

高山市学校給食センター運営・維持管理等業務委託プロポーザル審査会 提案審査(得点詳細)

大項目	審査項目	主な審査の視点	配点	得点		
				ビタミン	ミネラル	タンパク質
I 業務全体 (410点)	(1)取組方針	①学校給食の意義や目的を理解し、「本業務の基本方針」を実現するための取組方針(本業務全体の方針)が適切に提案されているか。	20	17.1	15.4	14.3
	(2)全体体制	①運営企業は、本業務を円滑かつ確実に運営できる豊富な類似実績(内容、件数)を有しているか。(定量的評価)	150	150	150	130
		②配置予定の各責任者(要求水準書 第2 1 表5の全ての責任者のうち、維持管理業務に関する責任者を除く)は、本業務と類似の業務実績を有しているか。	20	17.1	13.1	12.6
		③本業務のうち、維持管理業務を除く業務全体を円滑かつ確実に実施できる体制が具体的に提案されているか。	10	7.1	7.4	7.4
		④業務従事者の休暇等による代替者の確保策や、感染症等の影響により欠員が発生した場合、献立内容等により増員が必要になった場合における人員の確保策に関して、具体的に提案されているか。	10	8	7.4	7.4
		⑤調理設備企業、維持管理企業との連携体制について、具体的に提案されているか。	10	8	8.6	6.6
	(3)地域経済への貢献	①本業務の応募者として、高山市内に本店または本社を有する企業(地元企業)が参画しているか(定量的評価)	50	30	0	0
		②市民雇用の積極的な促進方策が具体的に提案されているか。	10	7.7	7.1	7.7
	(4)防災対策	①大規模災害等の発生時において、市の判断により本施設を使用して炊き出し等を行う場合の協力体制・内容が具体的に提案されているか。	10	8.3	7.1	7.4
		②防災機能を備えた施設を実現可能な調理設備の導入が提案されているか。	10	7.7	7.7	7.4
	(5)設計・施工支援業務 (調理設備を含む)	①想定献立の提供ができ、衛生管理基準などを遵守でき、おいしい給食が提供できる調理設備が提案されているか。	30	24.9	22.3	19.7
		②調理・洗浄業務がスムーズに遂行でき、アレルギー対応食を安全に調理できる動線を考えた効率的な設備の配置となっているか。	30	25.7	23.1	24
		③本施設の設計業務及び施工業務が効果的かつ効率的に実施できるように、市に対する具体的な支援・協力内容が提案されているか。	20	16	13.7	15.4
		④調理設備リスト及び調理設備の修繕・更新に係る経費が適切に提案されているか。(定量的評価)	30	30	24.7	25.7
	II 開業準備業務 (40点)	(6)開業準備業務体制	①開業準備業務全般を円滑かつ効率的に遂行するための体制や方策、市との連携・協力体制に関して、具体的に提案されているか。	10	7.4	7.1
(7)開業準備業務内容		①開業準備業務の各内容に関するスケジュールが詳細に提案されているか。	10	7.1	6.9	6.9
		②業務従事者への教育・研修の実施方法・内容・回数等が具体的に提案されているか。	10	8	6.6	8.3
	③調理・配送リハーサルの実施方法・内容・回数等が具体的に提案されているか。	10	7.4	6.9	8	
III 運営業務 (420点)	(8)運営業務全般	①業務品質の継続的な改善を図るための方策や仕組みに関して、具体的に提案されているか。	20	14.9	14.9	13.7
		②運営期間中における市との効果的な連絡・協議方法について、具体的に提案されているか。	20	14.3	14.3	14.9
		③非常時・緊急時等(調理事故の発生時を含む)における迅速かつ効果的な対応方法が提案されているか。	20	15.4	14.3	13.1
		④業務従事者に対する定期的、継続的な教育・研修内容が提案されているか。	20	14.9	14.9	14.9
		⑤市が負担する光熱水費の縮減に関して、効果的な方策が提案されているか。	20	13.1	13.1	13.7
	(9)食材の検収補助・保管業務・調理業務	①食材の検収補助・保管業務に関して、円滑かつ効率的な遂行方法が提案されているか。	20	13.7	14.9	14.9
		②児童・生徒が調理後2時間以内に喫食できるように、円滑かつ確実に調理するための有効な方法が具体的に提案されているか。	20	14.3	13.7	12.6
		③異物混入及び食中毒を未然に防止するための有効な方策が具体的に提案されているか。	50	38.6	34.3	35.7
		④おいしい給食を提供するための有効な方策や継続するための仕組みなどが具体的に提案されているか。	20	15.4	14.3	14.9
		⑤アレルギー対応食を安全かつ確実に提供できる方策や仕組みなどが具体的に提案されているか。	50	38.6	35.7	38.6
	(10)衛生管理業務	①業務従事者の衛生管理及び健康管理に関して、有効な方策が具体的に提案されているか。	20	14.3	13.7	15.4
		②調理作業中の衛生管理や衛生検査業務(日常検査、定期検査、臨時検査等)の内容が具体的に提案されているか。	20	15.4	14.3	14.3
	(11)洗浄消毒・残渣処理業務	①調理設備、調理備品、食器・食缶・コンテナ等の洗浄・消毒、乾燥・保管方法に関して、衛生管理面や効率性を考慮して提案されているか。	10	7.4	7.4	7.1
		②残渣の減量化及び処分方法に関して、有効な方策が具体的に提案されているか。	10	7.4	7.7	6.9
	(12)給食配送・回収業務	①給食配送・回収業務を効率的かつ安全に実施できる体制が具体的に提案されているか。	10	7.4	7.4	7.1
②各配送校までの交通事情や所要時間等を十分に考慮して、確実な「配送・回収計画」が提案されているか。		10	7.7	8	6.9	
③配送校の事情により、給食開始時刻に変更が発生した場合の対応策について、具体的に提案されているか。		10	6.9	7.1	6.9	
④交通事情により配送の遅延が見込まれる場合や配送車両の故障・事故が発生した場合の対応策について、具体的に提案されているか。		10	6.9	7.1	7.1	
⑤アレルギー対応食専用容器を安全かつ確実に配送し、誤配送を防止するための方策について具体的に提案されているか。		10	8.3	7.4	7.1	
(13)献立作成・食育・広報支援業務	①市が献立作成に関連して、有効に活用できる具体的な協力内容が提案されているか。	10	7.1	7.4	6.9	
	②市が本施設または各学校等で実施予定の食育推進活動に関して、具体的な協力内容が提案されているか。	30	24	20.6	19.7	
	③市が行う広報活動に関して、具体的な協力内容が提案されているか。	10	7.7	7.4	7.1	
IV 維持管理業務 (30点)	(14)維持管理業務内容	①調理設備・調理器具の保守管理業務(修繕・更新を除く)に関して、運営業務に支障をきたさず、正常な機能・性能を保持するための有効な方策が具体的に提案されているか。	10	8.3	7.4	6.9
		②調理設備に関して、計画的かつ具体的な修繕・更新計画が提案されているか。	10	8	6.6	7.4
		③清掃業務に関して、清潔かつ衛生的な状態を保持するための具体的な方策が提案されているか。	10	7.7	7.1	6.6
V 価格審査(100点)		提案価格の評価点=(最も低い提案金額)÷(当該提案金額)×配点 ※維持管理業務に関する価格提案は、一部の業務項目のみを対象とする	100	99.3	91.7	93.6
合計			1000	824.5	747.8	730.2