

久留米市中央学校給食共同調理場  
維持管理運営包括委託事業

審査基準

令和6年5月31日

久留米市

—目 次—

I	本書の位置付け	-1-
II	事業者選定の概要	-2-
1	事業者選定方法	-2-
2	事業者選定の体制	-2-
3	審査委員会の構成	-2-
III	優先交渉権者決定の手順	-3-
IV	参加資格審査	-4-
V	提案審査	-5-
1	基礎審査	-5-
2	提案書類審査	-5-
VI	優先交渉権者の決定	-7-
VII	提案書類審査の審査基準	-8-

## I 本書の位置付け

本書は、久留米市（以下「市」という。）が、久留米市中央学校給食共同調理場維持管理運営包括委託事業を実施する事業者（以下「選定事業者」という。）を選定するに当たり、最も優れた提案を審査するための基準等を示したものであり、募集要項と一体をなすものである。

## II 事業者選定の概要

### 1 事業者選定方法

本事業を実施する選定事業者には、久留米市中央学校給食共同調理場（以下「本施設」という。）の維持管理及び運営を行うために、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。

したがって、事業者の選定においては、事業者の有する技術や経験、維持管理・運営計画の提案内容等の価格以外の要素と提案価格を総合的に評価する公募型プロポーザル方式により実施する。

### 2 事業者選定の体制

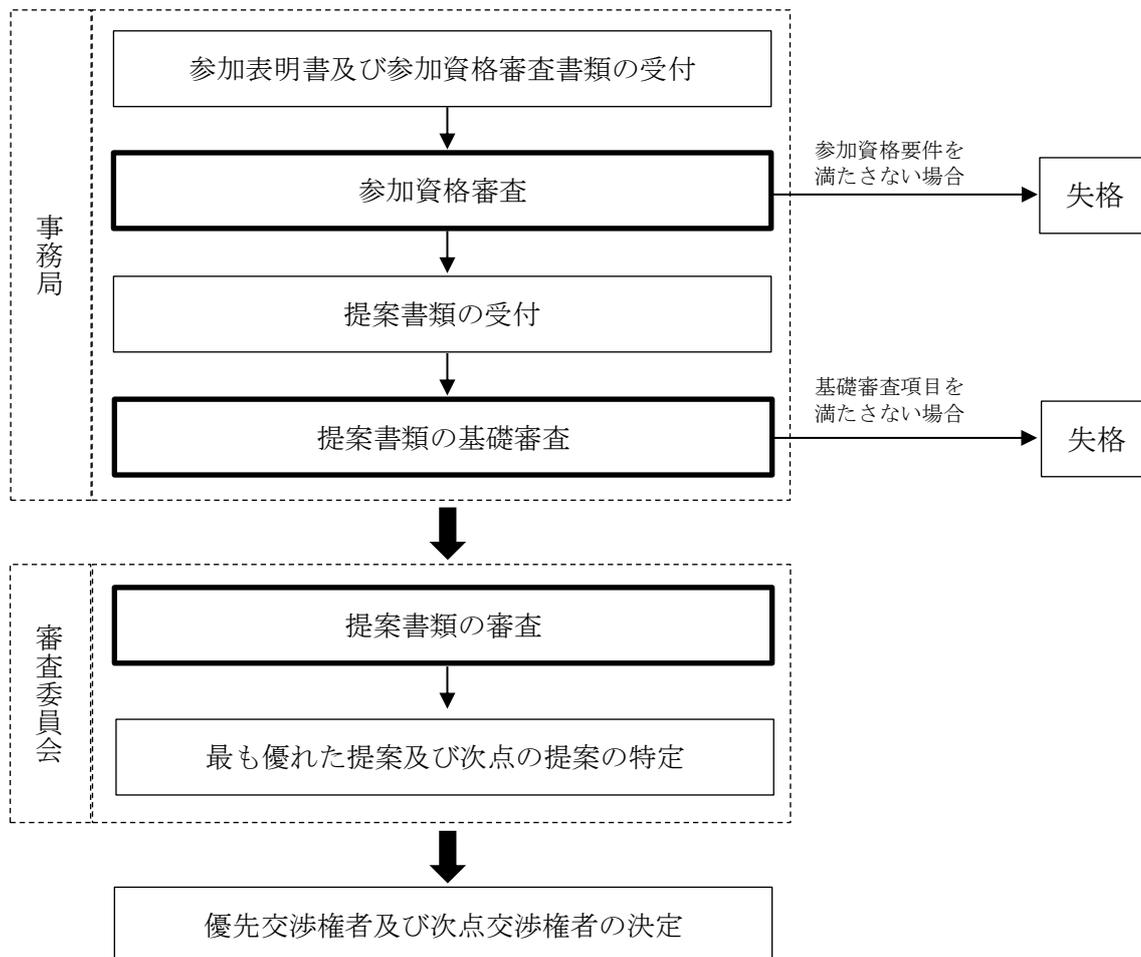
事業者の選定に当たっては、市が設置した学識経験者等で構成する審査委員会が事業者から提出された提案書類の審査を行い、最も優れた提案及び次点の提案を特定し、市にその結果を報告する。市は、審査委員会からの報告を受けて、優先交渉権者及び次点交渉権者を決定する。

### 3 審査委員会の構成

委員数 計5名（内訳：学識経験者 2名、市職員委員 3名）

### III 優先交渉権者決定の手順

優先交渉権者決定までの審査の流れは、次のとおりである。



#### IV 参加資格審査

市は、応募者から提出された参加表明書及び参加資格審査書類により、募集要項に示す応募者が満たすべき参加資格要件について確認する。参加資格要件を満たしていることが確認できない場合は失格とし、市はその結果を代表企業に通知する。

## V 提案審査

### 1 基礎審査

市は、応募者から提出された提案書類が次に示す審査項目を満たしているかを審査する。全ての基礎審査項目を満たしていることが確認された場合、当該提案書類について審査を行う。

なお、基礎審査項目について1項目でも満たさないことが確認された場合は失格とし、市はその結果を代表企業に通知する。

審査対象	審査項目	対応様式
共通事項	<ul style="list-style-type: none"><li>同一事項に対する2とおり以上の提案又は提案事項間の齟齬、矛盾等がないこと。</li><li>様式集に従った構成（項目の構成、枚数制限等）となっていること。</li></ul>	様式3-1～ 様式3-6
提案価格書	<ul style="list-style-type: none"><li>提案価格書に記載された提案価格が、提案価格の上限額を超えていないこと。</li></ul>	様式3-2-1
事業計画に関する提案書	<ul style="list-style-type: none"><li>各様式（別添「様式集」参照）に対して記載された提案の内容が、要求水準を満たしていること。</li><li>事業実施体制が明示されていること。</li><li>各業務を実施する構成員及び協力企業とそれらの役割が明確に示されていること。</li><li>リスク分担に関し、募集要項等で示したリスク分担の考え方と齟齬がないこと。</li></ul>	様式3-3
維持管理業務に関する提案書	<ul style="list-style-type: none"><li>各様式（別添「様式集」参照）に対して記載された提案の内容が、要求水準を満たしていること。</li></ul>	様式3-4
運営業務に関する提案書		様式3-5

### 2 提案書類審査

審査委員会は、全ての基礎審査項目を満たす提案について、審査を行う。審査は、提案内容及び提案価格を総合的に評価するものとする。

#### 1) 提案内容の得点化方法

提案書類のうち、提案価格を除く提案内容について、VIIに示す審査基準ごとに、次の表に示す5段階評価により審査を行う。審査は、応募者間の相対比較ではなく、絶対評価により行う。

評価	判断基準	得点化方法
A	非常に優れている	配点×1.00
B	優れている	配点×0.75
C	適切な提案がなされている	配点×0.50
D	評価に値する提案が少ない	配点×0.25
E	優れている点は認められない	配点×0.00

#### 2) 評価項目別の配点

提出書類のうち、提案価格を除く提案内容の審査項目別の配点は以下のとおりとする。

審査項目	配点 (委員 1 人当たり)	満点 (配点×委員 5 人)
1 事業計画に関する項目	15 点	75 点
(1) 事業実施方針・体制	4 点	20 点
(2) 収支計画	4 点	20 点
(3) リスク管理	4 点	20 点
(4) 地域経済・社会への貢献	3 点	15 点
2 維持管理業務に関する項目	25 点	125 点
(1) 維持管理体制	5 点	25 点
(2) 維持管理業務	6 点	30 点
(3) 長期修繕計画	7 点	35 点
(4) 修繕及び改修業務	7 点	35 点
3 運營業務に関する項目	30 点	150 点
(1) 運営体制	7 点	35 点
(2) 給食調理業務	6 点	30 点
(3) 衛生管理業務	6 点	30 点
(4) アレルギー対応食の提供	6 点	30 点
(5) 配送業務	5 点	25 点
合計	70 点	350 点

### 3) 提案価格の得点化方法

提案価格の上限額の範囲内であることを確認した応募者の提案価格について、次の方法により得点を付与する。

<p>(算定式)          提案価格の得点＝  <math>30 \text{ 点} \times (\text{全ての提案価格のうち最低価格} / \text{自社の提案価格}) \times \text{審査者数}</math></p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 3 最も優れた提案及び次点の提案の特定

審査委員全員の提案価格を除く提案書類審査の得点と、提案価格の得点の和（合計得点）が高い順に最も優れた提案及び次点の提案を特定する。

ただし、提案価格を除く提案書類審査の得点の合計が満点の 50%に満たない場合は、最も優れた提案及び次点の提案の特定を行わない。

なお、最高点の者が複数いた場合は、原則として、提案価格の金額が最も安価な物を候補者とする。

## VI 優先交渉権者の決定

市は、審査委員会における審査結果を踏まえ、最も優れた提案を行った者を優先交渉権者とし、契約の交渉及び締結の手続きを行う。優先交渉権者との交渉により契約締結に至らなかった場合は、次点の提案を行った者を次点交渉権者とし、契約の交渉及び締結の手続きを行う。

## VII 提案書類審査の審査基準

審査項目	配点	審査の主な観点	対応様式
<b>1 事業計画に関する項目</b>			
(1) 事業実施方針・体制	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業目的を理解し、学校給食の実施に係る基本的な方針が明確に示されているか。</li> <li>・構成員や協力企業の適切な役割分担が提案されているか。</li> <li>・業務全般のサービス水準の維持・向上を図るためのマネジメントやモニタリング手法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・各業務において災害発生時等の非常時対応の配慮がなされているか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 3-3-1</li> <li>・ 3-6-1 ~</li> <li>3-6-4</li> </ul>
(2) 収支計画	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・適切な収支計画に基づいた事業計画になっているか。</li> <li>・不測の資金需要への対応が考慮されているか。</li> <li>・経費節減に努め、その内容が収支計画に反映されているか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 3-3-2</li> <li>・ 3-6-1 ~</li> <li>3-6-4</li> </ul>
(3) リスク管理	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設の現況や事業特性を踏まえた本事業の潜在的リスクの把握と、効果的な予防策が提案されているか。</li> <li>・事業者負担となっているリスクの内容や性質に応じて、構成員、協力企業間のリスク分担が明確かつ適切に設定されているか。</li> <li>・リスク顕在化時に、迅速な対応ができるような組織体制、意思決定手続き、関係者間の協議の進め方等、具体的な提案がなされているか。</li> <li>・追加的な保険付保等のリスク緩和措置がとられているか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 3-3-3</li> <li>・ 3-6-1 ~</li> <li>3-6-4</li> </ul>
(4) 地域経済・社会への貢献	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地元企業の活用、地元雇用について優れた提案がなされているか。</li> <li>・地元経済・社会への貢献について優れた提案がなされているか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 3-3-4</li> </ul>
小計	15		
<b>2 維持管理業務に関する項目</b>			
(1) 維持管理体制	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>・適切に維持管理を行うための実施体制（管理方法、従事者の経験、運営企業との連携方法等）となっているか。</li> <li>・緊急時の対応、市職員との連絡体制等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・維持管理業務のサービス水準の維持・向上を図るための体制及びモニタリング手法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 3-4-1</li> <li>・ 3-6-5 ~</li> <li>3-6-8</li> </ul>
(2) 維持管理業務	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設の現況を踏まえ、運營業務に支障のないような建物、建築設備等の保守管理・修繕、清掃等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・調理機器の故障等による運營業務への支障を最小限にするための具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・施設環境を良好に保ち、業務従事者の安全や健康被害防止に配慮した提案がなされているか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 3-4-2</li> <li>・ 3-6-5 ~</li> <li>3-6-8</li> </ul>
(3) 長期修繕計画	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現事業での修繕内容及び施設の現状を踏まえた具体的な修繕の考え方、大規模改修が発生しないための優れた提案がなされているか。</li> <li>・事業実施中における長期修繕計画に基づく建物、建築設備、調理設備等の効率的な更新・修繕のあり方について</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 3-4-3</li> <li>・ 3-6-5 ~</li> <li>3-6-8</li> </ul>

		て、運營業務への影響に配慮した具体的な提案がなされているか。 ・事業終了後を含めた継続性、経済性及び合理性に配慮した提案がなされているか。	
(4) 修繕及び改修業務	7	・長期修繕・更新スケジュールが適切な時期のスケジュールになっているか。 ・実現可能性が確認できるか。	・3-4-4 ・3-6-5～ 3-6-8
小計	25		
<b>3 運營業務に関する項目</b>			
(1) 運営体制	7	・責任者、業務に応じた必要な人員及び実務経験のある人員の配置が適切であり、業務従事者の指揮命令系統が明確にされた提案がなされているか。 ・中央学校給食共同調理場や学校との連携等、食育推進に向けた支援について、独自の提案がなされているか。 ・研修等業務従事者のスキルの向上に向けた取組みについて、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・緊急時の対応、市職員との連絡体制等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・運營業務のサービス水準の維持・向上を図るための体制及びモニタリング手法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。	・3-5-1 ・3-6-9～ 3-6-11
(2) 給食調理業務	6	・市が作成する献立等に従い給食をおいしく、かつ衛生的、確実に調理するための方策について、具体的かつ創意工夫のある提案がなされているか。 ・食中毒や異物混入等に関する業務上のリスクを把握した上で、これらを防止するための対応や方策について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・食品や労働安全衛生の観点から、給食調理業務の進め方、業務マニュアルの作成、業務上の課題の検討・改善策等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。	・3-5-2 ・3-6-9～ 3-6-11
(3) 衛生管理業務	6	・各種衛生基準、マニュアル等に基づき、衛生管理を適正に行うための手法について、優れた提案がなされているか。 ・衛生検査の内容、頻度等及び検査の結果不良が認められた際の対応、従業員の健康管理の方法等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・衛生研修の内容、頻度等について、優れた提案がなされているか。	・3-5-3 ・3-6-9～ 3-6-11
(4) アレルギー対応食の提供	6	・市のアレルギー対応食提供の考え方を十分に理解した提案がなされているか。 ・除去対象食品が混入しないための調理手法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・配食や配送の誤りを防止するための具体的かつ優れた工夫が提案されているか。	・3-5-4 ・3-6-9～ 3-6-11
(5) 配送業務	5	・安全かつ確実性のある配送について、優れた提案がなされているか。 ・緊急時の具体的対応等について、優れた提案がなされているか。	・3-5-5 ・3-6-9～ 3-6-11
小計	30		
合計	70		