

# 田原市給食センター整備運営事業

## 事業者選定基準

平成 23 年 2 月 3 日

(平成 23 年 3 月 22 日修正)

田 原 市

## 1．事業者選定基準の位置づけ

この事業者選定基準（以下「本基準」という。）は、田原市（以下「市」という。）が「田原市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の選定を行うに当たり、「田原市給食センター整備運営事業審査委員会」（以下「審査委員会」という。）において、優れた応募者を選定するための方法や評価項目等を定めるものである。また、本基準は本事業に参加しようとする者に交付する募集要項と一体のものとする。

なお、本基準で使用用語の定義は、同一の名称によって募集要項において使用される用語の定義と同じものとする。

## 2．事業者選定の概要

### （1）事業者選定の方法

事業者の募集及び選定の方法は、競争性の担保及び透明性・公平性の確保に配慮した上で、公募型プロポーザル方式とする。

事業者の選定に当たっては、提案価格、設計・建設、維持管理・運営に関する技術及び事業遂行能力等を総合的に評価し優先交渉権者を決定する。

### （2）審査の進め方

審査は、第一次審査として参加資格の有無を判断する「資格審査」、第二次審査として提案内容を評価する「提案審査」により実施する。「提案審査」は、提案価格や要求水準書に示す内容を満足しているか否かを確認する「基礎審査」と、提案内容の水準を様々な視点から総合的に評価する「総合評価」の2段階にて実施する。（図表1参照）

### （3）審査体制

審査委員会は、提案審査における評価項目の詳細に係る検討及び応募者から提出された事業提案書の審査を行う。

また、市は、審査委員会の審査結果を踏まえ、優先交渉権者を決定する。なお、市又は審査委員会が必要であると判断した場合は、参加者に対してヒアリングを行うことがある。

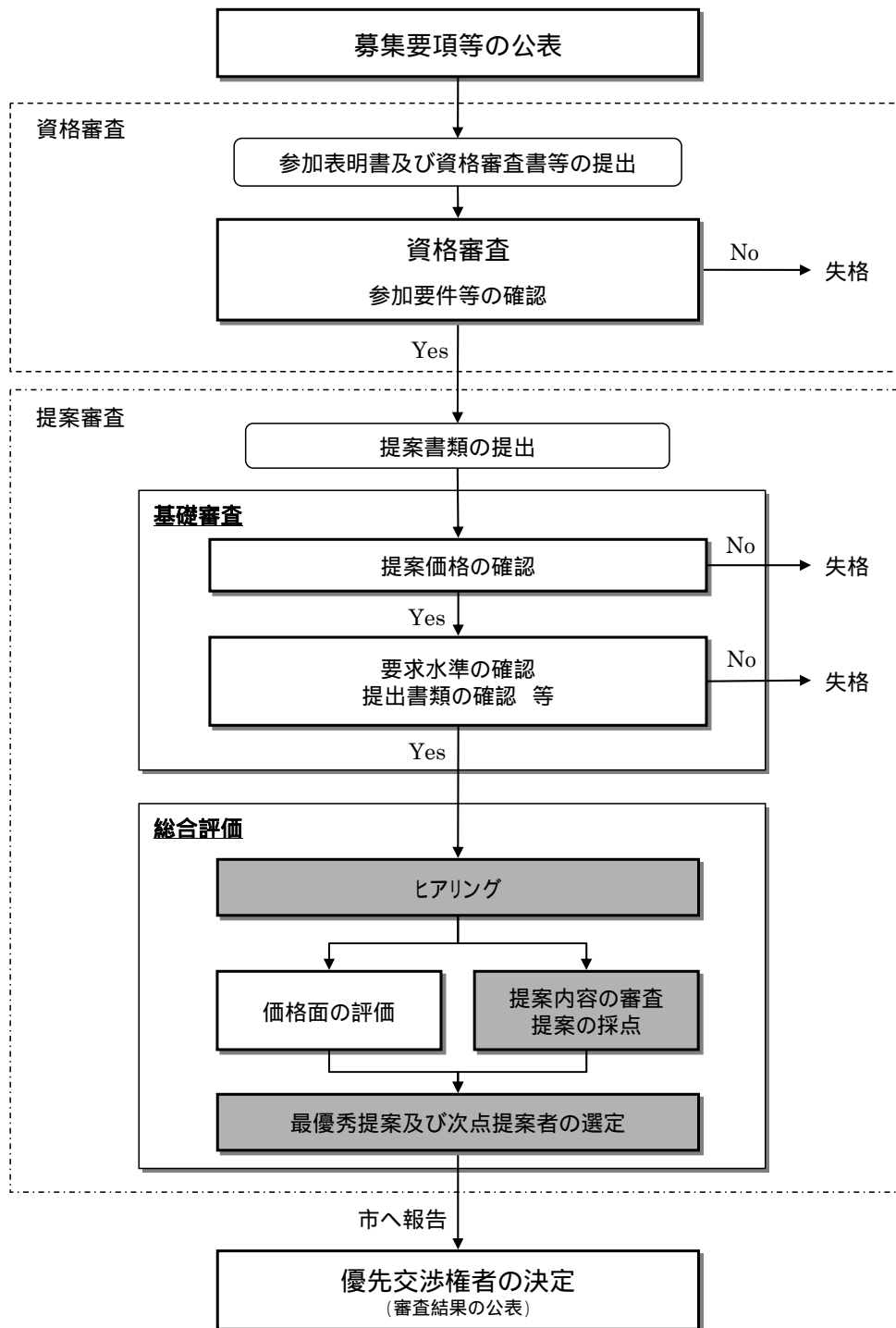
市が設置した審査委員会は、以下5名の委員により構成される。（敬称略）

|      |       |                  |
|------|-------|------------------|
| 委員長  | 奥野 信宏 | （中京大学総合政策学部教授）   |
| 副委員長 | 松本 博  | （豊橋技術科学大学教授）     |
| 委員   | 黒柳 令子 | （愛知学泉大学講師・管理栄養士） |
| 委員   | 林 勇夫  | （田原市副市長）         |
| 委員   | 眞木 猛  | （田原市教育部長）        |

なお、応募各社が、優先交渉権者決定前までに、審査委員会の委員に対し、事業者選定に関して自己に有利になることを目的として、接触等の働きかけを行った場合、応募

者は失格とする。

図表1 優先交渉権者決定までの流れ



網掛け部分が審査委員会の役割

### 3. 審査手順

審査は、資格審査と提案審査により実施する。

提案審査では、提案価格のみならず、事業全体の基本的考え方、事業計画、設計・建設、維持管理、運営及び配慮事項の事業提案を審査委員会が総合的に評価する。各審査の主な視点は以下のとおりである。

#### (1) 資格審査

参加表明書とあわせて提出された資格審査書類をもとに、市は募集要項等で示した参加要件及び資格等の要件等についての確認審査を行う。資格審査通過者は、事業提案書を提出することとなる。

なお、提案様式等の詳細については、募集要項等において示す。

#### (2) 提案審査

##### 1) 基礎審査

市は、事業提案書に記載された提案価格が市の見込額の範囲内にあることの確認を行う。市の見込額の範囲内にあることが確認された応募者は、基礎的事項の確認対象とし、範囲外の応募者は失格とする。

市は、事業提案書に記載されている内容が、募集要項等に記載している事項をはじめ、本事業の基本的条件及び要求水準を充足していることについて確認する。その結果、その要件に適合していない場合は、応募者に確認の上、失格とする。

##### (ア) 基礎的事項の確認

事業提案書に記載された内容が、下記の基礎的な事項について満足していることの確認を行う。

##### 提出書類の確認

| 審査項目       | 審査内容  |
|------------|---|
| 提出書類の確認    | 提出を求めている書類が全て揃っているか。また、指定した様式に必要な事項が記載されているか。 |
| 提案内容の矛盾・齟齬 | 事業提案書全体において、同一事項に関する提案に矛盾あるいは齟齬がないか。          |

##### 要求水準の確認

各応募者の本施設の設計・建設、維持管理・運営に係る提案内容が、市の要求する水準及び性能に適合していることの確認を「要求水準書」に基づいて行う。

事業遂行に関する確認

| 審査項目        | 審査内容   |
|-------------|--|
| 特別目的会社の組成内容 | 構成員全てが出資しているか。<br>出資者は構成員のみか。<br>資本金1,000万円以上であるか。         |
| 資金調達        | 資金調達先（出資、借入） 調達額、調達条件（金利等）が明示されているか。                       |
| 関心表明書       | 融資機関の関心表明書が添付されているか。（添付されていない場合、その合理的な理由が示されているか。）         |
| 事業の安定性      | 借入金の返済能力があるか。（DSCR 1.0. 超えていない場合その合理的な理由が示されているか。）         |
| 保険          | 市の要求する保険の付保が予定されているか。                                      |
| 前提条件との整合性   | 事業収支計画の前提条件が、設計・建設等の提案内容と整合がとれた費用となっているか。また、算出根拠が明示されているか。 |
| 税金等の条件設定    | 税金、金利等の前提条件が的確に設定されているか。                                   |
| 計数の整合性      | 各提案書類の計数の整合性がとれているか。                                       |
| 事業収支計算      | 収支項目の設定、事業収支計算等が適切に行われているか。                                |
| スケジュール      | 運営開始が守られる合理的な行程となっているか。                                    |

これら3つの基礎的な事項のうち、一つでもその要件に適合していない場合は、応募者に確認の上、失格とし、すべての要件に適合していると確認された応募者は総合評価の対象とする。

2) 総合評価

審査委員会は、基礎審査を通過した応募者の提案内容を評価し、最も優秀な提案を行った者を優秀提案者として選定する。

ただし、参加者が多数になると見込まれる場合は、提案審査を多段階により実施することがある。

(ア) 提案等の評価項目と配点

本評価では、審査委員会において、各提案内容を(2)2)(ウ)に示す5つの評価項目（事業計画、設計・建設、維持管理、運営、配慮事項）により評価、採点する。なお、本評価の合計点は60点とする。

(イ) 提案等の評価項目の採点基準

提案価格を除いた提案等に関する評価では、各評価項目において、次に示す4段階により評価、採点することとする。

図表2 評価項目の採点基準

| 評価 | 評価内容          | 採点基準      |
|----|---------------|-----------|
| A  | 特に優れている       | 配点 × 1.00 |
| B  | 優れている         | 配点 × 0.75 |
| C  | やや優れている       | 配点 × 0.50 |
| D  | 要求水準を満たしている程度 | 配点 × 0.25 |

(ウ) 提案等の評価項目における評価の視点と配点

事業計画に関する評価（配点：8点）

| 評価項目                        | 評価の視点  | 配点 |
|-----------------------------|--|----|
| 事業実施方針・<br>組織体制<br>及び事業実施体制 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業の実施にあたっての基本的考え方</li> <li>・民間の資金、ノウハウを活用することによる効果</li> <li>・事業組立の考え方</li> <li>・各構成員・協力会社の役割分担の適切性</li> <li>・人員、人材配置の適切性</li> <li>・市職員等との密な連絡調整体制</li> <li>・事業計画（SPCマネジメント等）の適切性</li> </ul> | 2  |
| リスク管理                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>・リスク顕在時の対応策及びその具体性（保険の付保、バックアップ体制等）</li> <li>・関係者による適切なリスク分担</li> <li>・事業安定性を確保するための方策の適切性</li> </ul>   | 2  |
| 業務品質の確保                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>・品質確保に係る業務管理システムの有効性</li> <li>・セルフモニタリング方法の客観性及び実効性</li> </ul>  | 2  |
| 資金調達計画<br>長期収支計画            | <ul style="list-style-type: none"> <li>・資金調達方法の適切性</li> <li>・資金調達の確実性</li> <li>・施設整備費及び維持管理・運営費に係る見積りの妥当性</li> <li>・事業収支計画の適切性</li> <li>・長期運営における適切な資金の確保</li> <li>・借入金返済計画の安定性</li> </ul>   | 2  |

設計・建設に関する評価（配点：12点）

| 評価項目                             | 評価の視点  | 配点 |
|----------------------------------|--|----|
| 施設計画の基本方針<br>及び配置計画              | <ul style="list-style-type: none"> <li>施設整備に係る基本方針の明確性（市の意向に対する理解） <ul style="list-style-type: none"> <li>- 地域資源を活かした施設整備</li> <li>- 魅力ある給食センターへの配慮</li> </ul> </li> <li>周辺環境と調和した外観デザイン</li> <li>敷地全体のゾーニング（土地利用）の適切性</li> <li>動線計画（食材搬入、給食配送・回収、見学者等）の適切性</li> </ul> | 2  |
| 施設内部のゾーニング・平面計画・動線計画             | <ul style="list-style-type: none"> <li>給食エリア、事務エリアのゾーニングの適切性</li> <li>汚染作業区域及び非汚染作業区域のゾーニングの適切性</li> <li>各必要諸室の仕様、レイアウト及び動線のHACCP概念の取り入れの妥当性（施設・設備面における食に対する安全性の確保）</li> <li>各室の機能的連携と配置（平面及び断面）</li> <li>内部動線計画の適切性</li> </ul>  | 2  |
| 施設の利便性、快適性、安全性等                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>海へ開けた眺望の活用方策</li> <li>調理場見学通路、研修室等に付加する見学の魅力づくり</li> <li>休憩室、食堂等に付加する職員への配慮</li> <li>洗浄室、調理室等の暑さ対策等</li> <li>労務負担の軽減の配慮</li> <li>安全な作業環境の配慮</li> <li>ユニバーサルデザインの実践</li> </ul>   | 4  |
| 調理設備計画<br>食器食缶等調達計画<br>施設備品等調達計画 | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理設備に係る運営方法を踏まえた作業性、効率性、合理性への配慮（働きやすい職場の提供）</li> <li>食器食缶等、施設備品等の仕様及び調達・更新計画の適切性</li> <li>アレルギー対応への配慮</li> </ul>  | 2  |
| 施工計画                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>調査・設計から供用開始までの施設整備スケジュールの適切性</li> <li>工事車両動線・仮設計画等の周辺環境への配慮</li> <li>品質管理計画の適切性</li> </ul>  | 2  |

維持管理に関する評価（配点：4点）

| 評価項目   | 評価の視点   | 配点 |
|--------|---|----|
| 維持管理業務 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・維持管理に係る基本方針の明確性</li> <li>・維持管理業務実施体制（設備管理、警備、調理設備の緊急時対応を含む）の妥当性</li> <li>・維持管理業務内容の適切性               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 建築物、各種設備等保守管理業務</li> <li>- 各種備品保守管理業務</li> <li>- 清掃業務</li> <li>- 警備業務</li> </ul> </li> <li>・長期修繕計画の妥当性</li> </ul> | 4  |

運営に関する評価（配点：20点）

| 評価項目      | 評価の視点   | 配点 |
|-----------|---|----|
| 運営業務の基本方針 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・運営に係る基本方針の明確性（魅力ある給食センターへの配慮）</li> <li>・運営業務を実現する実施体制の妥当性（適切な人員数確保、経験者の配置）</li> <li>・従業員教育の適切性</li> <li>・災害・事故発生時対応の適切性</li> </ul>                                      | 2  |
| 調理業務      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・おいしい給食を提供するための工夫</li> <li>・ご飯の提供における炊飯業務に関する工夫及び配慮</li> <li>・調理過程の安全性への配慮</li> <li>・アレルギー対応食の提供に係る適切性</li> <li>・小・中学校及び保育園・幼稚園のそれぞれに給食提供を行う際の配慮</li> </ul>              | 4  |
| 衛生管理業務    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理体制の妥当性</li> <li>・施設内外の衛生管理の適切性</li> <li>・従業員の健康管理・研修の適切性</li> <li>・食品衛生、労働安全上の問題に対する未然防止策の妥当性</li> </ul>  | 4  |
| 配送・回収業務   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域特性を考慮した確実かつ効率的な配送計画の立案</li> <li>・温かい給食提供のための工夫</li> <li>・配送における衛生管理、汚染防止の適切性</li> <li>・柔軟な対応が可能な配送システム（管理体制）</li> <li>・運搬中の安全性の確保</li> <li>・給食の受け渡しの安全性の確保</li> </ul> | 4  |



| 評価項目                    | 評価の視点  | 配点 |
|-------------------------|--|----|
| 食育の推進支援業務及び多彩な給食の提供支援業務 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・食育の推進支援方策の適切性（食べ物に興味を持たせる仕組みづくりの適切性）</li> <li>・各種対応支援業務の妥当性、実現性（見学者対応支援、試食会対応）</li> <li>・セレクト給食、リクエスト給食、バイキング給食対応、おかず1品増への対応や、一流シェフ（料理専門家）監修給食の実施等、多彩な給食の提供支援業務の妥当性、実現性</li> <li>・開かれた給食センターとなるための方策の妥当性及び実現性</li> </ul> | 4  |
| その他運営業務(各種補助、洗浄等)       | <ul style="list-style-type: none"> <li>・補助業務（献立作成、食材検収）における市への協力に関する提案の有効性及び実現性</li> <li>・給食中止に対する対応策の有効性及びその際の市への協力体制の妥当性</li> <li>・洗浄業務における食の安全性を高めるための配慮</li> <li>・その他安全・衛生面における配慮</li> </ul>   | 2  |

配慮事項に関する評価（配点：16点）

| 評価項目          | 評価の視点   | 配点 |
|---------------|---|----|
| 開業準備業務        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・開業準備計画（準備期間、試運転、従業員研修等）の適切性</li> <li>・市との連携への配慮</li> </ul>  | 2  |
| 配膳室等整備等業務     | <ul style="list-style-type: none"> <li>・配膳室等整備等業務の基本的考え方の適切性</li> <li>・配膳室等整備等業務に係るスケジュール、体制の妥当性</li> <li>・課題解決の為の提案事項の有効性及び実現性</li> </ul>  | 2  |
| 地域経済・社会への貢献   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域社会への貢献についての具体性</li> <li>・地元企業の活用及び地元雇用に係る提案の実現性</li> </ul>  | 4  |
| ライフサイクルコストの縮減 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・下記のコストにおけるライフサイクルコストの縮減方策等の有効性及び適切性 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 建設コスト</li> <li>- 保守管理等の保全コスト</li> <li>- 建物、設備、調理備品等の修繕、更新コスト</li> <li>- 模様替え等の改善コスト</li> <li>- 光熱水費等の運用コスト</li> <li>- その他のコスト</li> </ul> </li> </ul> | 4  |

| 評価項目   | 評価の視点  | 配点 |
|--------|--|----|
| 環境への配慮 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・エコガーデンシティ構想との整合性</li> <li>・環境負荷の大きな物質、建設副産物、廃棄物等の適正使用、適正処理</li> <li>・エコマテリアルの採用</li> <li>・空調、換気、照明負荷等の低減</li> <li>・自然エネルギーの利用</li> <li>・エネルギー、資源の有効利用</li> <li>・地域生態系の保全</li> <li>・周辺環境への配慮</li> <li>・残滓の発生抑制・リサイクルへの配慮</li> </ul> | 4  |

(エ) 提案等の評価点の補正

提案等の評価点について、以下の考え方に基づいて補正を行う。

[ 考え方 ]

応募者中、最高の提案等の評価点を獲得した提案に、満点（60点）を付与する。

他の応募者の提案等の評価点については、以下の数式に従い補正する。なお、補正する得点は、小数点第三位以下を四捨五入し、小数点第二位までの値とする。

[ 補正式 ]

$$Q_x = \text{配点(60点)} \times \frac{Q_x}{Q_o}$$

$Q_x$  : 提案Xの提案等の評価点（補正後）

$Q_x$  : 提案Xの提案等の評価点（補正前）

$Q_o$  : 応募者中で最高の提案等の評価点を獲得した提案の評価点（補正前）

図表3 提案等の評価点の補正（例）

| 応募者名 | 提案等の評価点<br>(補正前) |   | 提案等の評価点<br>(補正後) | 備考          |
|------|------------------|---|------------------|-------------|
| A    | 50               | → | 60.00            | 応募者中最高評価の提案 |
| B    | 40               | → | 48.00            |             |
| C    | 36               | → | 43.20            |             |

(オ) 提案価格の評価

応募者の提案価格について、以下の考え方に基づいて得点化を行う。なお、満点は40点とする。

[ 考え方 ]

応募者中、提案価格が最低となった提案に対し、40点を提案価格点として付与する。

他の応募者については、以下の数式で算出した点数を提案価格点として付与する。得点は、小数点第三位以下を四捨五入し、小数点第二位までの値とする。

[ 提案価格点の計算式 ]

$$\text{提案価格点} = \text{配点(40点)} \times \frac{\text{最低の提案価格}}{\text{提案価格}}$$

(カ) 総合評価

提案内容の評価に関する点数と提案価格の評価による点数を合計して総合評価する。  
 なお、それぞれの配点を合計し、総合評価は100点満点となる。

図表4 提案等の評価項目と配点

| 評価項目        |                            | 配点 | 合計  |
|-------------|----------------------------|----|-----|
| 事業計画        | 事業実施方針・組織体制及び事業実施体制        | 2  | 8   |
|             | リスク管理                      | 2  |     |
|             | 業務品質の確保                    | 2  |     |
|             | 資金調達計画、長期収支計画              | 2  |     |
| 設計・建設       | 施設計画の基本方針及び配置計画            | 2  | 12  |
|             | 施設内部のゾーニング・平面計画・動線計画       | 2  |     |
|             | 施設の利便性、快適性、安全性等            | 4  |     |
|             | 調理設備計画、食器食缶等調達計画、施設備品等調達計画 | 2  |     |
|             | 施工計画                       | 2  |     |
| 維持管理        | 維持管理業務                     | 4  | 4   |
| 運営          | 運營業務の基本方針                  | 2  | 20  |
|             | 調理業務                       | 4  |     |
|             | 衛生管理業務                     | 4  |     |
|             | 配送・回収業務                    | 4  |     |
|             | 食育の推進支援業務及び多彩な給食の提供支援業務    | 4  |     |
|             | その他運營業務（各種補助、洗浄等）          | 2  |     |
| 配慮事項        | 開業準備業務                     | 2  | 16  |
|             | 配膳室等整備等業務                  | 2  |     |
|             | 地域経済・社会への貢献                | 4  |     |
|             | ライフサイクルコストの縮減              | 4  |     |
|             | 環境への配慮                     | 4  |     |
| 提案評価の小計 ( ) |                            |    | 60  |
| 提案価格の評価 ( ) |                            |    | 40  |
| 合計 ( + )    |                            |    | 100 |

#### 4 . 優先交渉権者の決定

審査委員会は、応募者の提案内容に対して、提案等に関する各評価項目について採点した得点と、提案価格を得点化したものを合計し、その合計が最も高い提案を行った者を優先交渉権者として選定するとともに、次に得点の高い提案を行った者を次点提案者として選定する。

ただし、総合評価による得点の最も高い提案が同点で複数ある場合には、当該者にくじを引かせて優先交渉権者を選定する。

市は、審査委員会の審査結果を踏まえ、優先交渉権者を決定し、その結果を応募者に通知するとともに公表する。