	(6) 配膳業務	30	
	① 配膳計画	(10)	
	② 安全・衛生管理方針	(10)	
③ 緊急時の対応	(10)		
(7) 洗浄・残滓処理等業務	25		
① 洗浄	(15)		
② 残滓処理等	(10)		
小 計		230	配点割合：700点のうち 約32.9%
VI 入札参加者独自の提案に関する事項	(1) 地元経済への貢献	35	提案書（入札参加者独自の提案に関する事項(G)、事業スケジュール表(J)、計画図面等提案書類(K)）
	(2) 事業者独自のノウハウやアイデア	15	
小 計		50	配点割合：700点のうち 約7.1%
合 計		700	

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）	15	—	<p>本事業の目的及び基本方針（①より安全で、より安心な学校給食、②より美味しく、児童生徒が喜ぶ学校給食、③生きた教材として活用が可能な、食育の推進につながる学校給食）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18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（H）、提案価格等提案書類（I）、事業スケジュール表（J））</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	15	—	<p>各業務（設計業務、建設・工事監理業務、維持管理業務、運営業務）の履行に係るリスクが適切に想定され、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縮減	15	—	<p>設計業務、建設・工事監理業務、維持管理業務、運営業務全般にわたり、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	15	—	<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) 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>本施設が広く市民に開かれた食育の拠点となるよう、給食内容や食育の取り組み等を啓発する活動について具体的に提案されているか</p> <p>本市の栄養教諭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付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大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紹介する展示について、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>	
	(7) 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100食/日の除去食等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		120			

加点審査項目		配点	評価項目	評価視点	主な対応様式							
II 設計業務に関する事項	(1) 設計業務全般	15	—	本市及び関係機関との協議、各種申請などを効率的かつ確実に進める上での業務の実施方法、具体的なスケジュール等について工夫されているか 要求水準書の達成や確実な品質管理と、入札価格内で設計するコスト管理との両立に向け、具体的な工夫や建設企業との連携について提案されているか 本市の気候条件（寒冷、積雪等）に対応する観点から、設計業務内容が適切に計画されているか	提案書（設計業務に関する事項（C）、事業スケジュール表（J）、計画図面等提案書類（K））							
	(2) 意匠計画の考え方	25	①全体配置	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 前面道路への影響（交通混雑・事故）、敷地内の安全性（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出入りできる方策について、具体的に提案されているか 除雪作業や施設の安全な運用に支障をきたさないよう、堆雪スペースの配置が適切であり、容量や周辺環境への配慮も含めた計画が具体的に提案されているか 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ゾーニング・諸室配置・動線計画、必要諸室・什器・備品等	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 一般エリアにおいて、市職員や調理員等の業務従事者の利便性と快適性に配慮し、自然採光や遮音性、ゆとりのあるスペース等、良好な労働環境が確保された諸室配置・動線計画が具体的に提案されているか 大規模修繕や設備機器等を更新する場合であっても、学校給食の提供停止期間が生じないような諸室配置・動線計画について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、サイン計画	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 本市の気候条件（寒冷、積雪等）に対応する観点から、建物外部および建物内部に用いられる建材の選定や断熱方法、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 すべての施設利用者（子どもや障害者等を含む）が不自由なく、安心して利用できる施設とするための具体的な方策が提案されているか サイン計画について具体的な提案がされているか			
									(3) 周辺環境・地球環境への配慮	10	①地域性・景観性	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
												10
				(4) 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				
	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) 設備計画の考え方	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	集中管理機能の導入や情報通信環境・機器の整備、騒音・振動対策等、設備の快適性や利便性に配慮した計画が提案されているか								
			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								
	(6) 防災安全計画の考え方	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 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								
②警備保安の充実				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								
II 設計業務に関する事項		135										

加点審査項目		配点	評価項目	評価視点	主な対応様式
III 建設・工事 監理業務に 関する事項	(1) 建設業務全般	20	—	<p>本市の気候条件（寒冷、積雪等）を踏まえた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>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（J）、計画図面等提案書類（K））
	(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、省力化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>	
	(3) 工事監理業務全般	15	—	<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		70			
IV 維持管理業務に 関する事項	(1) 維持管理業務全般	15	—	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（J）、計画図面等提案書類（K））
	(2) 建築物保守管理業務	10	—	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、食器・食缶等保守管理・更新業務	10	—	<p>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</p> <p>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</p>	
	(5) 外構等維持管理業務	10	—	<p>外構等の性能及び状態を常に最良な状態に保つため、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</p> <p>積雪量に応じ、除雪計画（作業体制・作業方法等）が具体的に提案されているか</p>	
	(6) 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>	
	(7) 警備保安業務	10	—	<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>	
	(8) 修繕業務	20	—	<p>施設の運営への支障や学校給食の提供停止期間が生じないよう配慮しつつ、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修繕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>長期修繕計画を踏まえ、破損や不具合等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>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>	
IV 維持管理業務に関する事項		95			

加算審査項目		配点	評価項目	評価視点	主な対応様式	
V 運営業務に関する事項	(1) 運営業務全般	35	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営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	提案書（運営業務に関する事項(F)、事業スケジュール表(J)、計画図面等提案書類(K)）	
	継続的に運営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					
				本市及び関係機関との協議、各種申請などを効率的かつ確実に進める上での業務の実施方法、連絡体制等について工夫されているか		
				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	15	-	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		
				調理リハーサルに関し、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、さらに調理した給食の食品ロスを最小限に抑える取り扱いの工夫等について、具体的に提案されているか		
				本施設のパンフレット・DVDの内容や作成方法に関する具体的なアイデア、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) 食数調整業務・検収業務	20	-	物資の発注等について、本市や納入業者と適切な連携が可能となるよう、具体的に提案されているか		
				各食材等の納品タイミング等を踏まえ、効率的に検収が実施できるよう、具体的に提案されているか		
	(4) 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		
				特別給食（セレクト・バイキング・リザーブ給食等）実施時の各調理室、対象校及び調理工程における適切な人員配置、調理・提供の流れ等について、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向上を図るため、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、その予防策について、具体的に提案されているか					
	15	③緊急時の対応	緊急時（食中毒・アレルギー事故発生、異物混入の発生、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			
(5) 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、本市の気候条件（寒冷、積雪等）も踏まえ、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		
				給食配送とあわせた文書等配送について効率的な提案がされているか		
	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			
	10	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・改善方法等について、具体的な方策が提案されているか			
(6) 配膳業務	10	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			
			10	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	
	10	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、コンテナや配膳台の故障、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			
(7) 洗浄・残滓処理等業務	15	①洗浄	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			
			10	②残滓処理等	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 運営業務に関する事項		230				
VI 提案入りに 関係する 事項 独自の	(1) 地元経済への貢献	35	-	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	提案書（入札参加者独自の提案に関する事項(G)、事業スケジュール表(J)、計画図面等提案書類(K)）	
				現給食センターの調理員の雇用や地元雇用、必要な資機材・消耗品等の市内企業からの調達等について具体的な方策が提案されているか		
				その他、地域社会、地元経済への貢献がみられるか		
	(2) 事業者独自のノウハウやアイデア	15	-	本事業の主旨に沿った内容で、独自の方策・工夫が提案されているか		
VI 入札参加者独自の提案に関する事項		50				