

(仮称) 郡山市立中学校給食センター整備・運営事業

審査基準

令和7(2025)年7月3日

郡山市

目次

第1 本書の位置付け.....	1
第2 審査方法.....	2
1 優先交渉権者決定までの審査手順の概要.....	2
2 資格審査.....	3
3 提案審査.....	3
(1) 提案書類の確認.....	3
(2) 提案価格の確認.....	3
(3) 基礎審査.....	3
(4) 性能審査.....	3
(5) 価格審査.....	9
(6) 総合評価点の算出.....	9
(7) 最優秀提案の選定.....	9
第3 優先交渉権者の決定.....	10
1 優先交渉権者の決定.....	10
2 結果及び評価の公表.....	10
3 優先交渉権者を決定しない場合の措置.....	10
第4 選定審議会の設置.....	10

第1 本書の位置付け

（仮称）郡山市立中学校給食センター整備・運営事業審査基準（以下「審査基準」という。）は、郡山市（以下「市」という。）が、（仮称）郡山市立中学校給食センター整備・運営事業（以下「本事業」という。）を実施する事業者の募集及び決定に当たって、市が公表した募集要項と一体のものである。

審査基準は、優先交渉権者を決定するに当たって、最も優れた提案を行った応募者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。

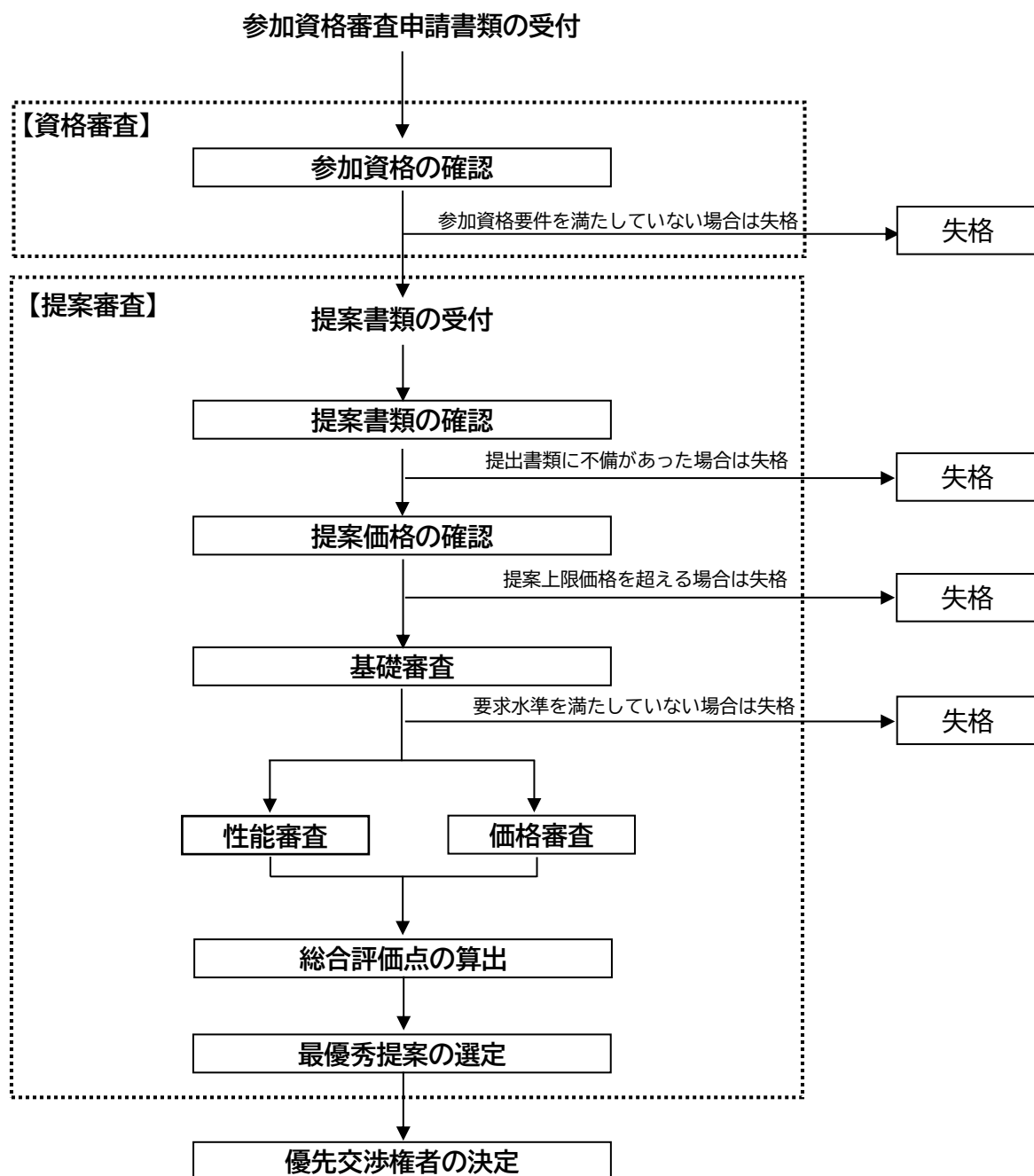
第2 審査方法

1 優先交渉権者決定までの審査手順の概要

優先交渉権者の決定方法は公募型プロポーザル方式とし、審査は、参加資格審査と提案審査の二段階で実施する。

審査の手順は、次のとおりとする。

図1 審査の手順



提案審査のうち性能評価及び価格評価については、郡山市立中学校給食センターPFI事業者選定審議会（以下「選定審議会」という。）において審査を行い、選定審議会の審査結果を踏まえ、市が優先交渉権者を決定する。

2 資格審査

応募者から提出される参加資格審査申請書類をもとに、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。

参加資格要件を満たさない場合は、失格とする。

3 提案審査

次に示す手順で提案審査を行う。

なお、応募者が1者であった場合も提案審査は実施し、いずれかの項目で失格、性能審査において性能点が400点未満の場合は、失格とし、選定しない。

(1) 提案書類の確認

提出書類に不備があった場合は失格とする。

(2) 提案価格の確認

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

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、次のとおりとする。

(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。

(4) 性能審査

提案書類の内容について、表1の採点基準に基づき、表2の審査項目ごとに4段階で評価する。

評価は、性能点の合計とし、800点満点とする。なお、性能点が400点未満の場合は最優秀提案として選定しない。

提案内容の評価点は各委員の平均値とし、点数化の際は、小数点以下第3位を四捨五入して算出する。

なお、審査項目毎に各委員の平均値（小数点以下第3位を四捨五入）を算出し、合計する。

表1 性能審査の採点基準と点数化方法

評価	判断基準	点数化方法
A	提案内容が非常に優れている	配点×1.00
B	提案内容が優れている	配点×0.75
C	提案内容が標準的である	配点×0.50

D	提案内容が要求水準を満たしているものの、当該評価項目において、具体性や実現性について懸念される点がある	配点×0.25
---	---	---------

表2 性能審査の審査項目、審査の視点及び配点

評価項目	評価の視点	配点	様式
1 事業計画等に関する事項			
(1) 事業方針等	・ 本事業の目的及び施設の役割を十分に理解し、事業の方針について、優れた提案がなされているか。	30	6-1
(2) 実施体制及び モニタリング	・ 本事業を適切に実施するため、各業務に精通した適切な人員の配置、必要人員の確保、体制について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・ 人材育成の観点から必要な研修の実施など、具体的な提案がなされているか。 ・ 旧給食センターの実務経験者の雇用や地域住民の雇用を含め、必要人員の確保について、事業期間を通じて、業務ごとに実現性のある優れた提案がなされているか。 ・ 事業期間を通して、安全・安心な給食提供のための品質、サービス水準を維持・向上させるためのモニタリング計画が提案されているか。 ・ 従業員が働きやすい体制、環境づくりについて、具体的かつ優れた提案がなされているか。	50	6-2
(3) 資金調達計画・事業収支計画	・ 事業初期段階における資金調達計画について、安定的かつ確実な優れた提案がなされているか。（初期の一時的な資金需要の集中に対する備え、構成員や金融機関等との事前協議状況等） ・ 毎年度の事業収支計画について、安定的に継続できる優れた提案がなされているか。（金融市場の変動や不測の資金需要への対応策等）	20	6-3
(4) リスク管理	・ 事業実施に当たってのリスク分析がなされており、事業期間を通じて、リスクの発生を最小とするための効果的な対策が備えられた優れた提案がなされているか。 ・ 事業期間中の増加費用等（物価変動リスクを除く。）に係るリスクへの対応策について優れた提案がなされているか。 ・ S P C、代表企業、構成企業、協力企業等の間のリスク分担について、事業を継続して担えるような具体的かつ優れた提案がなさ	20	6-4

評価項目	評価の視点	配点	様式
	れているか。（各業務の受託者の破綻時等を含む。）		
(5) 地域社会、 地域経済への 貢献	・ 市内に本店又は支店を有する企業を構成員に含むことや市内事業者の育成及び参画など、地域経済に貢献するための優れた提案がなされているか。（支店よりも本店を高評価とする。）	30	6-5 ①
	・ 設計・建設業務における市内企業（郡山市内に本店又は支店を有する者）への発注金額（当該項目（設計・建設業務）の最も高い提案価格を満点とし、他の提案価格については、次の式にて算定 点数＝（提案価格÷当該項目の最高提案価格）×30 算出した点数の小数点以下第3位を四捨五入し、小数点以下第2位まで求める。）	30	6-5 ②
(小計)		180	
2 事業全体に関する事項			
(6) 災害発生時の 対応	・ 建築物の構造は、安全性・耐久性・経済性に配慮された優れた提案がなされているか。 ・ 災害発生後、受配校が再開及び調理場周辺のインフラが復旧次第、給食を早期に提供できるように、災害発生時における施設や設備への影響の回避策や抑制及び早期復旧に向けた修繕計画について、優れた提案がなされているか。 ・ 災害時に炊き出しを実施するに当たり、市との連絡体制や施設設備の使用及び調理人員の提供、実施体制・手法等市への協力について、優れた提案がなされているか。	30	6-6
(7) 環境負荷への 配慮	・ 「2050年カーボンニュートラルシティこおりやま」の実現に向け、ZEB化、グリーントランスフォーメーション（GX）など、気候変動に対応した持続可能な事業の実施に向けた施設計画や運営計画など、優れた提案がなされているか。 ・ CO₂の排出抑制、省エネルギー、太陽熱利用システムの導入等の環境負荷の低減可能な設備計画、運営・維持管理計画、セルフモニタリングなど、優れた提案がなされているか。 ・ 食べ残しや残渣等の減量化の方法やその効果、対象範囲について、環境に配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。	50	6-7
(8) 周辺環境等への 配慮	・ 設計・工事期間において、配置計画や建設工事の観点から、騒音、振動、臭気等の近隣に配慮が必要な事項について、近隣への影響の抑制が図られた優れた提案がなされているか。 ・ 維持管理・運営期間において、運営上の観点から、騒音、振動、臭気等の近隣に配慮が必要な事項について、近隣への影響の抑制が	50	6-8

評価項目	評価の視点	配点	様式
	図られた優れた提案がなされているか。 ・あさか野夏まつり花火大会等のイベントに配慮された、施設の配置計画や景観への配慮など、優れた提案がなされているか。		
(9) コスト削減の 追求	・長期的な視点から高耐久性の材料等の導入によるライフサイクルコスト（施設整備から維持管理・運営期間、事業契約期間後も含む）の削減や業務の効率性について、実績や根拠等を示しつつ、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・太陽熱利用システムの導入や太陽光発電設備の設置と併せて蓄電池を導入する等、光熱水量の建設及び維持管理を通じたトータルコストを抑えた施設や、監視及び検証方法について、使用量の低減につながる優れた提案がなされているか。 ・配置する機器について、メンテナンス及び更新に配慮された優れた提案がなされているか。 ・次期事業を見据えた施設規模やメンテナンスしやすい設備の設置など、工夫や配慮のある優れた提案がなされているか。 ・各室の構造や仕様について、食数の増減や将来的な受配校の追加・変更に対応可能なフレキシブルかつ可変性のある優れた提案がなされているか。	50	6-9
(小計)		180	
3 施設整備に関する事項			
(10) 敷地内ゾーニング・外構 計画	・建物の配置計画は、配送車両や食材納入車両がスムーズに運行が可能など、円滑かつ効率的な運営に配慮された優れた提案がなされているか。 ・配送・回収口等の計画が、気象庁の過去の気象データを参照し、地域性による風雪等の気候的要素に配慮された優れた提案がなされているか。 ・外構設計に当たっては、建物敷地の形状を考慮し有効な構内通路や緑地を計画するとともに、耐久性や美観にも配慮された優れた提案がなされているか。	30	6-10
(11) 施設内ゾーニング計画 (給食エリア) (一般エリア)	・十分な調理・洗浄作業スペースが確保され、労務負担の軽減に配慮された良好な作業環境づくりについて、実現性のある優れた提案がなされているか。 ・おいしい給食の実現、確実なアレルギー対応に向けたゾーニング・動線計画がなされているか。 ・衛生面や作業の効率化に配慮した給食エリア内の諸室等の配置に	50	6-11

評価項目	評価の視点	配点	様式
	ついて、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・ H A C C P の考え方に基づく「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」等の各種衛生管理の基準に適合し、給食センター内外から衛生面に配慮された優れた提案がなされているか。 ・ 執務形態の変更や部分的な居室用途の変更等に対応できるような優れた提案がなされているか。		
(12) 調理設備・ 備品計画	・ 衛生面や作業の効率化に配慮した調理設備等の配置について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・ 食数や学校・学級数、業務時間、使用頻度等を考慮し、安全、確実、効率的に調理できる調理設備機器等の選定について、優れた提案がなされているか。 ・ 清掃、洗浄・消毒時における衛生面に配慮した調理設備の構造について、具体的かつ優れた提案がなされているか。	30	6-12
(13) 施工計画	・ 安全管理や工期遵守への対策について、実効性のある優れた提案がなされているか。 ・ 不測の事態が生じた場合においても工期を遵守するための方策について、具体的かつ優れた提案がなされているか。	30	6-13
(小計)		140	
4 開業準備業務に関する事項			
(14) 開業準備業務	・ 各業務間の連携や市との連携を含め、供用開始後の運営を円滑に実施するための開業準備について、優れた提案がなされているか。 ・ 各種マニュアル等の作成・内容について、優れた提案がなされているか。	20	6-14
(小計)		20	
5 維持管理業務に関する事項			
(15) 維持管理・ 更新	・ 経年劣化等による危険・障害等の発生を未然に防止する等、予防保全を実施することについて、優れた提案がなされているか。 ・ 建物や設備の保守管理、修繕・更新、清掃について、創意工夫やノウハウを活用し、運営業務へ支障が生じることなく、合理的かつ効率的な業務を実施することについて、優れた提案がなされているか。 ・ 急な故障や修繕が必要な事態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かつ実効性のある優れた提案がなされてい	40	6-15

評価項目	評価の視点	配点	様式
	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かつ優れた提案がなされているか。 ・ データによる分析及び承継等のD Xに積極的に取り組み、事業の効率性を高める優れた提案がなされているか。		
(16) 長期修繕計画	・ 建物、建築設備、調理設備の機能を良好な状態で維持するための長期修繕計画の策定について、優れた提案がなされているか。 ・ 事業期間中において適切な品質管理がなされ、事業期間終了時においてもその品質が確保される実現性のある優れた提案がなされているか。（継続利用するに当たり良好な状態である旨の判断基準、市との協議内容等）	30	6-16
(小計)		70	
6 運営業務に関する事項			
(17) 調理業務	・ 学校給食の調理を安全、確実、効率的に行うことについて、優れた提案がなされているか。 ・ 2時間喫食及び安全・安心でおいしい適温給食を、確実に生徒等へ提供することについて、優れた提案がなされているか。 ・ 食材納入事故等に伴う急な献立変更や、配送校の行事変更等に伴う食数変更への協力体制について、適正・確実かつ実効性のある優れた提案がなされているか。	50	6-17
(18) 衛生管理の徹底	・ 衛生管理体制及び仕組みについて、適正・確実かつ実効性のある優れた提案がなされているか。（業務従事者の健康管理や衛生管理、研修等を含む。）	50	6-18
(19) 事故防止	・ 食中毒事故や異物混入の防止を高水準で管理するための方策について、優れた提案がなされているか。 ・ 食中毒や異物混入等の事故の発生時及び発生が疑われるときの対応について、具体的かつ優れた提案がなされているか。	30	6-19
(20) アレルギー対応	・ 配食、配送及び喫食の誤りを防止するための具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・ アレルギー対応食を安全かつ確実に調理するための実施体制、従業員への教育について、優れた提案がなされているか。	30	6-20
(21) 配送・回収計画	・ 配送計画について、2時間喫食を遵守し、衛生面、安全性、確実性及び効率性に配慮した優れた提案がなされているか。 ・ 交通渋滞や交通事故など、緊急時の対応策について、具体的かつ	30	6-21

評価項目	評価の視点	配点	様式
	優れた提案がなされているか。 ・ 学校敷地内における配送車の通行時の安全への配慮、コンテナの搬出入の安全性に配慮した具体的かつ優れた提案がされているか。		
(22) 配膳・ 下膳計画	・ 学校の配膳室内の衛生面に配慮し、給食の管理や生徒への受け渡しなど安全面に配慮された具体的かつ優れた提案がなされているか。	20	6-22
(小計)		210	
合計		800	

(5) 価格審査

提案価格書に記載された金額について点数化する。

提案価格書に記載された提案価格を対象として、次式により価格点を算定する。価格点の満点は400点とする。

価格点の算定に当たっては、小数点以下第3位を四捨五入し、小数点以下第2位まで求める。

提案価格の点数化方法

比率法（二乗法）： 価格点の満点 × (最低提案価格/当該提案価格) ²

(6) 総合評価点の算出

選定審議会は、算定した性能点と価格点をもって、次式に基づいて総合評価点を算出する。

総合評価点は小数点以下第2位まで求める。

評価方式は、加算方式とする。

総合評価点の算出方法

総合評価点 = 性能点（最大 800 点） + 価格点（最大 400 点）

(7) 最優秀提案の選定

選定審議会は、総合評価点が最も高い提案を最優秀提案として選定する。

ただし、最優秀提案が複数ある場合（総合評価点が同点のとき）は、性能点が最も高い提案を最優秀提案とする。

なお、性能点も同点の場合は、当該応募者による「くじ引き」により最優秀提案を選定する。

第3 優先交渉権者の決定

1 優先交渉権者の決定

市は、選定審議会の審査結果を踏まえ、優先交渉権者として決定する。

2 結果及び評価の公表

優先交渉権者としての決定結果は、市ウェブサイト等で公表する。

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、あるいはいづれの応募者も公的財政負担の縮減の達成が見込めない等の理由により、本事業をPFI事業として実施することが適当でないと判断された場合には、優先交渉権者を決定せず、特定事業の選定を取り消すこととし、その旨を市ウェブサイト等で速やかに公表する。

第4 選定審議会の設置

最優秀提案の選定に当たり、客観的な評価を行うため、学識経験者等で構成される選定審議会を設置する。

なお、応募者が、優先交渉権者決定前までに、選定審議会の委員に対し、事業者選定に関して自己の有利になる目的のために、接触等の働きかけを行った場合、当該応募者は失格とする。

なお、選定審議会は、下表の6人の委員で構成され、選定審議会は非公開とする。

表3 選定審議会の委員

役職	委員氏名	所属等
会長	植田 和男	特定非営利活動法人日本PFI・PPP協会 会長兼理事長
副会長	齋藤 匡弘	齋藤匡弘公認会計士事務所 日本公認会計士協会東北会福島県会推薦
委員	渡邊 平	有限会社渡邊武建築設計事務所 福島県建築士会郡山支部推薦
委員	柳沼 和子	郡山女子大学助教 郡山女子大学推薦
委員	佐藤 弥早紀	みさき社会保険労務士事務所 福島県社会保険労務士会推薦
委員	二瓶 元嘉	郡山市教育委員会学校教育部長