（様式６）

（仮称）郡山市立中学校給食センター整備・運営事業

性能審査提案書（表紙・目次）

（9月30日公表）

１ 事業計画等に関する事項 頁　／　総頁

２ 事業全体に関する事項 頁　／　総頁

３ 施設整備に関する事項 頁　／　総頁

４ 開業準備に関する事項 頁　／　総頁

５ 維持管理業務に関する事項 頁　／　総頁

６ 運営業務に関する事項 頁　／　総頁

（様式６-１）

|  |
| --- |
| １　事業計画等に関する事項  (１) 事業方針等（Ａ４横長　１～２枚程度） |
| 審査基準に記載した評価項目「１　事業計画等に関する事項　(１)事業方針等」に関する提案について、評価の視点に沿って記載すること。    　　・本事業の目的及び施設の役割を十分に理解した事業の方針についての提案。 |

（様式６-２）

|  |
| --- |
| １　事業計画等に関する事項  (２) 実施体制及びモニタリング　（Ａ４横長　１～２枚程度） |
| 審査基準に記載した評価項目「１　事業計画等に関する事項　（２）実施体制及びモニタリング」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・本事業を適切に実施するため、各業務に精通した適切な人員の配置、必要人員の確保、体制についての提案。  ・人材育成の観点から必要な研修の実施などについての具体的な提案。  ・旧給食センターの実務経験者の雇用や地域住民の雇用を含め、必要人員の確保について、事業期間を通じて、業務ごとに実現性のある提案。  ・事業期間を通して、安全・安心な給食提供のための品質、サービス水準を維持・向上させるためのモニタリング計画の提案。  ・従業員が働きやすい体制、環境づくりについての具体的な提案。 |

（様式６-３）

|  |
| --- |
| １　事業計画等に関する事項  (３) 資金調達計画・事業収支計画　（Ａ４横長　１～２枚程度） |
| 審査基準に記載した評価項目「１　事業計画等に関する事項　（３）資金調達計画・事業収支計画」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・事業初期段階における資金調達計画について、安定的かつ確実な提案。（初期の一時的な資金需要の集中に対する備え、構成員や金融機関等との事前協議状況等）  ・毎年度の事業収支計画について、安定的に継続できる提案。（金融市場の変動や不測の資金需要への対応策等） |

（様式６-４）

|  |
| --- |
| １　事業計画等に関する事項  (４) リスク管理　（Ａ４横長　１～２枚程度） |
| 審査基準に記載した評価項目「１　事業計画等に関する提案　(４) リスク管理」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・事業実施に当たってのリスク分析がなされており、事業期間を通じて、リスクの発生を最小とするための効果的な対策が備えられた提案。  ・事業期間中の増加費用等（物価変動リスクを除く。）に係るリスクへの対応策について提案。  ・ＳＰＣ、代表企業、構成企業、協力企業等の間のリスク分担について、事業を継続して担えるような具体的な提案。 （各業務の受託者の破綻時等を含む。） |

（様式６-５①）

|  |
| --- |
| １　事業計画等に関する事項  (５) 地域社会、地域経済への貢献（地域経済貢献）　　　（Ａ４横長　１～２枚程度） |
| 審査基準に記載した評価項目「１　事業計画等に関する事項　(５) 地域社会、地域経済への貢献（地域経済貢献）」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・市内に本店又は支店を有する企業を構成員に含むことや市内事業者の育成及び参画など、地域経済に貢献するため提案。（支店等よりも本店を高評価とする。） |

（様式６-５②）

|  |
| --- |
| １　事業計画等に関する事項  (５) 地域社会、地域経済への貢献（市内企業への発注金額）　　　（Ａ４横長　１～２枚程度） |
| 「様式集Ｅｘｃｅｌ形式　６-５②」参照。 |

（様式６-６）

|  |
| --- |
| ２　事業全体に関する事項  (６) 災害発生時の対応　（Ａ４横長　１～２枚程度） |
| 審査基準に記載した評価項目「２　事業全体に関する事項　(６) 災害発生時の対応」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・建築物の構造において、安全性・耐久性・経済性に配慮された提案。  ・災害発生後、受配校が再開及び調理場周辺のインフラが復旧次第、給食を早期に提供できるように、災害発生時における施設や設備への影響の回避策や抑制及び早期復旧に向けた修繕計画についての提案。  ・災害時に炊き出しを実施するに当たり、市との連絡体制や施設設備の使用及び調理人員の提供、実施体制・手法等市への協力についての提案。 |

（様式６-７）

|  |
| --- |
| ２　事業全体に関する事項  (７) 環境負荷への配慮（Ａ４横長　１～２枚程度)） |
| 審査基準に記載した評価項目「２　事業全体に関する事項　(７) 環境負荷への配慮」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・「2050年カーボンニュートラルシティこおりやま」の実現に向け、ＺＥＢ化、グリーントランスフォーメーション（ＧＸ）など、気候変動に対応した持続可能な事業の実施に向けた施設計画や運営計画などの提案。  ・ＣＯ２の排出抑制、省エネルギー、太陽熱利用システムの導入等の環境負荷の低減可能な設備計画、運営・維持管理計画、セルフモニタリングなどの提案。  ・食べ残しや残渣等の減量化の方法やその効果、対象範囲について、環境に配慮した具体的な提案。 |

（様式６-８）

|  |
| --- |
| ２　事業全体に関する事項  (８) 周辺環境等への配慮　（Ａ４横長　１～２枚程度） |
| 審査基準に記載した評価項目「２　事業全体に関する事項　(８) 周辺環境等への配慮」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・設計・工事期間において、配置計画や建設工事の観点から騒音、振動、臭気等の近隣に配慮が必要な事項について、近隣への影響の抑制が図られた提案。  ・維持管理・運営期間において、運営上の観点から、騒音、振動、臭気等の近隣に配慮が必要な事項について、近隣への影響の抑制が図られた提案。  ・あさか野夏まつり花火大会等のイベントに配慮された、施設の配置計画や景観への配慮などの提案。 |

（様式６-９）

|  |
| --- |
| ２　事業全体に関する事項  (９) コスト縮減の追求　（Ａ４横長　１～２枚程度） |
| 審査基準に記載した評価項目「２　事業全体に関する事項　(９) コスト縮減の追求」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・長期的な視点から高耐久性の材料等の導入によるライフサイクルコスト（施設整備から維持管理・運営期間、事業契約期間後も含む）の縮減や業務の効率性について、実績や根拠等を示した具体的な提案。  ・太陽熱利用システムの導入や太陽光発電設備の設置と併せて蓄電池を導入する等、光熱水量の建設及び維持管理を通じたトータルコストを抑えた施設や、監視及び検証方法について、使用量の低減につながる提案。  ・配置する機器について、メンテナンス及び更新に配慮された提案。  ・次期事業を見据えた施設規模やメンテナンスしやすい設備の設置など、工夫や配慮のある提案。  ・各室の構造や仕様について、食数の増減や将来的な受配校の追加・変更に対応可能なフレキシブルかつ可変性のある提案。 |

（様式６-10）

|  |
| --- |
| ３　施設整備に関する事項  (10) 敷地内ゾーニング・外構計画　（Ａ４横長　１～２枚程度） |
| 審査基準に記載した評価項目「３　施設整備に関する事項　(10) 敷地内ゾーニング・外構計画」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・建物の配置計画は、配送車両や食材納入車両がスムーズに運行が可能など、円滑かつ効率的な運営に配慮された提案。  ・配送・回収口等の計画が、気象庁の過去の気象データを参照し、地域性による風雪等の気候的要素に配慮された提案。  ・外構設計に当たっては、建物敷地の形状を考慮し有効な構内通路や緑地を計画するとともに、耐久性や美観にも配慮された提案。 |

（様式６-11）

|  |
| --- |
| ３　施設整備に関する事項  (11) 施設内ゾーニング計画(給食エリア)（一般エリア）　（Ａ４横長　２～３枚程度） |
| 審査基準に記載した評価項目「３　施設整備に関する事項　(11) 施設内ゾーニング計画(給食エリア)（一般エリア）」に関する提案について、次の内容を記載すること。    　　・十分な調理・洗浄作業スペースが確保され、労務負担の軽減に配慮された良好な作業環境づくりについて、実現性のある提案。  ・おいしい給食の実現、確実なアレルギー対応に向けたゾーニング・動線計画の提案。  ・衛生面や作業の効率化に配慮した給食エリア内の諸室等の配置についての具体的な提案。  ・ＨＡＣＣＰの考え方に基づく「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」等の各種衛生管理の基準に適合し、給食センター内外から衛生面に配慮された提案。  ・執務形態の変更や部分的な居室用途の変更等に対応できるような提案。 |

（様式６-12）

|  |
| --- |
| ３　施設整備に関する事項  (12) 調理設備・備品計画　（Ａ４横長　１～２枚程度） |
| 審査基準に記載した評価項目「３　施設整備に関する事項　(12) 調理設備・備品計画」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・衛生面や作業の効率化に配慮した調理設備等の配置についての具体的な提案。  ・食数や学校・学級数、業務時間、使用頻度等を考慮し、安全、確実、効率的に調理できる調理設備機器等の選定についての提案。  ・清掃、洗浄・消毒時における衛生面に配慮した調理設備の構造についての具体的な提案。 |

（様式６-13）

|  |
| --- |
| ３　施設整備に関する事項  (13) 施工計画　（Ａ４横長　１～２枚程度） |
| 審査基準に記載した評価項目「３　施設整備に関する事項　(13) 施工計画」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・安全管理や工期遵守への対策について実効性のある提案。  ・不測の事態が生じた場合においても工期を遵守するための方策について具体的な提案。 |

（様式６-14）

|  |
| --- |
| ４　開業準備業務に関する事項  (14) 開業準備業務　（Ａ４横長　１～２枚程度） |
| 審査基準に記載した評価項目「４　開業準備業務に関する事項　(14) 開業準備業務」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・各業務間の連携や市との連携を含め、供用開始後の運営を円滑に実施するための開業準備についての提案。  ・各種マニュアル等の作成・内容についての提案。 |

（様式６-15）

|  |
| --- |
| ５　維持管理業務に関する事項  (15) 維持管理・更新　（Ａ４横長　１～２枚程度） |
| 審査基準に記載した評価項目「５　維持管理業務に関する事項　(15) 維持管理・更新」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・経年劣化等による危険・障害等の発生を未然に防止する等、予防保全を実施することについての提案。  ・建物や設備の保守管理、修繕・更新、清掃について、創意工夫やノウハウを活用し、運営業務へ支障が生じることなく、合理的かつ効率的な業務を実施することについての提案。  ・急な故障や修繕が必要な事態による給食業務に対する支障を最小限にするための具体的かつ実効性のある提案。  ・清掃計画について、快適性や衛生管理を踏まえた提案。  　　・データによる分析及び承継等のＤＸに積極的な取り組み、事業の効率性を高める提案。 |

（様式６-16）

|  |
| --- |
| ５　維持管理業務に関する事項  (16) 長期修繕計画　（Ａ４横長　１～２枚程度、Ｅｘｃｅｌ形式Ａ３横長１枚） |
| 審査基準に記載した評価項目「５　維持管理業務に関する事項　(16) 長期修繕計画」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・建物、建築設備、調理設備の機能を良好な状態で維持するための長期修繕計画の策定についての提案。  ・事業期間中において適切な品質管理がなされ、事業期間終了時においてもその品質が確保される実現性のある提案。（継続利用するに当たり良好な状態である旨の判断基準、市との協議内容等）  ※長期修繕計画表は、「様式集Ｅｘｃｅｌ形式　６-16」に記載すること。 |

（様式６-17）

|  |
| --- |
| ６　運営業務に関する事項  (17) 調理業務　（Ａ４横長　１～２枚程度） |
| 審査基準に記載した評価項目「６　運営業務に関する事項　(17) 調理業務」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・学校給食の調理を安全、確実、効率的に行うことについての提案。  ・２時間喫食及び安全・安心でおいしい適温給食を、確実に生徒等へ提供することについての提案。  ・食材納入事故等に伴う急な献立変更や、配送校の行事変更等に伴う食数変更への協力体制について適正・確実かつ実効性のある提案。 |

（様式６-18）

|  |
| --- |
| ６　運営業務に関する事項  (18) 衛生管理の徹底　（Ａ４横長　１～２枚程度） |
| 審査基準に記載した評価項目「６　運営業務に関する事項　(18) 衛生管理の徹底」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・衛生管理体制及び仕組みについて適正・確実かつ実効性のある提案。（業務従事者の健康管理や衛生管理、研修等を含む。） |

（様式６-19）

|  |
| --- |
| ６　運営業務に関する事項  (19) 事故防止　（Ａ４横長　１～２枚程度） |
| 審査基準に記載した評価項目「６　運営業務に関する事項　(19) 事故防止」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・食中毒事故や異物混入の防止を高水準で管理するための方策についての提案。  ・食中毒や異物混入等の事故の発生時及び発生が疑われるときの対応についての具体的な提案。 |

（様式６-20）

|  |
| --- |
| ６　運営業務に関する事項  (20) アレルギー対応　（Ａ４横長　１～２枚程度） |
| 審査基準に記載した評価項目「６　運営業務に関する事項　(20) アレルギー対応」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・配食、配送及び喫食の誤りを防止するための具体的な提案。  ・アレルギー対応食を安全かつ確実に調理するための実施体制、従業員への教育についての提案。 |

（様式６-21）

|  |
| --- |
| ６　運営業務に関する事項  (21) 配送・回収計画　（Ａ４横長　１～２枚程度） |
| 審査基準に記載した評価項目「６　運営業務に関する事項　(21) 配送・回収計画」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・配送計画について、２時間喫食を遵守し、衛生面、安全性、確実性及び効率性に配慮した提案。  ・交通渋滞や交通事故など、緊急時の対応策についての具体的な提案。  ・学校敷地内における配送車の通行時の安全への配慮、コンテナの搬出入の安全性に配慮した具体的な提案。 |

（様式６-22）

|  |
| --- |
| ６　運営業務に関する事項  (22) 配膳・下膳計画　（Ａ４横長　１～２枚程度） |
| 審査基準に記載した評価項目「６　運営業務に関する事項　(22) 配膳・下膳計画」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・学校の配膳室内の衛生面に配慮し、給食の管理や生徒への受け渡しなど安全面に配慮された具体的な提案。 |