
始良市新学校給食センター整備・運営事業
落札者決定基準

令和6年7月

(令和6年9月修正)

始良市

目次

第1	本書の位置づけ	1
第2	事業者選定の概要	1
1	事業者の選定方式	1
2	事業者の選定方法	1
3	事業者の選定の体制	1
第3	審査等の流れ	2
第4	資格審査	3
第5	提案審査	3
1	基礎項目審査	3
2	技術評価点の算定（加点項目審査）	3
3	価格評価点の算定	4
4	総合評価点の算定及び最優秀提案の選定	4
第6	落札者の決定等	4
1	落札者の決定	4
2	選定結果及び審査講評の公表	4
3	落札者を決定しない場合の措置	4

添付資料

別紙1 基礎項目審査の評価基準

別紙2 審査項目の評価基準

別紙3 審査項目の評価視点

第1 本書の位置づけ

始良市新学校給食センター整備・運営事業落札者決定基準（以下「落札者決定基準」という。）は、「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」（平成11年法律第117号）第7条の規定に基づき特定事業として選定した始良市新学校給食センター整備・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、入札参加者に公表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当たって、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。

第2 事業者選定の概要

1 事業者の選定方式

本事業を実施する事業者には、本事業の各業務を通じて、効率的・効果的かつ安定的・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と事業実施における経済性とを総合的に評価して選定することが必要である。したがって、事業者の選定は、入札価格と併せて、始良市（以下「本市」という。）の要求するサービス水準との適合性、維持管理及び運營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一般競争入札方式により行う。

2 事業者の選定方法

事業者の選定方法は、入札参加者の参加資格の有無を審査する「資格審査」と、入札参加者の提案内容を審査する「提案審査」の2段階に分けて実施する。

なお、資格審査の結果は、提案審査における評価には反映させないこととする。

3 事業者の選定の体制

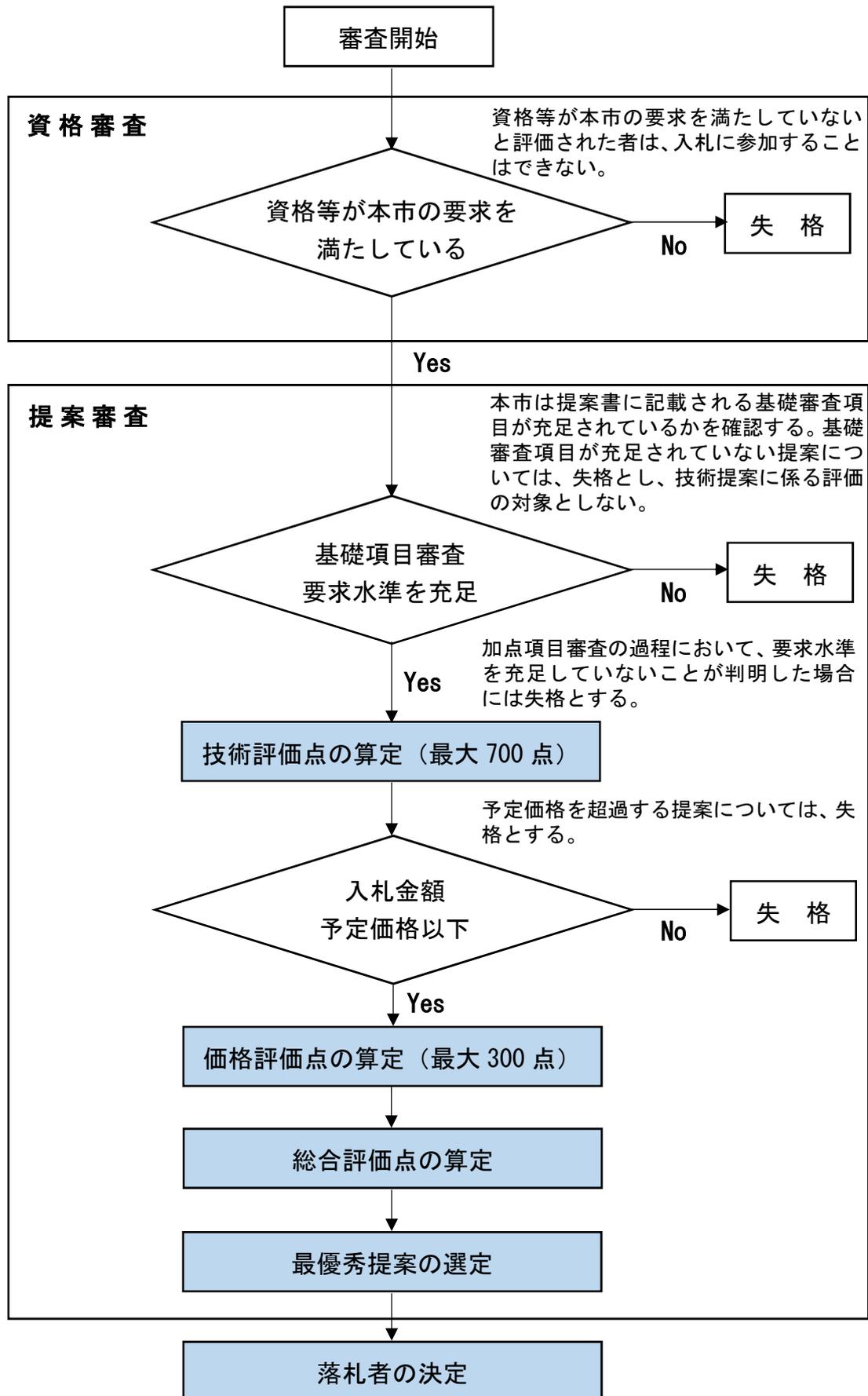
提案審査では、本市が設置した学識経験者等で構成する始良市新学校給食センターPFI事業審査委員会（以下「審査委員会」という。）が入札参加者から提出された提案審査に関する書類の審査を行い、最優秀提案を選定する。

本市は、審査委員会における審査結果を踏まえ、落札者を決定する。審査委員会の委員は、以下のとおりである。

氏名	所属等
二宮 秀與	国立大学法人 鹿児島大学 理工学研究科 教授
林田 吉恵	国立大学法人 鹿児島大学 法文学部 教授
有村 恵美	鹿児島県立短期大学 生活科学科 准教授
溝脇 直規	公益財団法人 鹿児島県学校給食会 食品検査室 室長
藤崎 久美子	始良市立蒲生学校給食センター 栄養教諭
今別府 浩美	始良市総務部長
北野 靖往	始良市教育部長

第3 審査等の流れ

審査等の流れは次のとおりとする。



第4 資格審査

入札参加者が、入札説明書に示す参加資格要件を満たしているかどうかを審査し、参加資格要件の不備があれば失格（参加資格がない。）とする。

第5 提案審査

1 基礎項目審査

本市は、入札参加者の提案内容が、「別紙1 基礎審査項目の評価基準」に掲げる基礎審査項目を満たしているか、審査を行う。

提出された入札書類がすべて入札説明書の指定どおりに揃っているかを本市において確認し、基礎審査項目を満たしている場合は適格とし、満たしていない場合は失格とする。

2 技術評価点の算定（加点項目審査）

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技術提案に係る評価を行う。技術提案に係る評価は、入札参加者の提案内容について、以下に示す審査項目について評価基準に応じて得点を付与する。技術評価点は最大700点とし、その内訳は「別紙2 審査項目の評価基準」に示す。また、技術評価点の計算に当たり、小数点以下がある場合は小数点以下第2位を四捨五入するものとする。

審査項目	配点	備考
① 事業計画全般に関する事項	70	配点の割合：最大700点 10.0%
② 設計業務に関する事項	140	” 20.0%
③ 建設・工事監理業務等に関する事項	70	” 10.0%
④ 開業準備業務に関する事項	15	” 2.1%
⑤ 維持管理業務に関する事項	70	” 10.0%
⑥ 運營業務に関する事項	225	” 32.2%
⑦ 入札参加者独自の提案に関する事項	110	” 15.7%
合計	700	

【評価基準】

評価	評価水準	点数化の方法
A	具体的かつ非常に優れた提案がなされている	配点×100%
B	優れた提案がなされている（AとCの中間程度）	配点×75%
C	適切な提案がなされている	配点×50%
D	具体的かつ適切な提案が少ない（CとEの中間程度）	配点×25%
E	要求水準を満たすものの、懸念される点がある	配点×0%

3 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 300 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、次式により価格評価点を算定する。価格評価点の計算に当たっては、小数点以下第 2 位を四捨五入し、価格評価点を算出する。なお、予算上限額を超える場合は失格とする。

$$\text{価格評価点} = 300 \text{ 点} \times (\text{最低の入札価格} / \text{入札価格})$$

4 総合評価点の算定及び最優秀提案の選定

技術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。

$$\text{総合評価点} = \text{技術評価点 (最大 700 点)} + \text{価格評価点 (最大 300 点)}$$

第 6 落札者の決定等

1 落札者の決定

本市は、提案審査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、技術評価点が最も高い者を落札者とする。

入札参加者が 1 者のみであった場合についても審査を実施し、審査過程において適切と判断された場合は、最優秀提案として選定する。本市はこの結果を踏まえ、落札者を決定する。

2 選定結果及び審査講評の公表

最優秀提案の選定結果については、入札参加者の代表企業に通知するほか、審査講評を本市ホームページで公表する。

3 落札者を決定しない場合の措置

最終的に入札参加者がいない場合又は、入札参加者が 1 者以上あった場合についても審査過程においてすべての入札参加者が適切でない判断された場合においては、落札者を決定せず、その旨を本市ホームページで速やかに公表する。

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、入札価格等提案書類）
	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	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 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、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、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、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	15
	(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	80
	① 全体配置・ゾーニング・諸室・動線等	(30)
	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)、外構等	(30)
	(2) 周辺環境、地球環境への配慮	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	30
① 安全性の確保	(20)	
② 警備保安の考え方	(10)	
小計		140
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	25
	(2) 厨房機器等の調達・設置及び食器・食缶の調達	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	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	10
	(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器・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
	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	5
	(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)	(25)
	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誤配及び食中毒・異物混入の防止	(25)
	(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	20
(6) 洗浄・残渣処理等業務に係る事項	20	
(7) 運営備品調達業務に係る事項	10	
(8) 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		225
VII 入札参加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	10
	(2) 地域経済・地域社会への貢献	100
	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	(30)
	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	(20)
	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	(20)	
小計		110
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	15	-	本事業の基本的な考え方を理解し、基本理念を具現化するための実施方針及び事業計画が練られているか。 本事業を確実に効果的に実現できる適切な実施体制が確立されているか。	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（B-1）、事業スケジュール表（L-1）、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））
	(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て、資金計画の安定化やキャッシュフロー不足への対応策の効果的な提案がなされているか。	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（B-2）、事業スケジュール表（L-1）、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	20	-	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リスク管理体制などの効果的な提案がなされているか。	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（B-3）、事業スケジュール表（L-1）、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））
				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、本事業の継続性の確保のための効果的な提案がなされているか。	
(4) ライフサイクルコストの縮減	20	-	イニシャルコストの低減に向けた効果的な提案がなされているか。 光熱水費を含めたランニングコストの低減に向けた効果的な提案がなされているか。	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（B-4）、事業スケジュール表（L-1）、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））	
I 事業計画全般に関する事項		70			
II 設計業務に関する事項	(1) 施設計画の考え方	30	①全体配置・ゾーニング・諸室・動線等	敷地全体のバランスやセキュリティ対策を考慮に入れ、均衡のとれた死角の少ない配置計画となるように提案がなされているか。	提案書（設計業務に関する事項（C-1）、計画図面等提案書類（I-1～I-20））
				食材搬入車、給食の配送回収車及び職員の通勤車両など、交通上の安全性及び周辺環境への影響に十分配慮した効果的な提案がなされているか。	
				汚染作業区域・非汚染作業区域が交差しないよう、調理の作業工程、作業動線、食材の流れ等の効果的な提案がなされているか。	
	20	②仕上計画・ユニバーサルデザイン	衛生面や安全面について十分配慮された仕上計画となっているか（床、壁面、動線上の出入口、窓、搬出入口など）。		
			高齢者・障がい者等すべての利用者にとって、安心・安全かつ快適に利用できるよう工夫されているか。		
	30	③学校給食センター（調理、見学エリア等）・外構等	調理員、事務員、見学者等の利便性と快適性の向上に向けて、諸室配置や動線計画について効果的な提案がなされているか。		
			給食調理（アレルギー対応食を含む）にあたって、衛生面に十分配慮し、ゆとりがあり、作業しやすいよう、効果的な提案がなされているか。		
			見学エリア等について、食育を推進するための効果的な提案がなされているか。		
			駐車場・駐輪場などの外構が適切に計画され、円滑かつ安全な出入りが可能なように効果的な提案がなされているか。		
(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	地域との調和や敷地周辺との景観形成に向けて効果的な提案がなされているか。	提案書（設計業務に関する事項（C-2）、計画図面等提案書類（I-1～I-20））	
			設計業務において、周辺への騒音、振動、臭気の影響を最大限抑制するための効果的な提案がなされているか。		
15	②環境保全・環境負荷低減への配慮	温室効果ガスの削減、省エネルギー等について効果的な提案がなされているか。			
		省資源、廃棄物減量及びリサイクル等に向けて効果的な提案がなされているか。			
(3) 防災安全計画の考え方	20	①安全性の確保	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回復・復旧に向けての効果的な提案がなされているか。	提案書（設計業務に関する事項（C-3）、計画図面等提案書類（I-1～I-20））	
			火災、ガス漏れ、落雷等の事故防止及び事故発生時の避難安全対策について効果的な提案がなされているか。		
	10	②警備保安の考え方	防犯上有効な照明設備や警備システム等について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		140			

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)	25	-	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スケジュールを遵守するための効果的な提案がなされているか。	提案書（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-20）、事業スケジュール表（L-1））
				十分な安全対策及び工事に伴う騒音、振動、悪臭、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提案がなされているか。	
	(2)	25	-	厨房機器等の選定について、市の想定献立や使用食材等で示す内容を踏まえ、衛生面、安全面、作業効率、更新性等に十分配慮した具体的な提案がなされているか。	提案書（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-16～I-17、I-19、I-20）、事業スケジュール表（L-1））
	食器・食缶等の選定について、安全安心でおいしい給食を適温で提供するため、衛生面、安全面、作業効率、更新性等に十分配慮した具体的な提案がなされているか。				
(3)	20	-	工事監理方法、チェックポイント等の工事監理業務に関する効果的な提案がなされているか。	提案書（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-1～I-20）、事業スケジュール表（L-1））	
			確実な品質管理に向け、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が提案されているか。		
Ⅲ 建設・工事監理業務に関する事項		70			
Ⅳ 開業準備業務に関する事項	(1)	15	-	供用開始当初から安全安心でおいしい給食を適温で調理後2時間以内に提供するため、調理・配送・配膳の業務間の連携を含め、開業準備（リハーサル、従業員研修等）について効果的な提案がなされているか。	提案審査に関する書類（提案審査に関する書類（A-2）） 提案書（開業準備業務に関する事項（E-1）、計画図面等提案書類（I-21）、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)	10	-	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効果的な提案がなされているか。	提案書（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-20）、事業スケジュール表（L-1））
				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効果的な提案がなされているか。	
	(2)	10	-	建築物の性能及び状態を常に最良な状態に保つための効果的な提案がなされているか。	提案書（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-20）、事業スケジュール表（L-1））
				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効果的な提案がなされているか。	
	(3)	10	-	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効果的な提案がなされているか。	提案書（維持管理業務に関する事項（F-4）、計画図面等提案書類（I-16～I-17、I-19、I-20）、事業スケジュール表（L-1））
				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の効果的な提案がなされているか。	
	(4)	10	-	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効果的な提案がなされているか。	提案書（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-9）、事業スケジュール表（L-1））
	環境衛生・清掃業務の作業内容・頻度等に関する効果的な提案がなされているか。				
(5)	10	-	日常の清掃、点検、保守作業などのメンテナンス性に優れ、経済性に配慮した効果的な提案がなされているか。	提案書（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-20）、事業スケジュール表（L-1））	
			日頃から事故・犯罪・火災等の未然防止や避難に向けた効果的な提案がなされているか。		
(6)	10	-	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・連絡を行えるための効果的な提案がなされているか。	提案書（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-20）、事業スケジュール表（L-1））	
			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）及び更新計画の効果的な提案がなされているか。		
(7)	10	-	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・工法等の効果的な提案がなされているか。	提案書（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-20）、事業スケジュール表（L-1））	
Ⅴ 維持管理業務に関する事項		70			
(1)	運営業務全般に係る事項（基本方針、食数変動に伴		①安全で安定的な運営のための工夫	調理業務を中心として、衛生的かつ安全で、おいしい給食の安定的かつ確実な提供に向けて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	
VI 運営業務に関する事項	う固定費・変動費の提案等)	15		運営業務全般の業務改善を継続的に図る等、特に給食調理の品質向上に向けた方策について効果的な提案がなされているか。	提案審査に関する書類（提案審査に関する書類(A-2)） 提案書（運営業務に関する事項(G-1)、計画図面等提案書類(I-1~I-20)、事業スケジュール表(L-1)）	
				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。		
		10	②食数変動に対する提案	食数変動に対する具体的な提案がなされ、合理的、経済的な効果的な提案がなされているか。		
		10	③周辺環境への配慮	運営業務において、周辺への騒音、振動、臭気、交通渋滞など、調理業務や配送業務に伴う近隣住民への影響を最大限抑制するための効果的な提案がなされているか。		
		25	④緊急時の対応	食中毒・異物混入・アレルギー事故、配送車の故障・事故、道路封鎖、災害、その他緊急の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な方策が提案されているか。		
	(2)	食材検収・保管業務に係る事項	5	—	食材検収・保管業務について適切な人員配置・作業の流れ等の効果的な提案がなされているか。	提案審査に関する書類（提案審査に関する書類(A-2)） 提案書（運営業務に関する事項(G-2)、計画図面等提案書類(I-1~I-20)、事業スケジュール表(L-1)）
	(3)	給食調理業務に係る事項	25	①調理体制（指示命令システムの明示、適切な人員配置等）	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効果的な提案がなされているか。	提案審査に関する書類（提案審査に関する書類(A-2)） 提案書（運営業務に関する事項(G-3)、計画図面等提案書類(I-1~I-20)、事業スケジュール表(L-1)）
				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）	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、自主検査（セルフモニタリング）等の効果的な提案がなされているか。	
				③食物アレルギー対応食の誤配及び食中毒・異物混入の防止	原因アレルゲンの混入や対応食の誤配を未然に防止するための効果的な提案がなされているか。	
			25		食中毒及び異物混入等を未然に防止するための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	25	—	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・頻度等について効果的な提案がなされているか。 業務従事者の健康管理や衛生管理について効果的な提案がなされているか。	提案審査に関する書類（提案審査に関する書類(A-2)） 提案書（運営業務に関する事項(G-4)、事業スケジュール表(L-1)）	
(5)	給食配送・回収業務に係る事項	20	—	調理後2時間以内の喫食が可能な給食配送・回収計画が効果的な提案がなされているか。 荒天による交通渋滞の影響や交通事故等を未然に防止するための効果的な提案がなされているか。 学校敷地内における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具体的な方策が提案されているか。	提案審査に関する書類（提案審査に関する書類(A-2)） 提案書（運営業務に関する事項(G-5)、計画図面等提案書類(I-9~I-20、I-22)、事業スケジュール表(L-1)）	
(6)	洗浄・残渣処理等業務に係る事項	20	—	衛生面に最大限に配慮した洗浄・残渣処理等について効果的な提案がなされているか。 残渣の抑制・減量化等について効果的な提案がなされているか。	提案審査に関する書類（提案審査に関する書類(A-2)） 提案書（運営業務に関する事項(G-7)、計画図面等提案書類(I-1~I-20)、事業スケジュール表(L-1)）	
(7)	運営備品調達業務に係る事項	10	—	運営に必要な備品の調達・管理・更新について効果的な提案がなされているか。	提案審査に関する書類（提案審査に関する書類(A-2)） 提案書（運営業務に関する事項(G-8)、計画図面等提案書類(I-16~I-20)、事業スケジュール表(L-1)）	

審査項目		配点	評価項目	評価視点	主な対応様式
	(8)	10	-	献立作成支援業務について効果的な提案がなされているか。	提案審査に関する書類（提案審査に関する書類(A-2)） 提案書（運営業務に関する事項(G-9)、計画図面等提案書類(I-1~I-20)、事業スケジュール表(L-1)）
	食育支援業務について効果的な提案がなされているか。				
	広報支援業務について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		225			
VII 入札参加者独自の提案に関する事項	(1)	10	-	本事業の主旨に沿った内容で、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	提案書（入札参加者独自の提案に関する事項(H-1~H-2)、計画図面等提案書類(I-1~I-22)、事業スケジュール表(L-1)）
	(2)	30	-	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や発注等の地域経済への貢献	
				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	
				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	
				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	
VII 入札参加者独自の提案に関する事項		110			