

大洲市学校給食センター維持管理運営長期包括委託事業

事業者選定基準

～子どもたちに笑顔を届ける学校給食センター～

令和8年7月

大 洲 市

目 次

第 1	総 則.....	1
1	事業者選定基準の位置付け.....	1
2	審査の基本的な考え方.....	1
3	審査体制.....	1
4	審査の流れ.....	2
第 2	審査の方法.....	3
1	審査方法.....	3
2	資格審査.....	3
3	提案書審査.....	3
(1)	提案金額の確認.....	3
(2)	基礎審査.....	3
(3)	内容審査.....	3
(4)	総合評価.....	7
第 3	優先交渉権者の決定及び公表.....	7

第 1 総 則

1 事業者選定基準の位置付け

この「大洲市学校給食センター維持管理運営長期包括委託事業 事業者選定基準」（以下「事業者選定基準」という。）は、大洲市（以下「市」という。）が「大洲市学校給食センター維持管理運営長期包括委託事業」（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。）を募集及び選定するに当たり、応募者を対象に交付する募集要項と一体のものである。

事業者選定基準は、事業者を選定するに当たって、公募型プロポーザル方式により優れた提案を行った応募者（優先交渉権者及び次点交渉権者）を客観的に評価し選定するための方法、評価基準等を示すものであり、応募者の提案に対して具体的な指針を与えるものである。

2 審査の基本的な考え方

本事業を実施する事業者には、事業開始時の引継業務、維持管理及び運営業務の一体的な実施を通じて、効率的・効果的かつ安定的・継続的なサービスの提供が求められるものである。そのため、事業者の選定に当たっては、提案金額とともに、応募者の有する高度な専門知識、技術力、経営ノウハウ等の幅広い事業能力を総合的に評価することが必要である。

したがって、事業者の選定は以下の考え方に基づき実施する。

1. 応募者が募集要項等に規定する参加資格要件を満たしていることを確認する。
2. 応募者の提案内容が、本事業の事業開始時の引継業務、維持管理及び運営業務に関して、事業者選定基準及び要求水準書に規定する要件（以下「要求水準」という。）を充足していることを前提とする。
3. 要求水準を満足した提案について、提案金額、業務実施体制、実施計画、リスク管理、地域貢献策等の各項目について、その妥当性及び確実性を客観的に評価し、本事業に最も適した優先交渉権者及び次点交渉権者を選定する。

3 審査体制

本事業に関する優先交渉権者及び次点交渉権者は、市が設置する「大洲市学校給食センター維持管理運営長期包括委託事業プロポーザル審査委員会（以下「審査委員会」という。）」により選定を行い、当該選定結果を受けて、市が決定する。

4 審査の流れ

審査の流れは、次のとおりである。

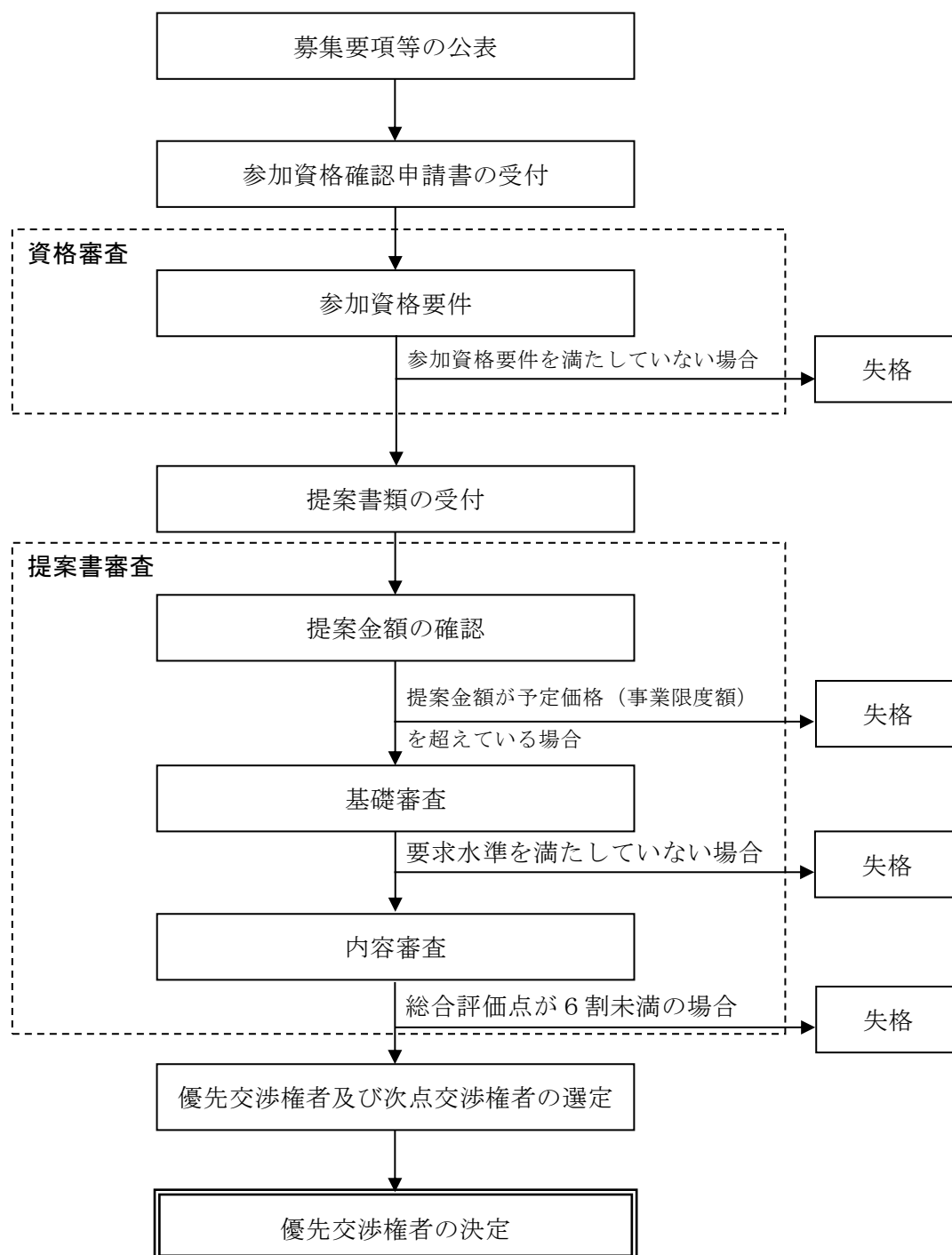


図 募集要項等の公表から優先交渉権者の決定までの流れ

第2 審査の方法

1 審査方法

審査は、参加資格の確認申請書類に基づき審査する「資格審査」と、資格審査を通過した応募者の提案書類に基づき審査する「提案書審査」の二段階に分けて実施する。

2 資格審査

参加資格要件の確認基準日は、参加資格確認申請書の受付期限日とする。ただし、参加資格要件の確認後、優先交渉権者の決定までの期間に、参加資格要件を欠くような事態が生じた場合には、失格とする。

なお、優先交渉権者の決定以降、契約締結までの期間に、優先交渉権者に参加資格要件を欠くような事態が生じた場合には、契約を締結しない場合もある。

3 提案書審査

(1) 提案金額の確認

提案金額内訳書（様式 34）に記載された提案金額（事業期間を通じて市が支払う委託料の総額）が、市が設定した予定価格（事業限度額）を超えていないことを確認する。

提案金額が予定価格（事業限度額）を超えている場合は失格とする。

(2) 基礎審査

応募者から提出された提案書類（様式 11 以降）に記載された内容が、要求水準をすべて満たしているか否かを審査する。

要求水準をすべて満たしていることが認められた応募者は適格とし、要求水準を一つでも満たしていない場合は失格とする。

(3) 内容審査

基礎審査において、適格とした応募者の提案書類について内容審査を行う。

内容審査は、要求水準を満たすための方法のみを確認するものではなく、応募者による要求水準以上の優れた提案内容に対して、その提案内容が斬新で柔軟な発想によるものか、サービスの向上効果がより期待されるものか、実現性のあるものか等を審査し、提案の質的評価を得点化するために行う。

① 評価区分と配点

内容審査においては、提案書類に記載された内容について、次に示す「表－1 内容審査の評価区分と配点」に従って評価し得点化する。

表－１ 内容審査の評価区分と配点

評 価 区 分	配 点
事業に対する方針等に関する事項	30 点
維持管理業務に関する事項	50 点
運營業務に関する事項	60 点
委託料に関する事項	60 点
合 計	200 点

② 評価項目ごとの得点化方法

内容審査では、評価項目ごとに次に示す「表－２ 内容審査の採点方法」に従って５段階により評価し、採点基準に基づき得点を算定する。

表－２ 内容審査の採点方法

評価	評 価 内 容	採点基準※
A	特に優れている	配点 × 1.0
B	AとCの中間程度	配点 × 0.8
C	優れている	配点 × 0.5
D	CとEの中間程度	配点 × 0.3
E	要求水準は満たしているが、特に優れた提案はない	配点 × 0.1

③ 評価項目の具体的内容及び評価基準

評価項目の具体的内容及び評価基準は次のとおりである。

表－３ 評価項目の具体的内容及び評価基準

評 価 項 目	配 点
(7) 事業に対する方針等に関する事項	30 点
a 事業実施方針・実施体制 ・ 本事業の目的を十分に理解し、学校給食運営のパートナーとしての基本的な考え方や実施方針が適切であるか。 ・ 各構成企業の役割分担、本事業を円滑に実施するための組織体制及び総括責任者等の実務経験・配置計画が明確であるか。 ・ 市、各学校との円滑な連絡・連携体制及びサービス水準の維持・向上を図るためのマネジメント手法が具体的であるか。 ・ 災害時や事故発生時における迅速な意思決定手続き及び業務継続に向けたバックアップ体制が適切に構築されているか。	10 点

評 価 項 目		配 点
	b 事業収支計画 ・事業期間全体を通じた長期的な収支見通しの妥当性及び運営の安定性が確保されているか。	5 点
	c リスク管理方針と対策 ・本事業の特性や施設現状を踏まえた潜在的リスクの把握と、その発生を未然に防止するための具体的な予防策が提案されているか。 ・市の負担を軽減し、サービスの質を維持するための効果的なセルフモニタリングの手法と報告体制が示されているか。 ・リスクに対応した適切な保険が付保されているか。	5 点
	d 地域への貢献 ・地元企業の活用（物品調達、再委託等）や地元雇用の促進に向けた具体的な提案がなされているか。 ・災害時における地域住民への食料提供や避難所支援など、地域社会への貢献策が示されているか。 ・地場産物の積極的な活用や食育支援など、地域の特性を活かした独自の貢献策があるか。	10 点
	(イ) 維持管理業務に関する事項	50 点
	a 維持管理方針、維持管理体制 ・次期事業として施設・設備の現状を把握し、安定的な運営を支えるための適切な維持管理方針が示されているか。 ・維持管理業務責任者等の配置計画、及び調理・運営部門との密接な連携を図るための具体的な実施体制が提案されているか。	10 点
	b 維持管理計画 ・建築物、建築設備及び附帯施設等の特性に応じた点検・保守管理計画の妥当性及び確実性が示されているか。 ・予防保全を基本とし、性能・機能の低下を早期に発見し、劣化等による危険・障害を未然に防止するための具体的な手法が提案されているか。 ・調理機器等の故障による給食提供業務への支障を最小限にするための迅速な修繕体制及び故障時対応策が示されているか。	20 点
	c 長期修繕計画 ・竣工後 15 年以上が経過している施設の現状を踏まえ、事業期間中の効率的な修繕・更新のあり方について具体的な考え方が示されているか。 ・厨房機器等の更新計画の妥当性、及び事業期間終了後の施設・設備の良好な状態維持に向けた工夫がなされているか。 ・修繕履歴等の適切なデータ管理と、次期事業への円滑な引継ぎ方法が示されているか。	20 点

評 価 項 目	配 点
(ウ) 運營業務に関する事項	60 点
a 調理業務 ・ 調理業務の基本方針や業務実施体制が適切であるか。 ・ 調理員の安定的確保や、不具合を防止するための技術向上策が示されているか。 ・ 市が作成する献立を確実に再現し、安全でおいしい給食を提供するための調理工程の管理や創意工夫が示されているか。	20 点
b 衛生管理業務 ・ 衛生管理業務の基本的な考え方や特徴、管理項目・作業内容等に関する適切な業務遂行計画及び方策。 ・ HACCP の概念に基づいた食中毒・ノロウイルス及び異物混入防止対策、並びに従業員の徹底した健康管理・衛生教育が具体的に計画されているか。	20 点
c 配送・回収業務 ・ 安全かつ確実な配送体制（運行スケジュール、配送ルート等）の構築及び維持管理計画の妥当性が示されているか。 ・ 交通事故や自然災害、道路状況による遅延等の緊急時における迅速な対応策及び代替配送体制が示されているか。	10 点
d 食物アレルギー対応食調理業務 ・ 食物アレルギー対応食調理業務の基本的な考え方や特徴、管理項目・作業内容等に関する適切な業務遂行計画及び方策。 ・ アレルゲンの混入（コンタミネーション）を物理的に防ぐための専用の調理器具・エリアの管理、及び識別を徹底した配缶・配送・誤配防止の具体的な手順が確立されているか。	10 点
(エ) 委託料に関する事項	60 点
最も低い金額を提示した応募者の評価値を 60 点満点とし、その他の応募者の評価値は、以下の算定式に示すように、最低提案金額に対する割合にて、提案金額を得点化する。 提案金額の得点 = 60 点 × ((最低提案金額) / (提示提案金額))	

(4) 総合評価

審査委員会は、提案内容に関する審査を行い、それらを総合評価することにより総合評価点を算出し、総合評価点の最も高い提案者を優先交渉権者に、次点の提案者を次点交渉権者として選定するものとする。

なお、総合評価点の最も高い者が2以上あるときは、提案金額が最も低い者を優先交渉権者とする。

総合評価点＝{事業に対する方針等に関する事項（30点満点）＋維持管理業務に関する事項（50点満点）＋運営業務に関する事項（60点満点）＋委託料に関する事項（60点満点）}×委員数

また、総合評価点が6割未満の場合には、失格とする。

総合評価点 $\geq$ {事業に対する方針等に関する事項（30点満点）＋維持管理業務に関する事項（50点満点）＋運営業務に関する事項（60点満点）＋委託料に関する事項（60点満点）}×委員数 $\times 0.6$

第3 優先交渉権者の決定及び公表

市は、審査委員会の審査結果の報告を受けて、優先交渉権者を決定した場合、各応募者に個別に通知するとともに、大洲市ホームページ上において公表する。

また、事業者選定基準に基づく審査結果の概要、審査講評についても併せて公表する。

なお、優先交渉権者との間で事業契約に関する協議が整わない場合には、市は、次点交渉権者との間で事業契約に関する協議を行う。