

菰野町学校給食センター整備運営事業
事業者選定基準書

令和 7 年 6 月 24 日

菰野町

目 次

第 1	本書の位置付け	1
第 2	事業者選定の概要	1
第 3	審査の手順	2
別紙	「加点審査項目」	5

第1 本書の位置付け

菰野町学校給食センター整備運営事業 事業者選定基準書(以下「落札者決定基準」という。)は、菰野町(以下「町」という。)が菰野町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。)の募集及び選定を行うにあたり、本プロポーザルへの参加を希望する事業者(以下「応募事業者」という。)を対象に交付する実施要領と一体のものである。

本書は、本事業の優先交渉権者を決定するにあたり、最も優れた提案を行った応募事業者(以下「最優秀提案者」という。)を客観的に評価・選定するための方法及び評価基準等を示し、応募事業者の提案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は、施設整備、開業準備、維持管理、運営の各業務に関して、広範囲かつ専門的な技術・能力やノウハウを保有し、効率的かつ効果的に遂行することが求められることから、事業者の募集及び選定は、提案価格及び提案内容を総合的に評価して優先交渉権者を決定する公募型プロポーザル方式により行う。

2 事業者の選定方法

事業者の選定は、参加資格審査と提案審査の2段階で実施する。

参加資格審査は、応募事業者の参加資格の有無を確認する。

提案審査は、参加資格審査を通過した参加事業者から提出された提案価格書及び提案書類に基づいて、「基礎審査」「加点審査」「価格審査」「総合評価値の算定」を行い、最優秀提案者を選定する。

3 事業者の選定体制

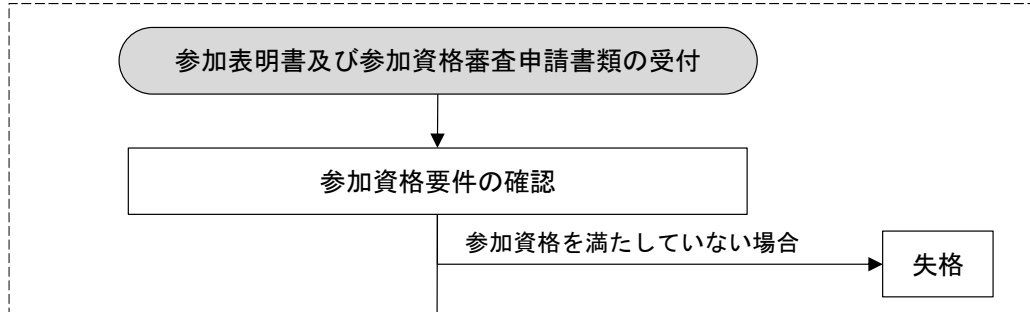
提案書類の加点審査は、町が設置した「菰野町学校給食センター整備運営事業者選定委員会」(以下「選定委員会」という。)において行う。

選定委員会における審査は非公開とする。なお、参加事業者から選定委員会の委員への接触を防止するため、委員名については、優先交渉権者の決定後に公表する。

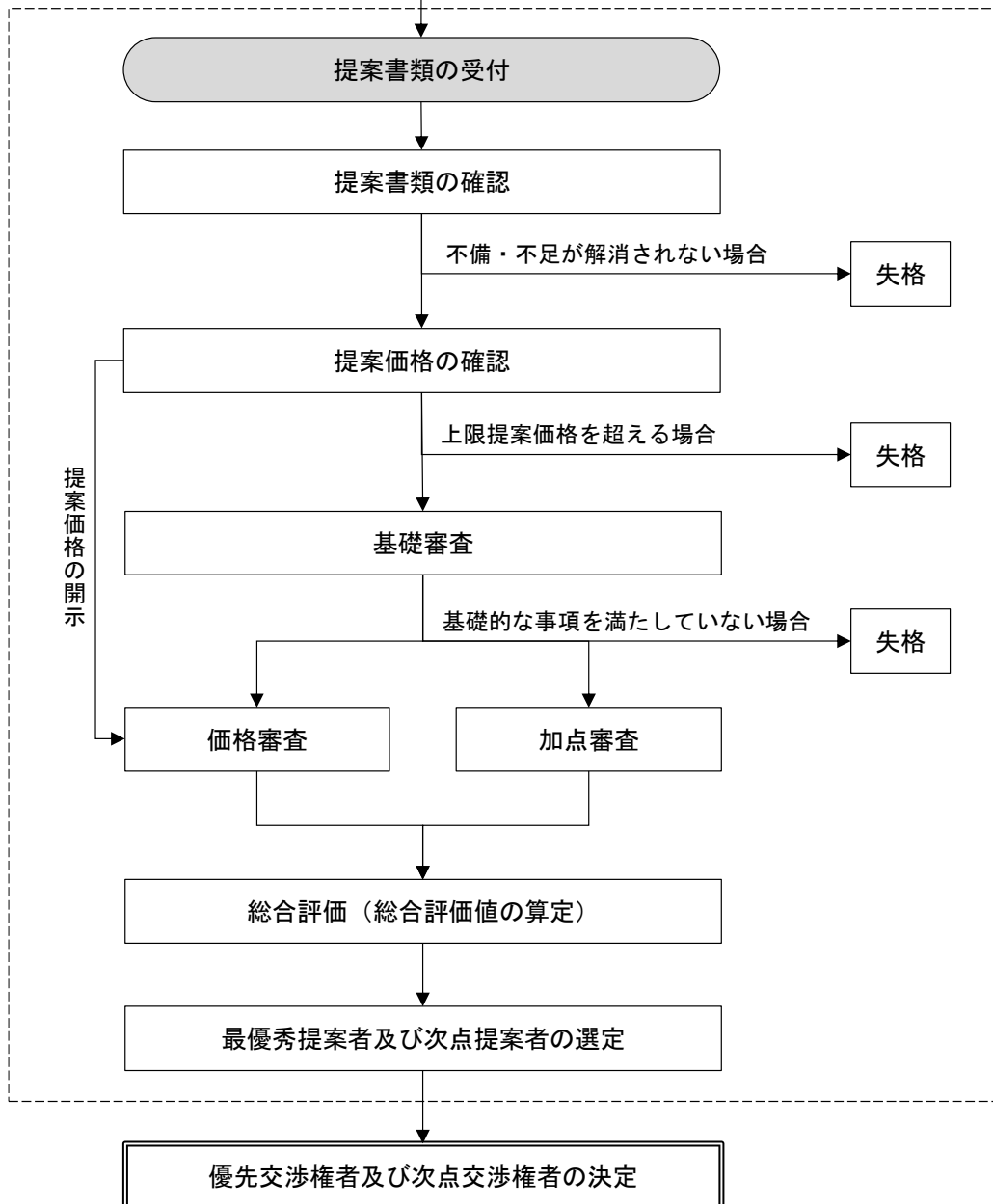
第3 審査の手順

本事業の優先交渉権者は、以下に示す審査手順により決定する。

【参加資格審査】



【提案審査】



1 参加資格審査

町は、応募事業者から提出された参加表明書及び参加資格審査申請書類に関して、実施要領に規定されている参加資格要件を満たしているか否かの審査を行う。

参加資格要件を満たしていない場合は、失格とする。

なお、参加資格審査の結果は、提案審査における評価に反映しない。

2 提案審査

(1) 提案書類の確認

町は、参加事業者から提出された提案書類に関して、様式集の記載通りに必要書類が全て揃っているか否かの確認を行う。

提案書類に不備・不足があるときは、失格とする場合がある。

(2) 提案価格の確認

町は、提案価格書に記載された金額が上限提案価格の範囲内であるかの確認を行う。

提案価格が上限提案価格を超えている場合は、失格とする。

(3) 基礎審査

町は、提案書類の記載内容に関して、基礎的な事項(実施要領及び様式集に示す提案書類の作成条件に違反事項がないこと、様式集に示す必要事項に未記載がないこと、実施要領に示す必要事項や要求水準書に示す要求水準の未達事項がないこと)を満たしているかの確認を行う。基礎的な事項を満たしていない場合は、失格とする。

(4) 加点審査

審査委員会の委員は、提案書類の記載内容について、下記に示す「評価基準」に基づき、別紙「加点審査項目」に示す評価項目ごとに点数化を行う。なお、各評価項目の点数は、各委員の採点結果の合計を平均して算出(小数点以下第3位を四捨五入)する。

評価点は700点満点(事業計画：110点、施設整備計画：250点、開業準備計画：30点、維持管理計画：70点、運営計画：240点)とする。

【評価基準】

評価	評価基準	点数化の方法
A	特に優れた提案となっている	配点×1.00
B	優れた提案となっている	配点×0.75
C	やや優れた提案となっている	配点×0.50
D	要求水準を満たす程度の提案となっている	配点×0.25

(5) 価格審査

町は、提案価格書に記載された金額について、下記の「提案価格の点数化方法」に基づき、点数化を行う。価格点は、300点満点とする。

応募事業者のうち、最も低い提案価格を提示した者を第1位として、価格点の満点を付与する。その他の応募事業者の価格点は、第1位の提案価格(最低提案価格)と当該応募事業者の提案価格(当該提案価格)との比率により算出(小数点以下第3位を支社五入)する。

【提案価格の点数化方法(価格点の算出方法)】

$$\text{価格点} = 300 \text{ 点} \times (\text{最低提案価格} / \text{当該提案価格})^2$$

(6) 総合評価及び最優秀提案者の選定

選定委員会は、加点審査における評価点と価格審査における価格点の合計点(総合評価値)が最も高い者を最優秀提案者、次に得点の高い者を次点提案者として選定する。

総合評価値が同点の者が複数いる場合は、評価点が最も高い者を最優秀提案者として選定する。なお、性能点も同点の場合は、運営計画の評価点が高い者を最優秀提案者として決定する。

(7) 最優秀提案者を決定しない場合の措置

参加事業者が1者の場合も審査を行うが、提案審査において事業者として適切ではないと判断されたとき(加点審査における評価点が420点未満の場合)は、最優秀提案者を決定せず、この旨を速やかに町ホームページにおいて公表する。

3 優先交渉権者の決定

町は、選定委員会の審査結果を踏まえて、優先交渉権者、次点交渉権者を決定する。

審査結果は各参加事業者に通知するとともに、優先交渉権者の決定結果及び客観的な評価は、町ホームページに公表する。

別紙「加點審査項目」

1 事業計画(計110点)

評価項目	配点	主な評価の視点	対応様式
・事業実施方針 ・事業実施体制	50	① 本事業の基本方針及び基本コンセプトを実現するための事業実施方針が適切に提案されているか。 ② 本事業全体において、コスト抑制に対する配慮や工夫が具体的に提案されているか。 ③ 本事業全体の実施体制やマネジメント体制が適切に提案されているか。 ④ 代表企業及び各構成企業は、豊富な類似実績・経験を有しているか。 ⑤ 統括責任者及び各業務責任者等は、豊富な類似実績・経験を有する人材の配置が提案されているか。 ⑥ 設計・建設期間中において、施設整備業務を担当する企業と維持管理・運営業務を担当する企業とが緊密に連携して業務を実施できる有効な仕組み等が提案されているか。 ⑦ 本事業を円滑に実施するため、施設整備期間、開業準備期間、維持管理・運営期間における町との協議体制や連絡方法等が具体的に提案されているか。	様式 7-2 ※参考 様式 7-6 7-7 7-8 7-9 7-10 10-5 10-6
・リスク管理	20	① 本事業ならではのリスクの内容やその対応策が具体的に提案されているか。 ② 設計・建設期間中、維持管理・運営期間中において、各種変更事項が発生した場合の柔軟な対応が具体的に提案されているか。 ③ 本事業全体において、リスク顕在化の未然防止策や各業務品質の維持・改善を図るための仕組み(セルフモニタリング方法等)などが具体的に提案されているか。 ④ 本事業全体において、リスクが顕在化した場合の影響抑制策や事業継続策(各企業のバックアップ体制等)などが具体的に提案されているか。 ⑤ 建設期間中、開業準備期間中及び維持管理・運営期間中において、適切な保険が提案されているか。	様式 7-3
・地域経済貢献	30	① 本事業全体において、町内に本店を有する企業の活用を図るための具体的な提案(町内に本店を有する企業への発注内容・金額・割合の明示等)がなされているか。	様式 7-4

評価項目	配点	主な評価の視点	対応様式
		②現在、各小学校の給食調理業務に従事している会計年度任用職員等に関して、円滑に雇用継続を図るための有効な提案がなされているか。 ③運營業務に関して、町民の雇用を促進するための具体的な提案がなされているか。	
・ 防災	10	①本施設に常備する移動式煮炊き釜の調理能力・台数、燃料の確保方法などに関して、具体的に提案されているか。 ②本施設に備蓄する非常食に関して、2,000食分のアルファ化米以外の食材等が具体的に提案されているか。また、運営期間を通じて、非常食を調達する際のコスト削減方法が具体的に提案されているか。 ③各校に備蓄する救給カレーに関して、配膳室内での衛生的な保管方法が具体的に提案されているか。 ④災害等の発生時において、町の判断により本施設を使用して炊き出しを行う場合の協力体制や内容が具体的に提案されているか。	様式 7－5

2 施設整備計画(計250点)

評価項目	配点	主な評価の視点	対応様式
・ 設計方針 ・ 配置計画 ・ 外構計画	40	①事業者が提案する設計方針は、施設整備業務基本方針と整合し、本敷地の特徴や事業者が重視する点を明確に反映した内容になっているか。 ②施設本体や付帯設備は、近隣への影響防止を考慮して、適切な位置に計画されているか。特に、隣接地の太陽光発電設備への日照の影響を回避できるように工夫して計画されているか。 ③敷地内は、各種車両が安全かつ円滑に通行及び接車・駐車できるように計画されているか。また、施設本体の周囲は、将来の大規模修繕等を考慮したスペースが十分に確保されているか。 ④本施設の外観及び外構は、周辺環境や景観との調和に配慮して計画されているか。	様式 8－2 12－5 12－7 12－18
・ 平面計画	30	①給食エリアと一般エリアが明確に区分され、業務従事者と施設見学者等の動線が交差せず、利用しやすいように計画されているか。 ②食材・調理済食品の流れや作業動線が一方向となり、安全かつ効率的に調理できるように計画されているか。	様式 8－3 12－6 12－11

評価項目	配点	主な評価の視点	対応様式
		③汚染作業区域及び非汚染作業区域は明確に区分され、各区域の境界では交差汚染の発生を防止するための具体的な方策が提案されているか。	
・諸室計画 ・仕上げ計画	40	①給食エリア及び一般エリアの各室に関して、衛生管理面や機能面などの向上を図るための具体的な方策が提案されているか。 ②アレルギー対応食専用調理室は、通常食の食材や作業動線を考慮して配置され、アレルギー対応食を安全に調理・配缶できるように計画されているか。 ③会議室は、多様な利用形態を考慮して計画され、食育の推進につながる有効な機能が提案されているか。 ④外部及び内部の仕上げは、衛生管理面や維持管理面の効率性・安全性に十分に配慮して計画されているか。	様式 8－4 12－4 12－8
・建築設備計画	30	①各建築設備に関して、エネルギー使用量の削減や環境負荷の低減を実現するための効果的かつ具体的な計画が提案されているか。 ②給食エリアの換気設備・空調設備に関して、快適かつ衛生的な室内環境が確保できるように計画されているか。 ③各建築設備は、操作の安全性・容易性・利便性などに配慮して適切に計画されているか。	様式 8－5 12－9
・調理設備等 調達・設置計画 ・食器・食缶等 調達計画 ・調理備品等 調達計画	50	①調理設備等の能力は、児童・生徒数の推移に配慮して、適切に計画されているか。 ②調理設備等は、提供食数、献立内容、配送先の給食開始時刻等を考慮し、児童・生徒が給食を調理後2時間以内に喫食できるように適切に計画されているか。 ③調理設備等は、安全・安心でおいしい給食を安定的に提供できるように、衛生管理面、操作の安全性・容易性、作業環境の快適性などに配慮して適切に計画されているか。 ④各調理設備等の熱源に関して、具体的な採用理由や効果が提案されているか。 ⑤食器、はし・スプーン、トレイ、配膳器具、配膳ワゴン、コンテナは、安全性や耐久性に優れ、衛生的で使いやすいものが提案されているか。 ⑥食缶は、安全性や耐久性、保温性、保冷性に優れ、衛生的で使いやすいものが提案されているか。	様式 8－6 12－10 12－11 12－12 12－13 12－14

評価項目	配点	主な評価の視点	対応様式
		⑦調理備品等は、衛生管理面や安全性、効率性に配慮したものが提案されているか。	
・構造計画 ・ライフサイクルコスト削減計画 ・施設備品調達計画	20	①建築物・建築設備・調理設備等、外構等に関して、長寿命化や事業期間中における維持管理費及び事業期間終了後における大規模修繕費の削減を実現するための具体的な方策が提案されているか。 ②施設備品は、各室の機能面や維持管理面、耐久性、更新性を考慮して提案されているか。	様式 8－7 12－15 ※参考 様式 7－8 10－5 10－6
・施工計画	40	①本敷地の特徴や町との各種協議事項を考慮したうえで、確実に無理のない工期が提案されているか。 ②工期遅延の発生防止策や工期遅延が発生した場合の対応策などが具体的に提案されているか。 ③近隣への影響(騒音、振動、悪臭、粉塵等の発生、排水処理及び敷地周辺道路の泥汚れ、交通量の増加など)を最小限に抑制するための配慮や工夫が具体的に提案されているか。 ④工程や工事内容等に関する近隣への説明や情報提供方法などが具体的に提案されているか。 ⑤敷地の造成工事(残置物の撤去処分、既存樹木の伐採・伐根を含む)、町道の付替え工事、農業用水管の敷設替え工事に関して、効率的に実施するための方策が具体的に提案されているか。 ⑥本施設の建設工事に関する品質管理・安全管理計画が具体的に提案されているか。	様式 8－8 12－16 12－17

3 開業準備計画(計30点)

評価項目	配点	主な評価の視点	対応様式
・開業準備計画	30	①開業準備スケジュールが詳細かつ具体的に提案されているか。 ②開業準備業務を円滑かつ効率的に遂行できる体制が具体的に提案されているか。 ③業務従事者への研修及び調理・配送リハーサルの実施回数や内容が具体的に提案されているか。 ④パンフレット、DVD、ホームページの作成方針や内容が具体的に提案されているか。	様式 9－2

4 維持管理計画(計70点)

評価項目	配点	主な評価の視点	対応様式
・維持管理方針 ・維持管理業務実施体制	20	①事業者が提案する維持管理方針は、維持管理業務基本方針と整合し、各業務の工夫や事業者が重視する点を明確に反映した内容になっているか。 ②維持管理業務全体及び各業務を円滑かつ効率的に実施できる体制・指揮命令系統が具体的に提案されているか。 ③不具合・故障等や非常時・緊急時等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。	様式 10-2
・各維持管理業務計画	30	①建築物、建築設備、調理設備等、食器・食缶等、施設備品、外構等の保守管理業務(修繕・更新を除く)について、運營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。 ②清掃業務について、清潔かつ衛生的な状態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。 ③警備業務について、効果的な機械警備計画が提案されているか。	様式 10-3
・修繕計画	20	①建築物、建築設備、調理設備等、食器・食缶等、施設備品、外構等に関して、予防保全を基本とする計画的かつ具体的な修繕・更新の実施計画が提案されているか。 ②事業期間終了日から6か月以内に建築物・建築設備・調理設備等、外構等の大規模修繕が発生しないように有効な方策が具体的に提案されているか。	様式 10-4 10-5 10-6

5 運営計画(計240点)

評価項目	配点	主な評価の視点	対応様式
・運営方針 ・運營業務実施体制	70	①事業者が提案する運営方針は、運營業務基本方針と整合し、各業務の工夫や事業者が重視する点を明確に反映した内容になっているか。 ②運營業務全体及び各業務を円滑かつ効率的に遂行できる体制・指揮命令系統が具体的に提案されているか。 ③各責任者(調理責任者、調理副責任者、アレルギー対応食調理責任者、食品衛生責任者)の保有資格や業務経験等が具体的に提案されているか。 ④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。	様式 7-9 7-10 11-2

評価項目	配点	主な評価の視点	対応様式
		⑤業務従事者の代替要員や応援体制(増員対応)について、具体的に提案されているか。 ⑥電気・ガス・水道の使用量削減(光熱水費の削減)に関して、効果的な方策が提案されているか。 ⑦給食提供数が減少した場合を想定した効率的な運営方法が具体的に提案されているか。 ⑧運營業務費に関して、変動料金単価の算定根拠が具体的に提案されるか。	
・食材等の検収補助・保管業務 ・調理等業務	40	①町が想定している献立に関して、調理後2時間以内に喫食できる作業工程を作成し、円滑かつ確実に調理するための有効な方策が具体的に提案されているか。 ②異物混入や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。 ③おいしい給食を提供するための工夫や配慮事項などが具体的に提案されているか。 ④アレルギー対応食を安全かつ確実に提供できる体制及び方策が具体的に提案されているか。	様式 11-3 11-4
・衛生管理業務	30	①業務従事者の衛生管理及び健康管理について、有効な方策が具体的に提案されているか。 ②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。 ③衛生検査の結果、不備や異常等が確認された場合の対応について適切に提案されているか。	様式 11-5
・洗浄消毒・残渣等処理業務	20	①調理設備・調理備品等及び食器・食缶・コンテナ等の洗浄・消毒・乾燥・保管方法について、衛生管理面及び効率性を考慮した有効な方策が提案されているか。 ②食べ残しの計量・記録方法に関して、町が食育のための基礎データとして活用できるように配慮されているか。	様式 11-6
・給食配送・回収業務 ・配送車両の調達・維持管理業務	30	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。 ②各配送先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。 ③配送先の行事等により、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。 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。	様式 11-7 11-8

評価項目	配点	主な評価の視点	対応様式
		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。 ⑥配送車両の新規調達及び維持管理・更新について、確実かつ効率的に実施できる計画が提案されているか。	
・食育支援業務	30	①町が本施設または各配送先で実施する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。 ②事業者が作成するホームページに掲載する食育情報に関して、献立内容の紹介以外に、具体的な内容が提案されているか。 ③町に提供する食育情報に関して、具体的な内容が提案されているか。また、食べ残しが多い献立に関する具体的な改善策が提案されているか。	様式 11－9
・配膳業務	20	①各校の状況を考慮し、各校に配置する配膳員数や配膳業務を円滑かつ効率的に実施できる方策が具体的に提案されているか。 ②配膳室内の衛生管理に関して、確実かつ効率的に実施できる方策が具体的に提案されているか。	様式 11－10