

(仮称) 盛岡学校給食センター整備運営事業

優先交渉権者決定基準

令和2年1月10日

【令和2年1月24日修正版】

盛岡市

本優先交渉権者決定基準は、盛岡市（以下「市」という。）が「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」（平成11年法律第117号。以下「PFI法」という。）第7条の規定に基づき、令和元年11月29日に特定事業として選定した「（仮称）盛岡学校給食センター整備運営事業」（以下「本事業」という。）についての募集・選定を行うに当たって、入札に参加しようとする者を対象に交付する募集要項と一体のものである。

優先交渉権者決定基準は、優先交渉権者を選定するに当たって、応募者のうち最も優れた提案を行った者を客観的に評価・選定するための方法及び基準等を示し、応募者の行う提案に具体的な指針を与えるものである。

最優秀提案の選定に当たっての審査は、公平性及び透明性を確保するとともに、客観的な評価等を行うために設置している「（仮称）盛岡学校給食センター整備運営事業審査委員会」（以下「事業審査委員会」という。）において行う。

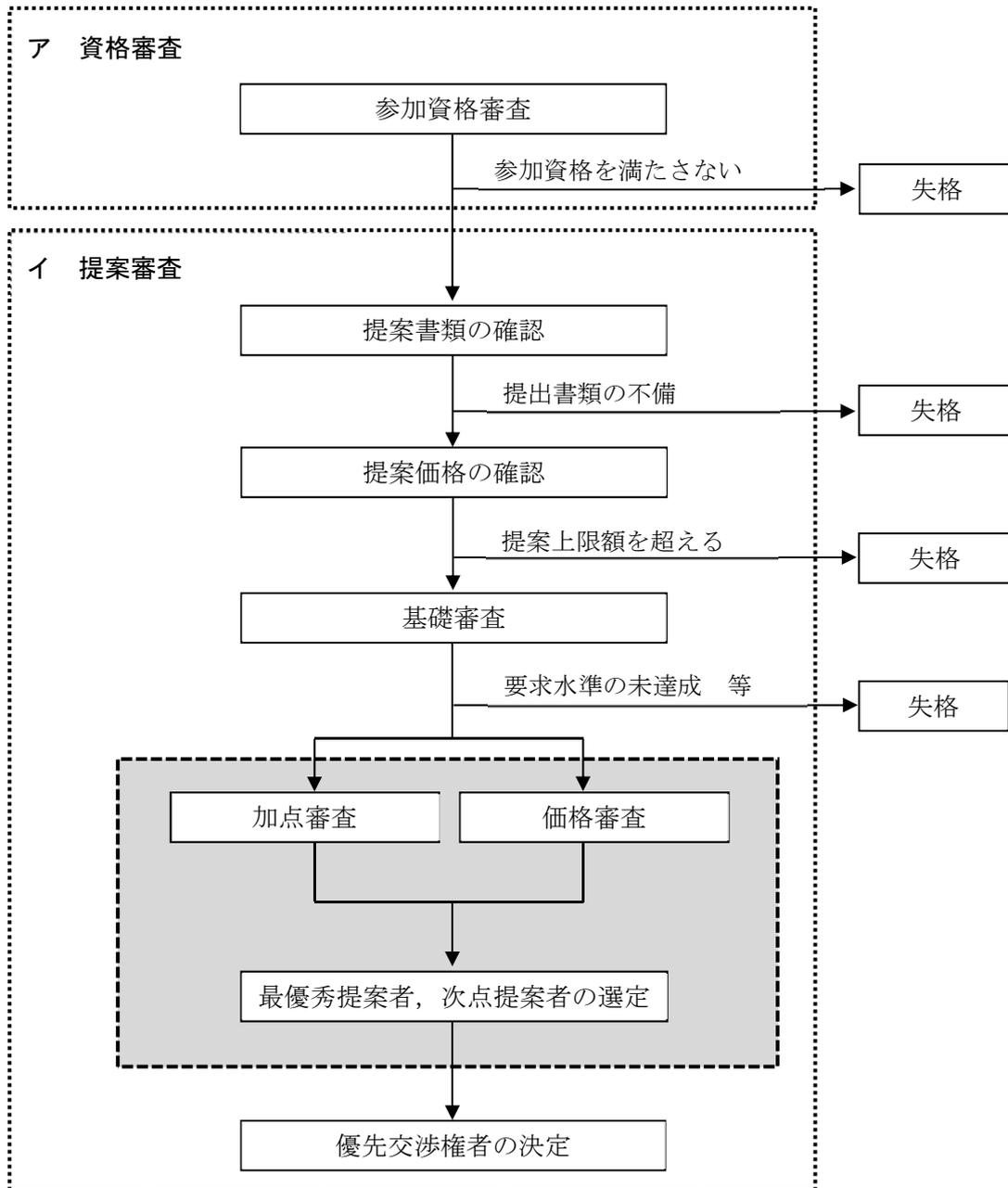
目 次

第1章 優先交渉権者決定の手順.....	1
1 優先交渉権者決定までの審査手順の概要	1
2 審査手順	2
第2章 提案審査における点数化方法.....	4
1 提案審査の配点	4
2 加点審査の点数化方法.....	5
3 価格審査の点数化方法.....	5
別紙 加点審査における評価項目及び配点.....	6

第1章 優先交渉権者決定の手順

1 優先交渉権者決定までの審査手順の概要

本事業における事業者の選定は、価格及びその他の条件により優先交渉権者を決定する公募型プロポーザル方式に基づき、次の手順で実施する。



 事業審査委員会所掌範囲

2 審査手順

(1) 資格審査

市は、応募者から提出される参加資格審査に関する書類をもとに、応募者が満たすべき参加資格要件及び業務遂行能力について確認し、確認の結果を代表企業に対して通知する。応募資格を満たさない場合は、失格とする。

(2) 提案審査

ア 提案書類の確認

市は、応募者に求めた提案書類がすべて揃っていることを確認する。提出書類が不備の場合は、失格とする。

イ 提案価格の確認

市は、提案価格が提案上限額を超えていないことを確認する。提案価格が提案上限額を超える場合は、失格とする。

ウ 基礎審査

市は、提案書類に記載された内容が、基礎審査項目を満たしていることを確認する。提案内容が基礎審査項目を満たさない場合は、失格とする。

基礎審査項目は、次のとおりである。

(ア) 要求水準書の要求水準に未達の無いこと。

(イ) 募集要項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無いこと。

エ 加点審査・価格審査

(ア) 加点審査

事業審査委員会は、応募者から提出された提案書類の各様式に記載された内容について審査を行い、審査項目ごとに得点を付与する。

(イ) 価格審査

事業審査委員会は、応募者から提出された提案価格書に記載された金額について審査を行い、得点を付与する。

オ 最優秀提案者及び次点提案者の選定

事業審査委員会は、加点審査及び価格審査における総合評価点の最も高い提案を最優秀提案として選定し、次に高い提案を次点提案として選定する。総合評価点の最も高い提案が2以上ある場合は、加点審査の得点が最も高い提案を最優秀提案として選定する。この場合において、加点審査の得点が同点である提案が2以上ある場合には、当該応募者による「くじ引き」により最優秀提案を決定する。

カ 優先交渉権者の決定

市は、事業審査委員会の審査結果をもとに優先交渉権者を決定する。

第2章 提案審査における点数化方法

1 提案審査の配点

提案審査は、応募書類等の確認後、加点審査及び価格審査により実施することとし、その配点及び点数化方法については、市が本事業に対して民間の創意工夫を期待する度合いを勘案して設定したものである。

審査項目	配点
加点審査	70点
1 施設整備業務に関する提案（25点）	
(1) 施設計画の基本方針	1点
(2) 配置計画・外構計画等	2点
(3) 施設計画・設備計画	4点
(4) 給食エリア計画	6点
(5) 調理設備計画	4点
(6) LCCの縮減，環境負荷への配慮	4点
(7) 設計施工計画	3点
(8) 学校配膳室の改修計画	1点
2 維持管理業務に関する提案（7点）	
(1) 各種維持管理業務	4点
(2) 修繕・更新計画	3点
3 運営業務に関する提案（25点）	
(1) 運営業務実施体制	5点
(2) おいしい給食の提供	5点
(3) アレルギー対応	4点
(4) 衛生管理の徹底	6点
(5) 配送・回収計画	5点
4 事業計画に関する提案（7点）	
(1) 事業実施方針，実施体制	3点
(2) 資金調達計画，長期収支計画	2点
(3) リスク管理及び業務の品質確保	2点
5 その他に関する提案（6点）	
(1) 地域への貢献	4点
(2) 提案全般	2点
価格審査	30点
合計	100点

2 加点審査の点数化方法

(1) 加点審査の項目及び配点

加点審査の評価項目及び配点は、別紙「加点審査における評価項目及び配点」を参照すること。

(2) 評価項目の採点基準

加点審査は、別紙「加点審査における評価項目及び配点」に示す項目ごとに行い、次に示す4段階評価により得点を付与する。

評価	判断基準	点数化方法
A	特に優れている	各項目の配点×1.00
B	優れている	各項目の配点×0.75
C	要求水準書レベル	各項目の配点×0.50
D	要求水準は満たしているが課題がある	各項目の配点×0.00

※「配点×掛け率」の結果（小数点以下）は、小数点第三位を切り捨て、小数点第二位まで取り扱うこととする。

3 価格審査の点数化方法

価格審査については、提案価格を次の方法で点数化する。

$$\text{価格審査点} = (\text{最も低い提案価格} / \text{当該提案価格}) \times \text{配点 (30点)}$$

※価格審査点（小数点以下）は、小数点第三位を切り捨て、小数点第二位まで取り扱うこととする。

別紙 加點審査における評価項目及び配點

評価項目	評価の視点	配點	評価のポイント	様式番号
1 施設整備業務に関する提案	—	25 点	—	—
(1) 施設計画の基本方針	本事業の目的や基本方針を実現するための優れた提案があるか。	1 点	<ul style="list-style-type: none"> ● 本事業の目的や基本方針を実現するための優れた提案があるか。 	6-1
(2) 配置計画・外構計画等	配置や外部動線について、給食センターの特性や利用者の安全性を踏まえた合理的な計画となっているか。	2 点	<ul style="list-style-type: none"> ● 建築施設及び付帯施設は、給食センターとして合理的な配置となっているか。 ● 食材等の搬入、給食の配送・回収等の車両動線が機能的な計画となっているか。 ● 歩行者動線の安全性を踏まえた計画となっているか。 ● 事業用地の特性（風向や冬期の積雪等）を踏まえた優れた提案があるか。 	6-2
	周辺地域への景観、騒音・臭気等への配慮について優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ● 周辺地域に配慮した外観、植栽計画となっているか。 ● 植栽計画は、衛生管理（虫がよらないもの）や地域特性（維持管理しやすい種類）を踏まえた計画となっているか。 ● 給食センター及び配送車の騒音、振動、排気（特に臭気）等などの対策について優れた提案があるか。 	
(3) 施設計画・設備計画	利用者の利便性や機能性、ユニバーサルデザインを踏まえた優れた提案があるか。	4 点	<ul style="list-style-type: none"> ● 利用者の利便性や運営の効率化に配慮した諸室配置や動線計画について、優れた提案があるか。 ● ユニバーサルデザインの考え方に基づいた優れた提案があるか。 	6-3
	施設見学ルートについて、食育の推進に寄与する優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ● 学校給食調理の一連の流れを見学できる優れた提案があるか。 ● 見せ方の工夫など、食育に寄与する優れた提案があるか。 	
	施設のメンテナンスや大型機器の更新に配慮した優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ● 設備のメンテナンス空間及び動線（車両動線も含む）、大型機器入替を踏まえた優れた提案があるか。 ● 配管などの見えにくい部分、高所作業（照明点検、窓清掃など）のメンテナンスを踏まえた優れた提案があるか。 	
	各種設備について、利用者や業務従事者の快適性や保守性、更新性を踏まえた優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ● 適切な労働作業環境（温度・湿度、換気、照度等）が確保されているか。 ● 油污れ対策、効果的な排水処理、湿気対策など、本施設の特性を踏まえた優れた提案があるか。 ● 汎用性の高い部品の使用など、保守性や更新性について配慮しているか。 	
(4) 給食エリア計画	施設内における人及び食材の動線について、確実な衛生管理を踏まえた優れた提案があるか。	6 点	<ul style="list-style-type: none"> ● 食材搬入→下処理→調理→配送、回収→洗浄→保管の流れを踏まえ、効率的で確実な衛生管理が行える計画となっているか。 ● 食材の種類ごとの動線、汚染作業区域・非汚染作業区域の境界等について、交差汚染を防ぐ計画となっているか。 ● 嘔吐食器の洗浄など、非常時の対応方法が適切に計画されているか。 ● 外部からの異物混入（塵埃、害虫等）を防止する施設計画となっているか。 	6-4
	給食エリアの諸室は、調理食数や作業内容、作業人員を考慮し、調理しやすい計画となっているか。		<ul style="list-style-type: none"> ● 諸室の面積について合理的な提案があるか。 ● 食材の検収や調理、配缶等の作業空間、移動空間が十分に確保され、調理しやすい作業空間となっているか。 	
	アレルギー対応調理室は、対応食数に応じて安全に提供可能な計画となっているか。		<ul style="list-style-type: none"> ● アレルギー対応調理室の動線は、交差汚染が起きないように適切に配置されているか。 ● 提供食数に応じた面積、調理設備等について優れた提案があるか。 	

評価項目	評価の視点	配点	評価のポイント	様式番号
(5) 厨房設備計画	能力・台数について、調理後2時間以内の喫食や市が想定する献立を実現するための優れた提案があるか。	4点	<ul style="list-style-type: none"> ● 厨房設備の種類や台数の設定について、調理後2時間以内の喫食が可能となる優れた提案があるか。 ● 多機能な厨房設備など、多種多様な献立に対応するための優れた提案があるか。 	6-5
	衛生面及び作業面の安全性を考慮した優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ● 容易に分解・消毒できる等、衛生面に配慮した機器となっているか。 ● 設備の操作方法がわかりやすく、かつ、安全装置や誤作動防止機能等により安全性に配慮した機器となっているか。 ● 洗浄機器は、確実かつ効率的に洗浄が行える機器となっているか。 ● 食器・食缶の消毒・保管が確実に行える機器となっているか。 	
(6) LCCの縮減，環境負荷への配慮	仕上，材料について，維持管理を踏まえ，経済性と長寿命化に配慮した優れた提案があるか。	4点	<ul style="list-style-type: none"> ● 使用される部位，機能に応じた適正な形状及び材料等が選定されているか。 ● カート当たり，床塗装のはげ，油汚れ等への対策を踏まえた具体的な提案があるか。 ● 外壁や屋根防水について，長寿命化を踏まえた優れた提案があるか。 ● 汎用性の高い部品の使用などに配慮しているか。 ● 高耐久性の材料の採用などに配慮しているか。 ● 事業終了後に市が施設を管理するにあたって，継続して計画的な運用ができ，かつ特別な費用が生じないように配慮しているか。 	6-6
	光熱水費や環境負荷への低減に対する優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ● ヒートポンプや節水器具，再生エネルギーなど，導入効果の高い優れた提案があるか。 ● 3Rの推進を踏まえ，ごみの減量化・再資源化に資する提案があるか。 	
(7) 設計施工計画	工程計画及び施工計画は妥当性があるか。	3点	<ul style="list-style-type: none"> ● 造成地であることを踏まえ，現実性のある工期設定など工程計画，施工計画は合理的な提案があるか。 ● 事業用地周辺で行われる工事との調整について，十分な配慮がなされているか。 ● 工期遵守を図るための優れた提案があるか。 	6-7
	市との密接な協議体制が計画されているか。		<ul style="list-style-type: none"> ● 協議体制，会議体が具体的に計画されているか。 	
	工事中の安全確保及び周辺地域に配慮した優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ● 工事中の安全確保，緊急時への十分な体制が確保されているか。 ● 周辺地域への工事進捗説明及び要望対応への十分な取り組みがなされているか。 	
(8) 学校配膳室の改修計画	学校配膳室の改修について，各学校の状況に応じた適切な提案があるか。	1点	<ul style="list-style-type: none"> ● 特に，現在はミルク給食方式及びランチボックス方式が採用されている学校（仙北中学校，大宮中学校，河南中学校，城東中学校）の配膳室の改修について，状況に応じた適切な提案があるか。 	6-8

評価項目	評価の視点	配点	評価のポイント	様式番号
2 維持管理業務に関する提案	—	7点	—	—
(1) 各種維持管理業務	維持管理業務を適切に行うための実施体制について適切に計画されているか。	4点	<ul style="list-style-type: none"> ● 維持管理の品質確保を図るための具体的な管理体制について優れた提案があるか。（責任者が非常駐の場合など） ● 調理、洗浄設備の故障や調整など、運営業務との連携方法について優れた提案があるか。 ● 施設及び設備の異常時、緊急時の連絡体制、警備体制について優れた提案があるか。 	7-1
	予防保全を基本とした保守管理計画や維持管理方法について優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ● 日常及び定期点検の実施内容（項目[法定・任意]・頻度）が明確になっているか。 ● 人目に届かない部位（埋設管、高所の給水・蒸気配管など）、給水・排水の管理方法について優れた提案があるか。 ● 施設や設備等の機能低下の兆候を早期に発見する仕組みについて優れた提案があるか。 ● 凍結、漏水、火災、ガス漏れ等の事故を防止する優れた提案があるか。 ● 災害発生時における施設、設備の早期復旧に関する優れた提案があるか。 	
	清掃計画について、快適性や衛生管理を踏まえた具体的な提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ● 日常清掃及び定期清掃の実施内容（項目・頻度）が明確になっているか。 ● 給食エリアの清掃について、衛生管理を踏まえ、適切に計画されているか。 ● 人目に届かない部位（配管等）、給食エリアの管理方法について優れた提案があるか。 	
	光熱水費の削減方策について実効性のある優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ● 光熱水費削減を図る方策について、実効性のある優れた提案があるか。 	
(2) 修繕・更新計画	長期的な視点に基づき、建物や設備等の長寿命化を踏まえた修繕・更新計画が提案されているか。	3点	<ul style="list-style-type: none"> ● 修繕・更新計画書は、部位毎の周期設定など合理的に計画されているか。 ● 修繕・更新計画書は、事業終了時の市への引き渡し及び長期的な視点に基づいた計画となっているか。 ● 長寿命化やライフサイクルコストの低減を図るための優れた提案があるか。 	7-3
	事業終了にあたり、施設の引き渡しや市が次期事業を円滑に進めるにあたっての優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ● 事業終了時の施設引き渡し状態と施設確認方法、引き渡し協議について、優れた提案があるか。 ● 市が適切に修繕、更新等に取り組むことができるような各資料の引き渡し方法について優れた提案があるか。 	
3 運営業務に関する提案	—	25点	—	—
(1) 運営業務実施体制	安定的に給食を提供できる実施体制が適切に計画されているか。	5点	<ul style="list-style-type: none"> ● 安定的に給食を提供できる人員が計画されているか。 ● 検収から配送までの指揮命令系統や市との連携について優れた提案があるか。 ● 2時間喫食とするための効率的な運営方法について優れた提案があるか。 	8-1
	安定的に人材を確保するためのモチベーション向上や職場環境について優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ● 調理技術の向上など、人材育成について優れた提案があるか。 ● 資格取得奨励や社員登用など、業務従事者のモチベーションの向上のための優れた提案があるか。 ● ワーク・ライフ・バランスの推進や子育て世代が働きやすい勤務シフトへの配慮等、働きやすい職場環境づくりについて優れた提案があるか。 	
	開業準備について、円滑な供用開始を実施するための優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ● 未経験者の研修や調理・配送リハーサルについて優れた提案があるか。 ● 供用開始までの市との協議、連携について具体的な提案があるか。 	

評価項目	評価の視点	配点	評価のポイント	様式番号
(2) 給食調理業務	安定しておいしい給食を提供するために、調理方法や調理工程について優れた提案があるか。	5点	<ul style="list-style-type: none"> ● 市の想定献立の意図を踏まえ、適切な調理方法及び調理工程について優れた提案があるか。 ● 調理の均一化、改善を図るための優れた提案があるか。 ● 個数又は量の間違い、配缶量間違い、誤配送、未配送等の防止について優れた提案があるか。 	8-2
	安全に給食を提供するために、運営備品等について優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ● 衛生面、使いやすさ、耐久性に優れた運営備品が選定されているか。 ● アレルギー対応容器について優れた提案があるか。 ● 食缶等について、献立内容に適した温度で保管するため優れた提案があるか。 ● 食器や食缶等の更新基準及び回数は事業者のノウハウに基づき適切に計画されているか。 	
(3) アレルギー対応	除去すべき食材が混入しないための調理体制等について優れた提案があるか。	4点	<ul style="list-style-type: none"> ● 専属の調理体制、調理工程、調理動線等について優れた提案があるか。（85食を調理する場合の作業工程表） ● 調理方法について、独自の工夫や具体的な提案があるか。 	8-3
	誤配食を防止するための優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ● 配食時・積み込み時・受渡し時の確認体制等について優れた提案があるか。 	
(4) 衛生管理の徹底	HACCPの概念を取り入れた施設等の衛生管理について優れた提案があるか。	6点	<ul style="list-style-type: none"> ● 危害分析や重要管理点の設定等を踏まえた具体的な提案があるか。 ● 衛生管理状況についてPDCAサイクルに基づいた検証を行う体制作りがなされているか。 	8-5
	食中毒事故及び異物混入の未然防止及び発生後の対策について優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ● 各工程における温度管理、二次汚染防止、異物混入防止対策について、事業者のノウハウに基づいた優れた提案があるか。 ● 業務従事者の服装等の管理、確認について優れた提案があるか。 ● 定期的な自主検査（手指、調理器具、設備等のふき取り検査、浮遊細菌検査、調理済食品の細菌検査）に関する提案があるか。 ● 連絡窓口の一元化等、緊急時の連絡体制について優れた提案があるか。 ● 事故検証、報告、改善計画の流れ、マニュアルへの反映等について優れた提案があるか。 	
	衛生管理体制について、安全性に優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ● 衛生検査業務（日常、定期、臨時）は安全性を高める提案となっているか。 ● 業務従事者の健康状態の確認及び異常時の措置体制について優れた提案があるか。 ● 業務従事者に感染症の疑いがある場合の対応について優れた提案があるか。 ● マニュアルや情報共有の他、業務従事者の衛生意識の向上を図る研修会の実施などの具体的な提案があるか。 	
(5) 配送・回収計画	安定的な配送回収計画・体制等について優れた提案があるか。	5点	<ul style="list-style-type: none"> ● 各配送校の道路状況や降雪期、配膳室の状況を踏まえ、十分な車両台数、所用時間が見込まれているか。 ● 城東中学校について、衛生管理に配慮した優れた配送方法が提案されているか。 ● 配送回収状況の把握や連絡体制、安全管理などについて優れた提案があるか。 ● 個数の不足や車両の故障など、不足の事態への対応について優れた提案があるか。 	8-6
	安全な配送や衛生管理について優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ● 配送車について、リフト付きやバックモニターなど、業務従事者の安全確保、労務負担、作業の効率性を踏まえた優れた提案があるか。 ● 配送車や業務従事者の衛生管理について優れた提案があるか。 	
	配送校追加に伴う支援について優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ● 単独調理場の改修に伴う配送・回収について、具体的に提案されているか。 	

評価項目	評価の視点	配点	評価のポイント	様式番号
4 事業計画に関する提案	—	7点	—	—
(1) 事業実施方針, 実施体制	本事業の基本方針を踏まえ, P F I 事業として実施するにあたっての実施方針について優れた提案があるか。	3点	<ul style="list-style-type: none"> ● 市の考え方を理解し, 学校給食運営におけるパートナーとしての取り組み姿勢, 基本的な考え方が適切であるか。 ● 設計から維持管理, 運営までの一体事業として, 事業者のノウハウを活用するための優れた提案があるか。 	9-1
	実施方針を具現化するための実施体制及び各構成員の協働, 市との協働について優れた提案があるか。			
(2) 資金調達計画, 長期収支計画	事業計画について, 収支計画に基づく適切な提案があるか。	2点	<ul style="list-style-type: none"> ● 株主拠出(出資・劣後ローン等)の妥当性はあるか。 ● 収支計画, 費用積算は適切か。 ● D S C Rの妥当性はあるか。 ● 銀行の使途限定口座の提案等, 資金管理に関する提案がなされているか。 	9-2
	資金調達について, 具体的かつ優れた提案があるか。			
	不測の資金需要への対応について優れた提案があるか。			
(3) リスク管理及び業務の品質確保	潜在的リスクの把握と対応策について具体的な提案があるか。	2点	<ul style="list-style-type: none"> ● リスク抽出とその対策(S P C内部のリスク分担, 帰責者へのリスク移転等)の妥当性はあるか。 ● 追加保険の内容は事業の安定化に十分なものとなっているか。 ● 業務品質管理体制や業務管理システムなど, 民間ならではの品質確保のための工夫やノウハウの提案があるか。 ● 業務品質の低下, 業績不振に関する対応策について優れた提案があるか。 ● 破綻時のバックアップサービサーの確保(具体の会社名の記載)がなされているか。 ● 業務従事者のモラルハザードへの対策はなされているか。 	9-4
	追加的な保険付保等などのリスク緩和措置について優れた提案があるか。			
	事業全体のマネジメントについて, 品質確保や不測の事態への対応など優れた提案があるか。			
	市の負担を軽減するセルフモニタリングについて優れた提案があるか。			

評価項目	評価の視点	配点	評価のポイント	様式番号
5 その他に関する提案	—	6点	—	—
(1) 地域への貢献	地域社会，地域経済への貢献について優れた提案があるか。	4点	<ul style="list-style-type: none"> ● 地元企業の参画や活用について優れた提案があるか。 ● 地元企業のコンソーシアムへの参加等，地域経済への貢献につながる優れた提案があるか。（地元産の資材・機器・製品の利活用など） ● 現在の臨時職員（パート他）の採用や，盛岡市民の雇用促進の提案があるか。 	10-1
(2) 提案全般	提案全般に対する評価	2点	<ul style="list-style-type: none"> ● 上記項目以外の優れた提案や，全体的に高いレベルでバランスの取れた提案となっているか。 	—
提案内容の合計点		70点	—	—