（様式30）

（仮称）堺市立第2学校給食センター

整備運営事業

加点項目提案審査書類（表紙・目次）

（ア）事業計画に関する提案 頁 / 総頁

* 事業方針
* 実施体制(1)
* 実施体制(2)【経理状況調書】
* リスク管理の方針
* 地域活性化
* 環境配慮

（イ）施設整備に関する提案 頁 / 総頁

* 配置計画
* 内部計画
* 調理設備計画(1)
* 調理設備計画(2)【稼働シミュレーション】
* 施工計画

（ウ）開業準備に関する提案 頁 / 総頁

* 円滑な準備(1)
* 円滑な準備(2)【開業準備計画表】

（エ）維持管理に関する提案 頁 / 総頁

* 施設管理(1)
* 施設管理(2)【修繕計画表】
* 設備管理
* 清掃

（オ）運営に関する提案 頁 / 総頁

* 運営体制
* 衛生管理(1)
* 衛生管理(2)【作業動線・作業工程】
* 衛生管理(3)【運用計画】
* 調理(1)
* 調理(2)【調理工程】
* 配送・配膳・回収(1)
* 配送・配膳・回収(2)【配送・回収計画表】
* 食育推進

（様式31-1）

|  |
| --- |
| （ア）事業計画に関する提案 |
| ① 事業方針　（A4判 1枚以内） |
| ◆ 事業方針に関する考え方を記載してください。なお、以下に示す内容は必ず提案してください。（提案審査書類の記載も①②の順とすること）また、提案した事項について、可能な限り提案理由を記載してください。※加点項目提案審査書類において、必須項目提案審査書類で提案した内容を再度提案したい場合、又は参照が必要な提案がある場合は、当該必須項目提案審査書類の提案内容を再掲すること。（以降の加点項目提案審査書類の様式も同じ。）※加点項目提案審査書類において、他の加点項目提案審査書類で提案した内容の参照が必要な提案がある場合は、参照が必要な加点項目提案審査書類の参照箇所等を明記すること。（以降の加点項目提案審査書類の様式も同じ。）1. 「堺市中学校給食改革実施方針」を踏まえ、「堺市だからこそ安全安心」、「一人ひとりの子どもの顔が見える“あたたかい”給食センター」などをめざした具体的な提案がなされているか。
2. 「堺市南区基本計画」を踏まえ、地域特性や地域活動に配慮した具体的な提案がなされているか。
 |

（様式31-2-1）

|  |
| --- |
| （ア）事業計画に関する提案 |
| ②-１ 実施体制(1)　（A4判 3枚以内） |
| ◆ 実施体制に関する考え方を記載してください。なお、以下に示す内容は必ず提案してください。（提案審査書類の記載も①②③④の順とすること）また、提案した事項について、可能な限り提案理由を記載してください。1. 各企業の役割及び責任分担等を明確にし、確実かつ安定的に事業を進めていくための具体的な提案がなされているか。
2. 安全安心でおいしい給食を提供するための市との連携方法について、具体的な提案がなされているか。
3. 提案を具現化するための財務経営の健全性が確保されているか。
4. 担当する企業に、類似事業の実績があり、多様な経験やノウハウを有しているか。

◆担当する企業の類似事業の実績について、表形式で簡潔かつ具体的に記入してください。以下の項目については必ず記入してください。* 実績件数、主な施設
 |

（様式31-2-2）

|  |
| --- |
| （ア）事業計画に関する提案 |
| ②-２ 実施体制(2)【経理状況調書】　（A4判 適宜） |
| ◆ 入札参加グループを構成する構成員全ての直近３事業年度分の経理状況について記載してください。必要に応じて、項目を追加または細分化してください。なお、企業名がわからないように記載してください。[代表企業] （単位：百万円）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 項　　目 | 　　　　年度 | 　　　　年度 | 　　　　年度 | 3か年平均 |
| 売上高 |  |  |  |  |
| 営業利益 |  |  |  |  |
| 経常利益 |  |  |  |  |
| 税引き前当期純利益 |  |  |  |  |
| 税引き後当期純利益 |  |  |  |  |
| 資産（総資本） |  |  |  |  |
| 負債 |  |  |  |  |
| 自己資本（株主資本） |  |  |  |  |

[構成企業（○○業務担当）] （単位：百万円）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 項　　目 | 　　　　年度 | 　　　　年度 | 　　　　年度 | 3か年平均 |
| 売上高 |  |  |  |  |
| 営業利益 |  |  |  |  |
| 経常利益 |  |  |  |  |
| 税引き前当期純利益 |  |  |  |  |
| 税引き後当期純利益 |  |  |  |  |
| 資産（総資本） |  |  |  |  |
| 負債 |  |  |  |  |
| 自己資本（株主資本） |  |  |  |  |

[協力企業（○○業務担当）] （単位：百万円）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 項　　目 | 　　　　年度 | 　　　　年度 | 　　　　年度 | 3か年平均 |
| 売上高 |  |  |  |  |
| 営業利益 |  |  |  |  |
| 経常利益 |  |  |  |  |
| 税引き前当期純利益 |  |  |  |  |
| 税引き後当期純利益 |  |  |  |  |
| 資産（総資本） |  |  |  |  |
| 負債 |  |  |  |  |
| 自己資本（株主資本） |  |  |  |  |

 |

（様式31-3）

|  |
| --- |
| （ア）事業計画に関する提案 |
| ③ リスク管理の方針　（A4判 2枚以内） |
| ◆ リスク管理の方針に関する考え方を記載してください。なお、以下に示す内容は必ず提案してください。（提案審査書類の記載も①②の順とすること）また、提案した事項について、可能な限り提案理由を記載してください。1. リスク管理の体制や仕組みについて、具体的な提案がなされているか。
2. リスクが顕在化した場合の迅速な対応について、具体的な提案がなされているか。

◆付保する予定の保険について、表形式で簡潔かつ具体的に記入してください。以下の項目については必ず記入してください。* 事業契約書(案)に記載のある保険
* 付保を予定している保険名称、保険契約者、被保険者、保険対象、保険期間、保険金額、保険料
 |

（様式31-4）

|  |
| --- |
| （ア）事業計画に関する提案 |
| ④ 地域活性化（A4判 4枚以内） |
| ◆ 地域活性化に関する考え方を記載してください。なお、以下に示す内容は必ず提案してください。（提案審査書類の記載も①②の順とすること）また、提案した事項について、可能な限り提案理由を記載してください。1. 市内業者と連携・協力するなど地域経済の促進について、具体的な提案がなされているか。
2. 地域雇用（障害者の雇用を含む）の促進について、具体的な提案がなされているか。
 |

（様式31-5）

|  |
| --- |
| （ア）事業計画に関する提案 |
| ⑤ 環境配慮（A4判 3枚以内） |
| ◆環境配慮に関する考え方を記載してください。なお、以下に示す内容は必ず提案してください。（提案審査書類の記載も①②の順とすること）また、提案した事項について、可能な限り提案理由を記載してください。1. 「堺市SDGs未来都市計画」を踏まえ、施設整備において低炭素化に向けた具体的な提案がなされているか。
2. 「堺市SDGs未来都市計画」を踏まえ、運営に伴い発生する食品残渣を含む廃棄物や資源物の減量及びリサイクルの推進に向けた具体的な提案がなされているか。
 |

（様式32-1）

|  |
| --- |
| （イ）施設整備に関する提案 |
| ① 配置計画　（A4判 1枚以内） |
| ◆配置計画に関する考え方を記載してください。なお、以下に示す内容は必ず提案してください。また、提案した事項について、可能な限り提案理由を記載してください。1. 建物本体及び付帯施設の配置、外部動線（歩行者、搬入車両、配送車両等）について、安全性・防災性・機能性に配慮した具体的な提案がなされているか。
 |

（様式32-2）

|  |
| --- |
| （イ）施設整備に関する提案 |
| ② 内部計画　（A4判 4枚以内） |
| ◆ 内部計画に関する考え方を記載してください。なお、以下に示す内容は必ず提案してください。（提案審査書類の記載も①②③④の順とすること）また、提案した事項について、可能な限り提案理由を記載してください。1. HACCPの考え方に基づく衛生管理を踏まえた諸室配置について、具体的な提案がなされているか。
2. 調理従事者及び食材の動線に無駄がなく、各作業が効率的に行えることに配慮した具体的な提案がなされているか。
3. 建物内の温度や湿度が適切で、床面が滑りにくいなど、調理従事者の安全確保や労働環境に配慮した具体的な提案がなされているか。
4. 災害時における建築設備及び調理設備の早期復旧に配慮した具体的な提案がなされているか。e
 |

（様式32-3-1）

|  |
| --- |
| （イ）施設整備に関する提案 |
| ③-１ 調理設備計画(1)　（A4判 1枚以内） |
| ◆ 調理設備計画に関する考え方を記載してください。なお、以下に示す内容は必ず提案してください。（提案審査書類の記載も①②の順とすること）また、提案した事項について、可能な限り提案理由を記載してください。1. 市の想定献立や使用食材等で示す内容を踏まえ、調理設備の性能や数量について、具体的な提案がなされているか。
2. 安全安心でおいしい給食を適温で提供するため、適切な調理設備について、具体的な提案がなされているか。
 |

（様式32-3-2）

|  |
| --- |
| （イ）施設整備に関する提案 |
| ③-２ 調理設備計画(2)【稼働シミュレーション】　（A3判横書き（A4判に折込み） 2枚以内） |
| ◆ 要求水準書の添付資料10「献立(想定)」にあるNo.3とNo.8の2献立を調理する場合において、調理設備の稼働状況がわかるよう、それぞれの能力を示してください。なお、能力を示すに当たっては、調理段階（下処理、上処理、煮炊き、揚物・焼物、和え物、アレルギー対応食）、配缶段階、洗浄段階ごとに使用する調理設備とその作業内容、作業時間が分かるように記載してください。 |

（様式32-4）

|  |
| --- |
| （イ）施設整備に関する提案 |
| ④ 施工計画　（A4判 1枚以内） |
| ◆ 施工計画に関する考え方を記載してください。なお、以下に示す内容は必ず提案してください。（提案審査書類の記載も①②の順とすること）また、提案した事項について、可能な限り提案理由を記載してください。1. 工期が遅れないための取組みや工事関係者等への安全管理、既存建物等の解体時のアスベスト飛散防止対策について、具体的な提案がなされているか。
2. 騒音、振動、悪臭、粉塵、交通渋滞その他建設工事に伴う近隣への影響を最小限に抑えるための具体的な提案がなされているか。
 |

（様式33-1）

|  |
| --- |
| （ウ）開業準備に関する提案 |
| ①-１ 円滑な準備(1)　（A4判 1枚以内） |
| ◆ 円滑な供用開始に配慮した開業準備に関する考え方を記載してください。なお、以下に示す内容は必ず提案してください。（提案審査書類の記載も①②の順とすること）また、提案した事項について、可能な限り提案理由を記載してください。1. 供用開始時から安全安心でおいしい給食提供を実現するため、調理従事者等の研修、調理リハーサル、中学校への配送・配膳リハーサル、マニュアル作成等について、具体的な提案がなされているか。
2. 供用開始後の課題を想定し、開業準備中にその課題を改善するための方法について具体的な提案がなされているか。
 |

（様式33-2）

|  |
| --- |
| （ウ）開業準備に関する提案 |
| ①-２ 円滑な準備(2)【開業準備計画表】　（A3判横書き（A4判に折込み） 1枚以内） |
| ◆ 開業準備計画表を作成してください。なお、書式は自由とし、ファイル形式はExcelまたはWordのいずれかとします。また、図表を用いて作成することとし、以下の内容については必ず記入してください。1. 期間

開業準備開始から供用開始後1か月程度までの期間1. 内容

「雇用計画」「訓練時期及び訓練内容」「リハーサル時期及びリハーサル内容」「研修時期及研修内容」「訓練やリハーサルに関わる人員数（正社員、パート別等）や配置、各員の役割」「供用開始後1か月の業務に関わる人員数（正社員、パート別等）や配置、各員の役割」　等 |

（様式34-1-1）

|  |
| --- |
| （エ）維持管理に関する提案 |
| ①-１ 施設管理(1)　（A4判 2枚以内） |
| ◆ 施設管理に関する考え方を記載してください。なお、以下に示す内容は必ず提案してください。（提案審査書類の記載も①②の順とすること）また、提案した事項について、可能な限り提案理由を記載してください。1. 給食提供に支障をきたすことがないよう、予防保全を基本とした管理方法について、具体的な提案がなされているか。
2. 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、具体的な提案がなされているか。
 |

（様式34-1-2）

|  |
| --- |
| （エ）維持管理に関する提案 |
| ①-２ 施設管理(2)【修繕計画表】　（A3判横書き（A4判に折込み） 1枚以内） |
| ◆ 修繕計画表を作成してください。なお、書式は自由とし、ファイル形式はExcelまたはWordのいずれかとします。また、図表を用いて作成することとし、以下の内容については必ず記入してください。◆ 期間* 供用開始から事業期間終了時までの15年間、及び事業期間終了時点からの15年間をあわせた合計30年間

◆ 内容* 「建築物」「建築設備」「調理設備」「調理備品」「事務備品」「食器・食缶等」「配送車」それぞれにおける修繕・更新の時期（更新の回数が分かるように）、内容、コスト
 |

 （様式34-2）

|  |
| --- |
| （エ）維持管理に関する提案 |
| ② 設備管理（A4判 1枚以内） |
| ◆ 設備管理に関する考え方を記載してください。なお、以下に示す内容は必ず提案してください。（提案審査書類の記載も①②の順とすること）また、提案した事項について、可能な限り提案理由を記載してください。1. 建築設備及び調理設備の故障等による給食提供への影響を最小限にするための対策について、具体的な提案がなされているか。
2. 建築設備及び調理設備の機能や性能の水準を維持することについて、具体的な提案がなされているか。
 |

（様式34-3）

|  |
| --- |
| （エ）維持管理に関する提案 |
| ③ 清掃（A4判 2枚以内） |
| ◆ 清掃に関する考え方を記載してください。なお、以下に示す内容は必ず提案してください。また、提案した事項について、可能な限り提案理由を記載してください。1. 本件施設・設備の清潔を保つために、清掃頻度や消毒方法など具体的な提案がなされているか。
 |

（様式35-1）

|  |
| --- |
| （オ）運営に関する提案 |
| ① 運営体制　（A4判 2枚以内） |
| ◆ 運営体制に関する考え方を記載してください。なお、以下に示す内容は必ず提案してください。（提案審査書類の記載も①②③の順とすること）また、提案した事項について、可能な限り提案理由を記載してください。1. 常に適切な人員配置・人員確保を行い、安全安心でおいしい給食を安定的に提供できる運営体制を構築するための具体的な提案がなされているか
2. 調理従事者の調理技術の向上など人材育成について、具体的な提案がされているか。
3. 調理従事者等の勤労意欲の向上や、離職を防止するための具体的な提案がなされているか。
 |

（様式35-2-1）

|  |
| --- |
| （オ）運営に関する提案 |
| ②-１ 衛生管理(1)　（A4判 4枚以内） |
| ◆ 衛生管理に関する考え方を記載してください。なお、以下に示す内容は必ず提案してください。（提案審査書類の記載も①②③④の順とすること）また、提案した事項について、可能な限り提案理由を記載してください。1. HACCPの考え方に基づき、各調理工程において、温度管理や二次汚染防止を含む食中毒事故及び異物混入の防止策について、具体的な提案がなされているか。
2. ノロウイルスによる食中毒予防の4原則の1つである「持ち込まない」対策について、具体的な提案がなされているか。
3. 調理従事者等の健康管理や衛生意識の向上のための教育や仕組みについて、具体的な提案がなされているか。
4. 衛生管理の水準を維持・改善するためのセルフモニタリングやチェック、記録方法について、具体的な提案がなされているか。
 |

（様式35-2-2）

|  |
| --- |
| （オ）運営に関する提案 |
| ②-２ 衛生管理(2)【作業動線・作業工程】　（A3判横書き（A4判に折込み） 2枚以内） |
| ◆ 要求水準書の添付資料10「献立(想定)」にある№6と№7を2献立を調理する場合の作業動線と作業工程について、工夫している点がわかるように図示してください。なお、作業工程を示すに当たっては、午前中の給食調理エリアの各諸室に配置される人員配置及び人数（社員・パートを明記）も明記してください。 |

（様式35-2-3）

|  |
| --- |
| （オ）運営に関する提案 |
| ②-３ 衛生管理(3)【運用計画】　（A4判 2枚以内） |
| ◆ 衛生管理の水準を維持・改善するために、事業者が作成する衛生管理計画や運営マニュアルに沿って運用していくための仕組みや体制について、過去実績に基づいて具体的に記載してください。 |

（様式35-3-1）

|  |
| --- |
| （オ）運営に関する提案 |
| ③-１ 調理(1)　（A4判 2枚以内） |
| ◆ 調理に関する考え方を記載してください。なお、以下に示す内容は必ず提案してください。（提案審査書類の記載も①②の順とすること）また、提案した事項について、可能な限り提案理由を記載してください。1. 使用する食材のおいしさを最大限に引き出し、生徒が喜ぶおいしい給食を提供するための創意工夫について、具体的な提案がなされているか。
2. アレルギー対応食の調理工程におけるアレルゲン混入、コンタミネーション、誤配食等を防止するための具体的な提案がなされているか。
 |

（様式35-3-2）

|  |
| --- |
| （オ）運営に関する提案 |
| ③-２ 調理(2)【調理工程】　（A3判横書き（A4判に折込み） 1枚以内） |
| ◆ 要求水準書の添付資料10「献立(想定)」にある№2、№9を調理するに当たり、各調理工程において、おいしく調理するための工夫点について具体的に記載してください。（アレルギー対応食含む） |

（様式35-4-1）

|  |
| --- |
| （オ）運営に関する提案 |
| ④-１ 配送・配膳・回収(1)　（A4判 2枚以内） |
| ◆ 配送・配膳・回収に関する考え方を記載してください。なお、以下に示す内容は必ず提案してください。（提案審査書類の記載も①②③④の順とすること）また、提案した事項について、可能な限り提案理由を記載してください。1. 安定的・効率的・衛生的で、かつ交通渋滞や交通事故など不測の事態に備えた実効的で機動的な配送及び回収計画について、具体的な提案がなされているか。
2. 配送、配膳時のアレルギー対応食の誤配等を防止するための具体的な提案がなされているか。
3. 学校内における配送車両の通行、配膳室へのコンテナ搬出入について、生徒の安全を確保するための具体的な提案がなされているか。
4. 学校の配膳室内における、衛生面・安全面・確実性・効率性に配慮した具体的な提案がなされているか。
 |

（様式35-4-2）

|  |
| --- |
| （オ）運営に関する提案 |
| ④-２ 配送・配膳・回収(2)【配送・回収計画表】　（A3判横書き（A4判に折込み） 1枚以内） |
| ◆ 配送・回収計画表を作成してください。なお、書式は自由とし、ファイル形式はExcelまたはWordのいずれかとします。また、図表を用いて作成することとし、以下の内容については必ず記入してください。1. 各配送車の受持配送・回収校
2. 各配送車の配送・回収工程での積込コンテナ数（給食センターから配送校、配送校から配送校までの積込コンテナ数を含む）
3. 配缶から配送校でのコンテナ積み下ろしまでの配送に係る各作業工程及び各作業工程にかかる時間（給食センターから配送校、配送校から配送校までの移動時間を含む）
4. 配送校でのコンテナ積み込みから給食センターでのコンテナ積み下ろしまでの回収に係る各作業工程及び各作業工程にかかる時間（配送校から給食センター、配送校から配送校までの移動時間を含む）
 |

（様式35-5）

|  |
| --- |
| （オ）運営に関する提案 |
| ⑤ 食育推進　（A4判 3枚以内） |
| ◆ 食育推進に関する考え方を記載してください。なお、以下に示す内容は必ず提案してください。（提案審査書類の記載も①②の順とすること）また、提案した事項について、可能な限り提案理由を記載してください。1. 生徒の給食への関心を高め、学校給食を活用した食育を推進するため、ICT活用等による一方通行とならない食育推進の支援策について、具体的な提案がなされているか。
2. 本事業で整備する給食センターならではの献立の調理方法の提案や、残渣が多い献立の改善策の提案等、生徒が喜ぶ給食を常時提供するための具体的な提案がなされているか。
 |