

(仮称) 一宮市第1共同調理場整備運営事業

事業者選定基準

令和3年5月31日

(令和3年7月2日修正)

一宮市

## < 目次 >

第1章 本書の位置付け	3
第2章 事業者選定の概要	3
1 事業者選定方式	3
2 事業者選定方法	3
3 事業者選定の体制	3
第3章 審査の手順	5
第4章 審査内容	6
1 資格審査（第一次審査）	6
2 提案審査（第二次審査）	6
第5章 優先交渉権者の決定	8
1 優先交渉権者及び次点者の決定方法	8
2 結果及び評価の公表	8
3 優先交渉権者を決定しない場合の措置	8
別紙 提案内容の評価項目及び配点	9

## 第1章 本書の位置付け

(仮称)一宮市第1共同調理場整備運営事業事業者選定基準(以下、「事業者決定基準」という。)は、一宮市(以下、「市」という。)が、(仮称)一宮市第1共同調理場整備運営事業(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って、応募者へ公表する募集要項と一体のものである。

事業者決定基準は、優先交渉権者を決定するにあたって、最も優れた提案を行った応募者(以下、「優秀提案者」という。)を選定するための方法及び評価項目等を示し、応募者の行う提案に具体的な指針を与えるものである。

## 第2章 事業者選定の概要

### 1 事業者選定方式

本事業を実施する事業者には、設計・建設段階から維持管理・運営段階の各業務を通じて、効率的・効果的かつ安定的・継続的なサービスの提供を求めるものであり、事業者の幅広い技術的能力及び総合力が必要となる。したがって、事業者の募集及び選定を行うにあたっては、提案金額とともに、事業能力、設計・建設能力及び維持管理・運営能力等のその他の条件を総合的に評価し事業者を決定する、公募型プロポーザル方式により行う。

### 2 事業者選定方法

事業者の選定は二段階の審査により実施する。第一次審査は資格審査、第二次審査は提案審査(提案価格の適格審査、基礎審査、加点項目審査、総合評価点の算定)を行う。なお、第一次審査は第二次審査の対象となる応募者を選定するためにのみ行うこととし、第一次審査の具体的な内容についてはこれを第二次審査に持ち越さないものとする。

### 3 事業者選定の体制

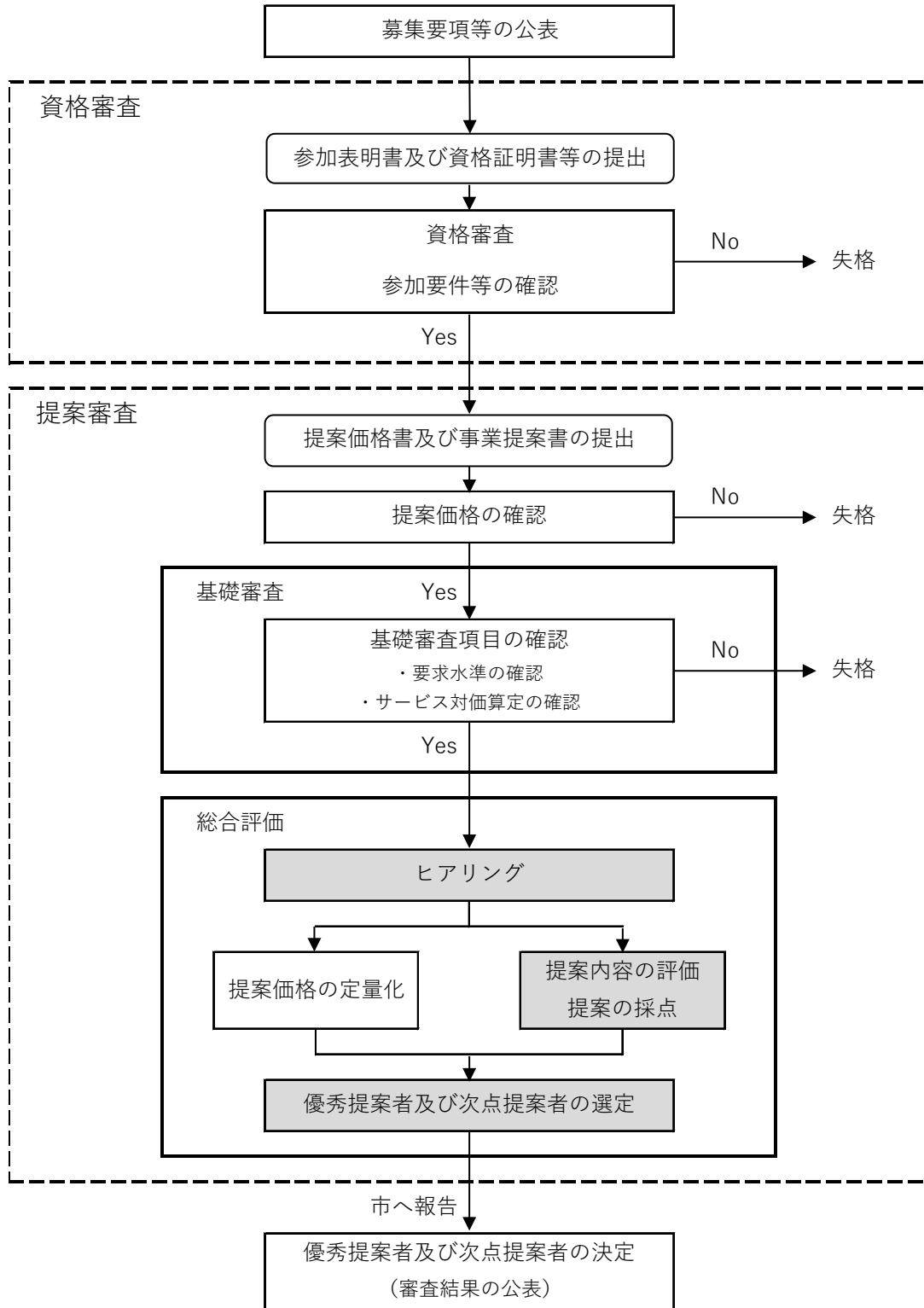
審査にあたっては、市が設置した(仮称)一宮市第1共同調理場整備運営事業者選定委員会(以下、「選定委員会」という。)において、事業者決定基準に関する審議並びに応募者より提出された提案資料の審査を行い、優秀提案者を選定する。

なお、選定委員会は、下表の5名の委員で構成され、選定委員会における審査は非公開とする。

委員長	加藤 義人	岐阜大学 工学部 客員教授
副委員長	鈴木 賢一	名古屋市立大学大学院 芸術工学研究科 教授
委員	上原 正子	愛知みずほ短期大学 客員教授
”	木全 吉明	一宮市まちづくり部 建築担当部長
”	野中 裕介	一宮市教育部 部長

### 第3章 審査の手順

本事業における審査の手順は以下のとおりとする。



## 第4章 審査内容

### 1 資格審査（第一次審査）

第一次審査では、応募者が備えるべき参加資格要件（募集要項に規定されている要件）を満たしているかどうかの審査を行う。1項目でも当該要件を満たしていない場合は、失格（参加資格がない）とする。

### 2 提案審査（第二次審査）

#### （1）提案資料の確認

第二次審査では提出された提案資料を確認し、様式集に記載した提出すべき書類が全て揃っていることを確認する。提案資料に不備がある場合は失格とする。

#### （2）提案価格の適格審査

第二次審査において市は、提案価格が提案上限価格を超えていないことを確認する。提案価格が提案上限価格を超える場合は失格とする。

#### （3）基礎審査

第二次審査では応募者の提出した提案資料の内容が、基礎審査項目を充足しているかを確認する基礎審査を行う。提案資料の内容が基礎審査項目を満たさない場合は失格とする。なお、基礎審査項目の内容は以下のとおりとする。

- 1) 要求水準を達成していること。
- 2) 応募者に示す要件及び様式集に示す提案書の作成に関する条件について違反のないこと。

#### （4）加点項目審査

第二次審査では、基礎審査を通過した事業者の提案資料に対し加点項目審査を行い、当該事業者ごとに内容点を付与する。内容点は評価項目ごとに下記の通り4段階で評価し、全体で80点満点とする。加点項目審査の評価項目、評価の視点、配点は、別紙のとおりとする。

評価	評価基準	点数化の方法
A	要求水準を大きく超え、具体的かつ優れた提案がある	配点×1.00
B	要求水準を超える具体的な提案がある	配点×0.80
C	要求水準を満たし、適切な提案がある	配点×0.60
D	要求水準を満たすものの、懸念点がある	配点×0.40

## (5) 提案価格の得点化方法

提案価格を対象として、次に示す方法に基づき価格点を付与する。

- 1) 加点項目審査に進んだ全応募者のうち、提案価格が最低である者を第1位とし、価格点の満点である20点を付与する。
- ~~2) 加点項目審査に進んだ全応募者のうち、提案価格が最高である者を最下位とし、価格点の4割である8点を付与する。~~
- 32) その他の応募者の価格点は、第1位の提案価格（最低提案価格）と募集要項に定める提案額上限最下位の提案価格（最高提案価格）、当該応募者の提案価格（当該提案価格）との関係から、下記の算定式により算出する。算出した得点の小数点第3位を四捨五入する。

$$\text{価格点} = \{1 - (A) / (B)\} \times 12 + 8$$

$$(A) = (\text{当該提案価格}) - (\text{最低提案価格})$$

$$(B) = (\text{募集要項に定める提案額上限最高提案価格}) - (\text{最低提案価格})$$

~~-(※) 2者以上の応募があった場合、価格点の第1位と最下位では自動的に12点差（第1位：20点、最下位：8点）が設定されることとなる。~~

## (6) 総合評価点の算定

選定委員会は、加点審査により付与した内容点と、前項の計算式に基づき算出した価格点の合計値である総合評価点を算定し、最も高い提案をした応募者を優秀提案者、次に得点の高い提案をした応募者を次点提案者として選定する。

総合評価点の算出は、以下の計算式によって行う。

$$\text{総合評価点 (満点100点)} = \text{内容点 (満点80点)} + \text{価格点 (満点20点)}$$

## 第5章 優先交渉権者の決定

### 1 優先交渉権者及び次点者の決定方法

市は、資格審査及び提案審査の結果により、審査委員会の評価結果を答申として受け、選定された優秀提案者を優先交渉権者、次点提案者を次点者として決定する。ただし、優秀提案者が複数いるとき（総合評価点が同点のとき）は、内容点が最も高い者を優先交渉権者とする。なお、内容点も同点の場合は、当該優秀提案者にくじを引かせて優先交渉権者を決定し、優先交渉権者に決定されなかった優秀提案者を次点者とする。

### 2 結果及び評価の公表

優先交渉権者の決定結果は、各応募者の代表企業に通知するほか、結果の概要、審査講評を市ホームページ等で公表する。

### 3 優先交渉権者を決定しない場合の措置

応募者の募集、評価及び優先交渉権者の決定において、最終的に応募者がいない場合には、優先交渉権者を決定せず、その旨を市のホームページ等で速やかに公表する。

なお、応募者が1者であった場合も資格審査及び提案審査を実施し、事業者として適切と判定された場合において、当該提案を優秀提案と選定する。

ただし、資格審査及び加点項目審査を除く提案審査において失格となった場合及び加点項目審査において事業者として適切ではないと判定された場合（内容点が80点中32点以下の場合）は、本件プロポーザルは成立しないものとする。



## 別紙 提案内容の評価項目及び配点

### 1 事業推進に関する提案 (16点)

評価項目	評価の視点	配点
1 事業実施方針・体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業の目的、施設の役割などを十分理解し、事業実施方針について、優れた提案がなされているか。</li> <li>・各構成企業、協力企業の役割及び責任分担、必要人員の確保など、事業実施体制について、優れた提案がなされているか。</li> <li>・本事業の特性を十分に理解し、事業者による主体的な事業マネジメントについて、具体的で優れた提案がなされているか。</li> </ul>	3
2 資金調達計画・長期収支計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・資金調達の確実性と安定性について、優れた提案がなされているか。</li> <li>・毎年度の収支計画の適切性について、優れた提案がなされているか。</li> <li>・不測の資金需要への対応について、優れた提案がなされているか。</li> </ul>	3
3 リスク管理・対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業に付随するリスク分析及びリスク分担について、優れた提案がなされているか。</li> <li>・リスクを顕在化させない仕組みについて、優れた提案がなされているか。</li> <li>・リスクが顕在化した場合の対応策について、優れた提案がなされているか。</li> </ul>	3
4 セルフモニタリングの推進・モニタリングへの協力	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特に開業準備、運営、維持管理段階において、業務品質の低下の兆候を早期に発見して自主的に改善が図られるセルフモニタリング体制及び実施方法について、実効的で優れた提案がなされているか。</li> <li>・市のモニタリングに対する協力方法について、優れた提案がなされているか。</li> </ul>	3
5 地域経済・地域社会への配慮や貢献	<ul style="list-style-type: none"> <li>・効果的に市内業者を活用できているか。</li> <li>・市内の業者の活用や資材等の調達、地域における雇用促進など地域経済への貢献について、具体的な提案がなされているか。</li> <li>・地域社会への貢献について、具体的で効果的な提案がなされているか。</li> </ul>	2
6 環境負荷低減への配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>・環境負荷低減のための施設・設備整備及び維持管理における配慮について、具体的かつ妥当性のある検討根拠（定量評価含む）を基にしたうえで、優れた提案がなされているか。</li> <li>・事業開始後、環境負荷の低減を確認できる指標について、客観的かつ簡便に把握可能なものが提案されているか。</li> </ul>	2

## 2 設計・建設に関する提案 (19点)

	評価項目	評価の視点	配点
1	施設整備の基本方針及び配置計画等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本業務の基本方針に基づいた施設整備の基本方針について、優れた提案がなされているか。</li> <li>・配置計画、ゾーニング計画、内部動線計画等について、要求水準書を遵守し、基本設計からの変更有無に関する合理的な説明を伴ったうえで、優れた提案がなされているか。</li> <li>・周辺環境と調和した外観デザインの提案がなされているか。</li> </ul>	5
2	調理設備・備品計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理設備は、想定献立等で示す内容を考慮したものが選定されているか。</li> <li>・調理設備・備品は、調理後2時間以内に喫食が可能となる提案となっているか。</li> <li>・調理設備は、衛生面及び作業面の安全性を考慮したものが選定されているか。</li> <li>・将来の受配校やクラス数の増に対応した適切な計画・設計となっているか。</li> <li>・調理設備・備品の選定においては、要求水準書を遵守し、基本設計からの変更有無に関する合理的な説明を伴った提案となっているか。</li> </ul>	5
3	施設、設備のメンテナンス性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・限られた期間（夏季休業等）に施設設備の更新、メンテナンス及び工事が可能となる設計について具体的な提案がされているか。</li> <li>・施設の長寿命化について具体的に提案がされているか。</li> <li>・敷設後に作業困難となる配管・高所の作業について、より短期間にメンテナンスや更新を実施できる具体的な提案がされているか。</li> <li>・ライフサイクルコスト（事業契約期間後も含む）の縮減について、具体的な提案がされているか。</li> </ul>	3
4	施工計画、施工方法等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施工計画、工程計画が適切であり、事業スケジュールの遵守に向けて具体的で実効性のある提案がなされているか。</li> </ul>	3
5	周辺環境への配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>・工事期間中において、騒音、振動、臭気、粉塵発生の抑制等、周辺環境への影響を最小限に抑えるための工夫に関して、効果的で優れた提案がなされているか。</li> <li>・工事期間中の交通安全対策について優れた提案がなされているか。</li> </ul>	3

### 3 開業準備に関する提案 (3点)

評価項目	評価の視点	配点
1 開業準備計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 供用開始時から質の高い給食提供サービスを円滑に実施するための開業準備計画について、各業務間の連携や市との連携を含め、具体的で優れた提案がなされているか。</li> </ul>	3

### 4 維持管理に関する提案 (12点)

評価項目	評価の視点	配点
1 維持管理業務の体制及び業務方針	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 施設特性を踏まえた維持管理方針について、具体的かつ妥当性のある提案がされているか。</li> <li>・ 維持管理業務の配置人数や経験・資格等を有する人材の確保、指揮命令系統についての適切な提案がされているか。</li> <li>・ 非常時における支援体制について、適切な提案がされているか。</li> </ul>	3
2 施設水準の維持及び故障時対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 良好な施設水準を保つための建築物、建築設備、附帯施設等の維持管理業務の内容（項目、頻度、内容等）についての適切な提案がされているか。</li> <li>・ 調理設備機器の故障等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な対策について適切な提案がされているか。</li> </ul>	4
3 ライフサイクルコストに配慮した保全・修繕計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 予防保全を基本とした劣化等による危険・障害の未然防止について、優れた提案がなされているか。</li> <li>・ 建物や調理設備の長寿命化について、優れた提案がなされているか。</li> <li>・ 本事業終了時における諸手続きに向けた業務体制や引継ぎ等について、優れた提案がなされているか。</li> </ul>	5

### 5 運営に関する提案 (30点)

評価項目	評価の視点	配点
1 運營業務の体制及び業務方針	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 総括責任者や各責任者は、調理場の規模に見合った実務経験のある人材が配置されているか。</li> <li>・ その他の人員について適切な人数が配置され、安定して稼働するための具体的な提案がされているか。人員の配置について、どのような考え方や目的に基づいているのか、具体的に示されているか。</li> <li>・ 市の指摘や要望も踏まえ、業務改善を継続的に図り、運營業務の品質を確保する仕組み・モニタリングの実施体制について、適切に計画をしているか。</li> </ul>	5

		<ul style="list-style-type: none"> <li>給食喫食者のニーズ及び満足度を市と連携して適切に汲み取り、運営業務に正しく反映していくための業務推進フローについて、具体的かつ実効性のある優れた提案がなされているか。</li> </ul>	
2	調理方針・調理技術	<ul style="list-style-type: none"> <li>想定献立を基にした調理工程例については、おいしい給食を提供するための調理方針や調理技術を取り入れた具体的で優れた内容が提案されているか。</li> <li>適切な温度管理を実現できる体制や方策について、給食提供全般に係る流れを適切に踏まえたうえで、具体的で優れた提案がなされているか。</li> <li>おいしい給食を提供し続けるために、給食に対する児童生徒の意見を反映する仕組みが提案されているか。</li> </ul>	7
3	衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理業務において食中毒事故及び異物混入を未然に防止するための具体的で優れた提案がなされているか。</li> <li>衛生検査の内容、頻度等及び検査の結果により、不適と認められた際の対応等について、具体的かつ適切な提案がなされているか。</li> <li>従業員の健康管理・衛生管理、教育・訓練について、優れた提案がなされているか。</li> </ul>	5
4	配送・回収業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理後 2 時間以内の給食の提供が可能な配送計画について、適切な温度管理に配慮し、効率が良く優れた提案がなされているか。</li> <li>交通渋滞、交通事故等の緊急時の対応策について、実効性のある具体的で優れた提案がなされているか。</li> <li>周辺環境に配慮した交通安全対策について、優れた提案がなされているか。</li> </ul>	3
5	食物アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>アレルギー対応食の安全性確保について、過去の事例等に基づき具体的で優れた提案となっているか。</li> <li>将来的に代替食を行う可能性を想定し、その際の業務対応体制や対応方法について具体的で優れた提案となっているか。</li> </ul>	5
6	その他市の施策推進に対する支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>市が推進する食育への支援（施設見学者への対応等を含む）について、事業者として柔軟かつ効果的な対応ができるよう、具体的かつ実効性のある優れた提案がなされているか。</li> <li>食材検収補助業務や残渣処理の環境配慮等について、具体的かつ実効性のある優れた提案がなされているか。</li> <li>市の都合（感染症等への対応含む）による給食中止に対する対応策について、具体的かつ実効性のある優れた提案がなされているか。</li> </ul>	5