（様式６）

湖西市学校給食センター整備・運営事業

加点審査提案書（表紙・目次）

１ 計画全般に関する提案 頁　／　総頁

２ 設計・建設に関する提案 頁　／　総頁

３ 開業準備に関する提案 頁　／　総頁

４ 維持管理に関する提案 頁　／　総頁

５ 運営に関する提案 頁　／　総頁

６ その他に関する提案 頁　／　総頁

（様式６-１）

|  |
| --- |
| １　計画全般に関する提案  (1)　事業計画（Ａ４縦長　１枚以内） |
| 審査基準に記載した評価項目「１　計画全般　(1) 事業計画」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・事業に関わる企業において、明確な役割分担と同時に円滑な相互連携を実現するための体制構築について、具体的な提案  ・潜在的リスクの把握と対応策についての提案  ・事業を長期間安定的に実施するために業務品質管理体制やセルフモニタリング計画等、品質確保のための工夫やノウハウについての提案  ※企業名を記載する場合は、「様式２-６事業実施体制」の「グループ内の位置づけ」に記載した、「代表企業」、「構成企業Ａ」、「構成企業Ｂ」等の名称を使用すること。業種名については、設計、建設、工事監理、維持管理、運営、その他（調理設備調達、配送・回収等）の別に記入してください。 |

（様式６-２）

|  |
| --- |
| １　計画全般に関する提案  (2)　市内事業者の育成　（Ａ４縦長　１枚以内） |
| 審査基準に記載した評価項目「１　計画全般　(2) 市内事業者の育成」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・市内事業者の育成や参画など、地域経済に貢献するための提案  ・既存調理場の調理員の雇用や地元雇用等についての提案 |

（様式６-３）

|  |
| --- |
| １　計画全般に関する提案  (3)　市内事業者の活用　（Ａ４縦長　１枚以内） |
| 審査基準に記載した評価項目「１　計画全般　(3) 市内事業者の活用 」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・市内企業への発注を通した地域経済へ貢献が期待できるか。  （単位：円）   | 構成員 | | | | 構成員から  市内企業への発注 | | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 発注内容 | 発注予定額 | 発注先  （属性） | 発注予定額  （市内企業） | 下請等企業  業務内容 | 下請等企業  発注予定額 | | （記入例）  ●●工事 | ●円 | 構成企業Ａ  （市内） | ●円 | ‐ | ‐ | | ●●工事 | ●円 | 構成企業Ｂ  （市外） | ‐ | ●●工事 | ●円 | | ●●工事 | ●円 | 協力企業Ａ  （市外） | ‐ | ●●工事 | ●円 | | 合計 | ●円（a） | ‐ | ●円（b） | ‐ | ●円（c） | | 市内業者割合 | d ＝（b＋c）／a | | | | |   ※１　「市内企業」とは、湖西市内に本店、支店又は営業所を有する者とする。  ※２　発注予定額は、様式４-４①の初期調達費見積書に記載した「4.建築工事」「5.電気設備工事」「6.空調設備工事」「7.給排水・衛生設備工事」「8.昇降機工事」「9.調理設備」「10.事務備品」「11.調理備品、食器・食缶等」「12.土木工事」及び「13.付帯工事」に係る見積額の合計額とする。  ※３　市内企業への発注額とは、参加グループの構成員がＳＰＣから受注した金額及び参加グループの構成員からの一次下請企業への発注額の合計額とする。  ※４　「発注内容」欄には、該当する工事名等を記載すること。  ※５　「発注先」欄には、市内企業・市外企業の別がわかるように記載すること。企業名は「様式２-６事業実施体制」の「グループ内の位置づけ」に記載した、「代表企業」、「構成企業Ａ」、「構成企業Ｂ」等の名称を使用すること。  ※６　「下請等企業業務内容」欄には、一次下請けとして、市内企業に発注する業務内容を記載すること。※７　「下請等企業発注予定額」欄には、市内企業への発注予定額を記載すること。  ※８　市内企業の構成員から市内企業の一次下請けに発注する場合には、当該構成員の発注予定額のみを記載すること。（市内企業の構成員の発注額と当該市内企業の構成員から市内企業への下請等する場合の発注額を二重に計上しないようにすること。）  ※９　「市内企業割合」欄には、「合計（ａ）」に占める「市内企業への発注予定額の合計（ｂ＋ｃ）」を記載すること。また、「発注内容」ごとの「市内企業割合」についても記載すること。  ※10　発注時及び工事完了時に事業者は、提案書類に基づき市内企業への発注したことを証する書類（発注書、金額の内訳書等）を市に提出すること。 |

（様式６-４）

|  |
| --- |
| ２　設計・建設に関する提案  (1)　配置計画・デザイン　（Ａ４縦長　２枚以内） |
| 審査基準に記載した評価項目「２　設計・建設　(1) 配置計画・デザイン」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・搬入車両・配送車両の動線を考慮し、安全性、合理性に配慮した提案  ・周辺環境との調和を図り浜名湖の自然景観に配慮した外観デザインについての提案 |

（様式６-５）

|  |
| --- |
| ２　設計・建設に関する提案  (2)　施設計画　（Ａ４縦長　６枚以内） |
| 審査基準に記載した評価項目「２　設計・建設　(2) 施設計画」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・調理エリアや諸室等のゾーニング、配置、動線について安全衛生や機能性及び作業環境等の工夫による具体的な提案  ・２時間喫食を実現するための調理機器についての提案  ・アレルギー等対応食調理室について対応食数、献立内容に応じて安全に提供可能な提案  ・食育の推進に寄与する施設見学等が可能な提案 |

（様式６-６）

|  |
| --- |
| ２　設計・建設に関する提案  (3)　災害対策、(4)　環境負荷への配慮　（Ａ４縦長　２枚以内） |
| 審査基準に記載した評価項目「２　設計・建設　(3) 災害対策、(4) 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。  ・災害発生後、配送校が再開及び給食センター周辺のインフラが普及次第、給食を直ちに提供できるよう、災害発生時における施設や設備機器への影響の回避・抑制及び早期復旧の方策についての提案  ・想定される液状化・浸水リスクについて分析され、本件施設の整備に関する提案  ・建物内部への浸水防止策や浸水した際の対応策等について、構造面や設備面等を含めた提案  ・湖西市「ゼロカーボンシティ」宣言に基づき、省エネルギー化及び再生可能エネルギー等の活用を図り、脱炭素社会への貢献、自然環境に配慮した取り組みやシステムの導入、ZEB Readyの基準達成を目指した取り組みについての提案 |

（様式６-７）

|  |
| --- |
| ３　開業準備に関する提案   1. 供用開始前の準備　（Ａ４縦長　２枚以内） |
| 審査基準に記載した評価項目「３　開業準備　(1) 供用開始前の準備」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・給食センターへ円滑に移行できるために開業準備期間中の調理従事者及び市職員への研修、各種リハーサル等についての提案 |

（様式６-８）

|  |
| --- |
| ４　維持管理に関する提案  （1）　維持管理体制・品質管理（Ａ４縦長　2枚以内） |
| 審査基準に記載した評価項目「４　維持管理　(1) 維持管理体制・品質管理」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・維持管理の品質確保を図るための管理体制についての提案  ・調理機器の故障や点検等、運営企業との連携方法についての提案 |

## （様式６-９①）

|  |
| --- |
| ４　維持管理に関する提案  (2)　 修繕計画　（Ａ４縦長　１枚以内） |
| 審査基準に記載した評価項目「４　維持管理　(2) 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。  ・予防保全を基本とした劣化等による事故等の未然防止についての提案  ・修繕費、修繕頻度の縮減や施設の長寿命化についての提案 |

## （様式６-９②）

|  |
| --- |
| ４　維持管理に関する提案  (2)　 修繕計画　（Ａ３横長　１枚以内） |
| 審査基準に記載した評価項目「４　維持管理　(2) 修繕計画」に関する提案について、長期修繕計画表に次の内容を記載すること。  「様式集Ｅｘｃｅｌ形式　６-９②」参照。  ・供用開始から事業期間終了時までの期間、及び事業期間終了時点後の15年間をあわせた合計30年間  ・「建物」「建築設備」「外構」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、コスト等 |

（様式６-10）

|  |
| --- |
| ５　運営に関する提案   1. 運営業務実施体制・品質管理（Ａ４縦長　２枚以内） |
| 審査基準に記載した評価項目「５　運営　(1) 運営業務実施体制・品質管理」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・学校給食を効率的かつ継続的に運営できる体制について、具体的な提案  ・安全・安心でおいしい適温給食を提供するため、市や栄養士の指摘や要望も踏まえ業務改善を図り、運営業務の品質を確保した提案  ・安定的に人材を確保するための職場環境についての提案 |

（様式６-11）

|  |
| --- |
| ５　運営に関する提案  (2)　調理業務、(3)　安全管理（Ａ４縦長　３枚以内） |
| 審査基準に記載した評価項目「５　運営　(2) 調理業務　(3) 安全管理」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・学校給食をおいしくかつ安全に調理するため、調理方法や調理工程上の工夫について、具体的な提案  ・幼小中それぞれで２時間喫食が可能な方策についての提案  ・食物アレルギー物質、異物混入や食中毒に対する事故防止策及び衛生管理等の提案  ・業務従事者の衛生意識の向上を図る研修会の実施等，教育についての提案 |

（様式６-12）

|  |
| --- |
| ５　運営に関する提案  (4)　配送・回収、(5)　配膳　（Ａ４縦長　２枚以内） |
| 審査基準に記載した評価項目「５　運営　(4) 配送・回収、(5) 配膳」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・配送・回収時における交通事故、自然災害等の緊急時の対応策について、適切な計画  ・配送校における、園児・児童・生徒、配膳員及び配送車両周囲への安全確保等についての提案  ・配送された給食や直接搬入品を安全かつ確実に配膳する方策についての提案  ・配膳業務において、各配送校の教職員等の負担軽減に寄与する方策についての提案 |

（様式６-13）

|  |
| --- |
| ５　運営に関する提案  (6)　食育支援（Ａ４縦長　１枚以内） |
| 審査基準に記載した評価項目「５　運営　(6) 食育支援」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・学校給食での地場産物の活用を推進し、食育を通して地域の産物や食文化等に関する園児・児童・生徒の理解の促進に寄与する取組支援についての提案  ・市、学校と連携した、食育を推進するための支援についての提案 |

（様式６-14）

|  |
| --- |
| ６　その他に関する提案  (1)　光熱水費の低減に関する提案（Ａ４縦長　２枚以内） |
| 審査基準に記載した評価項目「６　その他　(1) 光熱水費の低減」に関する提案について、次の内容を記載すること。  ・光熱水費低減を図る方策・検証方法と、その実効性について具体的な提案 |