

別冊 4

高山市学校給食センター 運営・維持管理等業務委託 事業者選定基準書

令和 7 年 9 月

高山市

目 次

第 1 本書の位置付け.....	1
第 2 優先交渉権者選定の概要.....	1
1 選定方式.....	1
2 選定方法.....	1
3 選定体制.....	1
第 3 審査の手順.....	3
1 参加資格審査.....	4
2 提案審査.....	4
3 審査項目の得点化方法.....	9
4 優先交渉権者の決定.....	11

第1 本書の位置付け

この事業者選定基準書は、「高山市学校給食センター運営・維持管理等業務委託募集要項」（以下「募集要項」という。）と一体のものであり、優先交渉権者を決定するにあたり、応募者を客観的に評価・選定するための方法及び審査基準等を示し、応募者の提案に具体的な指針を示すものである。

第2 優先交渉権者選定の概要

1 選定方式

高山市学校給食センター（以下「本施設」という。）の運営業務を効果的かつ効率的に実施するためには、類似施設の運営実績やノウハウを有する民間事業者を選定する必要があることから、事業者の募集及び選定は、審査基準に基づいて、提案内容を総合的に評価して優先交渉権者を決定する公募型プロポーザル方式（以下「本プロポーザル」という。）により行う。

ただし、維持管理業務に係る事業者については、運営・維持管理業務の契約締結前までに運営事業者が選定し、市と協議の上決定するものとし、本プロポーザルにおいては選定の対象としない。

2 選定方法

優先交渉権者の選定は、「参加資格審査」及び「提案審査」の2段階で実施する。

参加資格審査では、応募者の参加資格の有無を確認する。

提案審査では、参加資格審査を通過した応募者（以下「参加者」と言う。）に対し「基礎審査」及び「提案内容審査」を行い、優先交渉権者及び次点交渉権者を選定する。

基礎審査を終えた段階で、参加者が5者を超える場合は、提案内容審査を2段階に分けて審査するものとし、「第1次審査（書類審査）」により、上位5者を選定した上で、当該5者を対象に「第2次審査（プレゼンテーション及びヒアリング）」を実施するものとする。参加者が5者を超えない場合は、第1次審査（書類審査）は実施しないものとし、第2次審査を実施する。

第1次審査（書類審査）においては、提案書の内容の一部について、審査基準に従って審査を行い、第2次審査（プレゼンテーション及びヒアリング）に参加する5者を決定する。

第2次審査（プレゼンテーション及びヒアリング）においては、提案書に基づいたプレゼンテーション及びヒアリングを行い、「高山市学校給食センター運営・維持管理等業務委託プロポーザル審査会」（以下「プロポーザル審査会」という。）が審査基準に従って評価を実施し、第2次審査の最低基準点（満点の60%）を満たした者の中から、合計得点の最も高い者を優先交渉権者（最優先候補者）、次に高い者を次点交渉権者として選定する。

3 選定体制

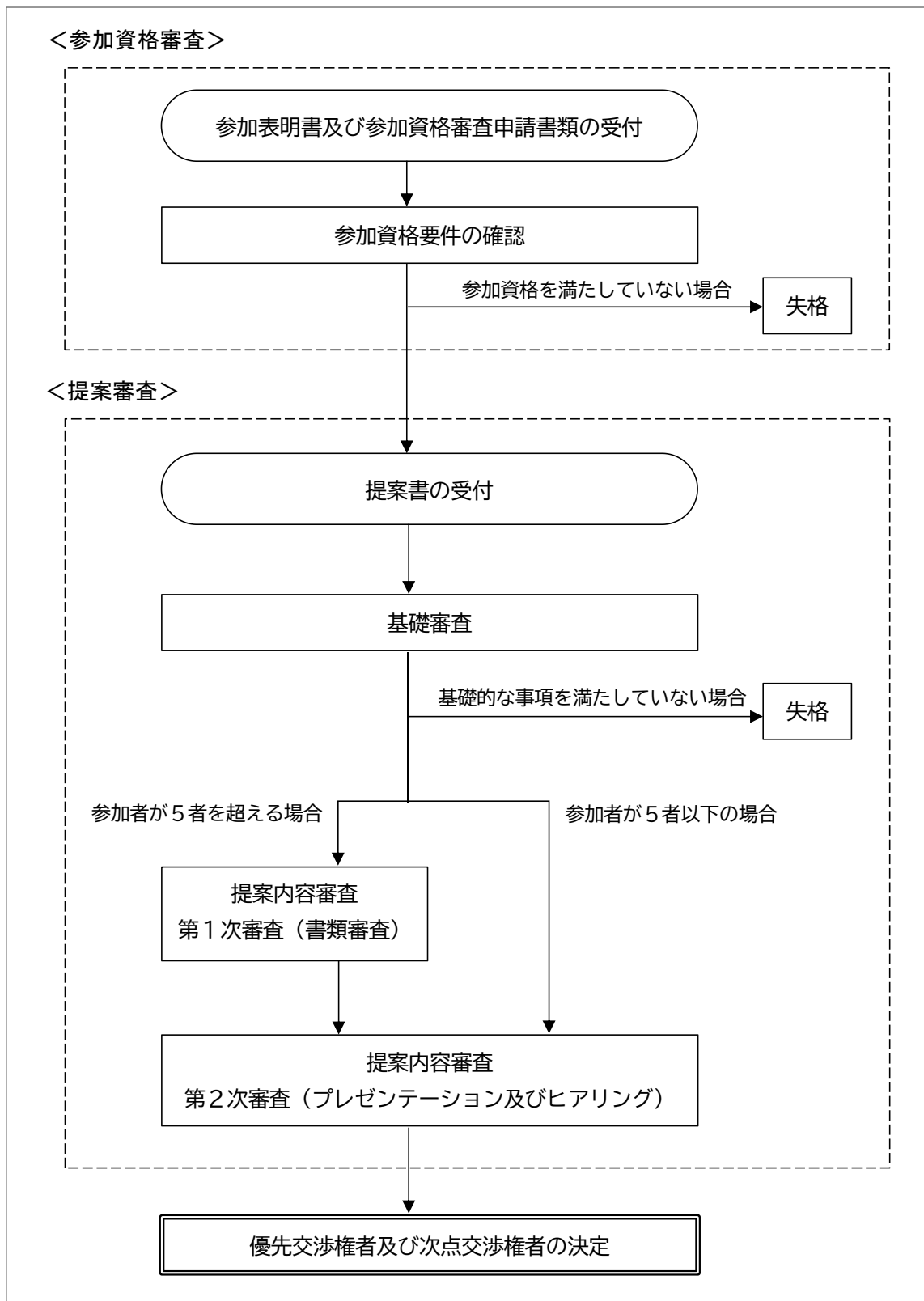
優先交渉権者及び次点交渉権者の選定は、高山市（以下「市」という。）が設置した学識経験者等の外部委員及び市の職員から構成されるプロポーザル審査会において

行う。

プロポーザル審査会は、7名の委員(非公表)で構成し、審査は非公開とする。

第3 審査の手順

本プロポーザルの優先交渉権者は、以下に示す審査手順により決定する。



1 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申請書類に基づいて、募集要項に示す応募者が参加資格要件を満たしていることを確認し、当該参加資格を満たしていない場合は、失格とする。なお、維持管理企業は、運営企業が運営・維持管理業務の契約締結前までに選定するため、維持管理企業の要件は参加資格要件から除外する。

参加資格審査の結果は、応募者に対して書面で通知する。

2 提案審査

(1) 基礎審査

市は、提案書類の記載内容が以下に示す基礎的な事項を満たしていることを確認し、満たしていない場合は、失格とする。

- ・別冊 5 「様式集」に定める提出書類に遺漏がないこと
- ・別冊 5 「様式集」に定める方法において作成されていること
- ・提案が法令又は条例違反に該当しないこと
- ・提案書類において著しい不整合がないこと

(2) 提案内容審査

① 第 1 次審査

第 1 次審査では、提案書類の内容をもとに、運営企業の業務実績【(2)①】、地元企業の積極活用【(3)①】及び提案価格に関する書類審査を事務局が行う。

点数は、100 点満点（運営企業の業務実績：50 点、地元企業の積極活用：20 点、価格審査：30 点）とする。

第 1 次審査の点数は、第 1 次審査の通過／非通過の決定のみに利用し、第 2 次審査においては利用しない。

市は第 1 次審査の合計点の高い順の上位 5 者までを選定する。ただし、5 者以下のときは、全ての参加者を選定する。

市は第 1 次審査終了後、全参加者に対し書面で審査結果を速やかに通知するとともに、第 2 次審査の案内を通知する。

② 第 2 次審査

第 2 次審査では、提案内容に対するプレゼンテーション及びヒアリング審査をプロポーザル審査会が行う。

プロポーザル審査会は提案内容について、「審査基準」に基づき、「審査項目」に示す評価項目ごとに点数化を行う。

点数は、1,000 点満点（Ⅰ 業務全体：410 点、Ⅱ 開業準備業務：40 点、Ⅲ 運営業務：420 点、Ⅳ 維持管理業務：30 点、Ⅴ 価格審査：100 点）とする。

各審査項目の得点は、全委員の採点を平均したもの（小数点以下第 2 位を四捨五入）とする。

(3) 優先交渉権者等の選定

プロポーザル審査会は、提案内容審査 第2次審査の合計点が最も高い参加者を優先交渉権者として選定し、以下、合計点順に順位付けを行い、2番目に点数が高い参加者を次点交渉権者として選定する。

同点の参加者が複数いる場合は、V 価格審査に係る点数を除く提案内容審査の合計点が最も高い者を優先交渉権者又は次点交渉権者とする。

ただし、提案内容審査の合計点が、配点(900点)の60%(540点)を下回った場合は、優先交渉権者又は次点交渉権者として選定しない。

(4) 審査項目及び配点

＜審査項目＞ ※1次：第1次審査における配点 ※2次：第2次審査における配点

※対応様式：別冊5「様式集」における対応様式番号

I 業務全体（計 1次：70点、2次：410点）

審査項目	主な審査の視点	配点		対応様式※
		1次	2次	
(1) 取組方針	①学校給食の意義や目的を理解し、「本業務の基本方針」を実現するための取組方針(本業務全体の方針)が適切に提案されているか。	—	20点	様式7-2
(2) 全体体制	①運営企業は、本業務を円滑かつ確実に運営できる豊富な類似実績(内容、件数)を有しているか。 (定量的評価) 3 審査項目の得点化方法を参照	50点	150点	様式7-3-1
	②配置予定の各責任者(要求水準書 第2 1 表6の全ての責任者のうち、維持管理業務に関する責任者を除く)は、本業務と類似の業務実績を有しているか。	—	20点	様式7-3-2
	③本業務のうち、維持管理業務を除く業務全体を円滑かつ確実に実施できる体制が具体的に提案されているか。	—	10点	
	④業務従事者の休暇等による代替者の確保策や、感染症等の影響により欠員が発生した場合、献立内容等により増員が必要になった場合における人員の確保策に関して、具体的に提案されているか。	—	10点	
	⑤調理設備企業、維持管理企業との連携体制について、具体的に提案されているか。	—	10点	
(3) 地域経済への貢献	①市内に本店または本社を有する企業(地元企業)の参画が具体的に提案されているか。 (定量的評価) 3 審査項目の得点化方法を参照	20点	50点	様式7-4
	②市民雇用の積極的な促進方策が具体的に提案されているか。	—	10点	
(4) 防災対策	①大規模災害等の発生時において、市の判断により本施設を使用して炊き出し等を行う場合の協力体制・内容が具体的に提案されているか。	—	10点	様式7-5
	②防災機能を備えた施設を実現可能な調理設備の導入が提案されているか。	—	10点	

(5) 設計・施工 支援業務 (調理設備 を含む)	① 想定献立の提供ができ、衛生管理基準などを遵守でき、おいしい給食が提供できる調理設備が提案されているか。	—	30 点	様式 7-6
	② 調理・洗浄業務がスムーズに遂行でき、アレルギー対応食を安全に調理できる動線を考えた効率的な設備の配置となっているか。	—	30 点	
	③ 本施設の設計業務及び施工業務が効果的かつ効率的に実施できるように、市に対する具体的な支援・協力内容が提案されているか。	—	20 点	
	④ 調理設備リスト及び調理設備の修繕・更新に係る経費が適切に提案されているか。 (定量的評価) 3 審査項目の得点化方法を参照	—	30 点	様式 7-7 7-8

II 開業準備業務 (計 1 次 : 対象外、2 次 : 40 点)

審査項目	主な審査の視点	配点		対応 様式※
		1 次	2 次	
(6) 開業準備 業務体制	① 開業準備業務全般を円滑かつ効率的に遂行するための体制や方策、市との連携・協力体制に関して、具体的に提案されているか。	—	10 点	様式 8-2
(7) 開業準備 業務内容	① 開業準備業務の各内容に関するスケジュールが詳細に提案されているか。	—	10 点	様式 8-3
	② 業務従事者への教育・研修の実施方法・内容・回数等が具体的に提案されているか。	—	10 点	
	③ 調理・配送リハーサルの実施方法・内容・回数等が具体的に提案されているか。	—	10 点	

III 運営業務 (計 1 次 : 対象外、2 次 : 420 点)

審査項目	主な審査の視点	配点		対応 様式※
		1 次	2 次	
(8) 運営業務 全般	① 業務品質の継続的な改善を図るための方策や仕組みに関して、具体的に提案されているか。	—	20 点	様式 9-2
	② 運営期間中における市との効果的な連絡・協議方法について、具体的に提案されているか。	—	20 点	
	③ 非常時・緊急時等 (調理事故の発生時を含む) における迅速かつ効果的な対応方法が提案されているか。	—	20 点	
	④ 業務従事者に対する定期的、継続的な教育・研修内容が提案されているか。	—	20 点	
	⑤ 市が負担する光熱水費の縮減に関して、効果的な方策が提案されているか。	—	20 点	
(9) 食材の検収 補助・	① 食材の検収補助・保管業務に関して、円滑かつ効率的な遂行方法が提案されているか。	—	20 点	様式

保管業務・調理業務	②児童・生徒が調理後2時間以内に喫食できるように、円滑かつ確実に調理するための有効な方法が具体的に提案されているか。	—	20 点	9-3
	③異物混入及び食中毒を未然に防止するための有効な方策が具体的に提案されているか。	—	50 点	
	④おいしい給食を提供するための有効な方策や継続するための仕組みなどが具体的に提案されているか。	—	20 点	
	⑤アレルギー対応食を安全かつ確実に提供できる方策や仕組みなどが具体的に提案されているか。	—	50 点	
(10)衛生管理業務	①業務従事者の衛生管理及び健康管理に関して、有効な方策が具体的に提案されているか。	—	20 点	様式 9-4
	②調理作業中の衛生管理や衛生検査業務（日常検査、定期検査、臨時検査等）の内容が具体的に提案されているか。	—	20 点	
(11)洗浄消毒・残渣処理業務	①調理設備、調理備品、食器・食缶・コンテナ等の洗浄・消毒、乾燥・保管方法に関して、衛生管理面や効率性を考慮して提案されているか。	—	10 点	様式 9-5
	②残渣の減量化及び処分方法に関して、有効な方策が具体的に提案されているか。	—	10 点	
(12)給食配送・回収業務	①給食配送・回収業務を効率的かつ安全に実施できる体制が具体的に提案されているか。	—	10 点	様式 9-6
	②各配送校までの交通事情や所要時間等を十分に考慮して、確実な「配送・回収計画」が提案されているか。	—	10 点	
	③配送校の事情により、給食開始時刻に変更が発生した場合の対応策について、具体的に提案されているか。	—	10 点	
	④交通事情により配送の遅延が見込まれる場合や配送車両の故障・事故が発生した場合の対応策について、具体的に提案されているか。	—	10 点	
	⑤アレルギー対応食専用容器を安全かつ確実に配送し、誤配送を防止するための方策について具体的に提案されているか。	—	10 点	
(13)献立作成・食育・広報支援業務	①市が献立作成に関連して、有効に活用できる具体的な協力内容が提案されているか。	—	10 点	様式 9-7
	②市が本施設または各学校等で実施予定の食育推進活動に関して、具体的な協力内容が提案されているか。	—	30 点	
	③市が行う広報活動に関して、具体的な協力内容が提案されているか。	—	10 点	

Ⅳ 維持管理業務（計 1 次：対象外、2 次：30 点）

審査項目	主な審査の視点	配点		対応 様式※
		1 次	2 次	
(14)維持管理 業務内容	①調理設備・調理器具の保守管理業務(修繕・更新を除く)に関して、運營業務に支障をきたさず、正常な機能・性能を保持するための有効な方策が具体的に提案されているか。	—	10 点	様式 10-2
	②調理設備に関して、計画的かつ具体的な修繕・更新計画が提案されているか。	—	10 点	
	③清掃業務に関して、清潔かつ衛生的な状態を保持するための具体的な方策が提案されているか。	—	10 点	

V 価格審査（1 次：30 点、2 次：100 点）

審査項目	算出方法	配点		対応 様式
		1 次	2 次	
設計・施工支援業務	3 評価項目の得点化方法を参照 ※維持管理業務に関する価格提案は、 一部の業務項目のみを対象とする	5 点	10 点	様式 11-2
開 業 準 備 業 務		5 点	10 点	
運 営 業 務		15 点	70 点	
維 持 管 理 業 務		5 点	10 点	

3 審査項目の得点化方法

○定性的評価

運営企業の類似業務実績【(2)①】、地元企業の積極活用【(3)①】、調理設備に係るコスト削減【(5)④】及び提案価格に関する項目を除く全ての審査項目に関して、審査項目に記載の「主な審査の視点」から、提案書の内容を以下の審査基準に従って評価する。

<審査基準>

評価	審査基準	点数化方法(掛け率)
A	非常に優れている	配点×1.00
B	優れている	配点×0.80
C	普通である	配点×0.60
D	やや劣っている	配点×0.40
E	劣っている	配点×0.20
F	要求水準を満たしていない	配点×0.00

※「配点×掛け率」の算定結果は、小数点第2位を四捨五入する。

○定量的評価

ア 運営企業の類似業務実績【(2)①】（様式7-3）

運営企業の類似業務実績は以下に示す審査基準により評価する。類似実績とは、運営企業が過去に受託した運營業務（調理・洗浄業務）実績のうち、以下の4項目に該当するものを指す。各項目における審査基準の点数化方法は、定性的評価の審査基準に従うものとする。

<運営企業の類似業務実績 審査基準>（計 1次：50点、2次：150点）

主な審査の視点	配点		審査基準
	1次	2次	
・ドライシステムが導入された学校給食センターにおいて運營業務を受託した実績のうち、1日あたりの最大提供食数	20点	50点	A：6,000食以上 B：4,000食以上 6,000食未満 C：2,500食以上 4,000食未満 D：1,000食以上 2,500食未満 E：1,000食未満
・アレルギー対応食の提供を行う学校給食センターにおいて運營業務を受託した実績のうち、実施している対応について（「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）における対応レベル）	20点	50点	A：対応レベル4（代替食対応）を実施 C：対応レベル3（除去食対応）を実施 F：対応食の提供実績なし

・ ひとつの調理場において、1 日あたり 2 献立以上の調理を行う学校給食センターの運営業務（調理・洗浄業務）を受託した実績数	5 点	30 点	A：3 施設以上 B：2 施設 C：1 施設 F：実績なし
・ 運営業務（調理・洗浄業務）を受託した施設の実績のうち、センター方式で 1 施設当たりの最多供給学校数	5 点	20 点	A：20 校以上 B：15～19 校以上 C：10～14 校以上 D：5～9 校以上 E：2～4 校以下 F：自校式の実績のみ

イ 地元企業の積極活用【(3)①】（様式 7-4）

高山市内に本店または本社を有する企業（地元企業）のグループへの参画について以下に示す審査基準により評価する。点数化方法は、定性的評価の審査基準に従うものとする。

<地元企業の積極活用 審査基準>（計 1 次：20 点、2 次：50 点）

主な審査の視点	配点		対応様式
	1 次	2 次	
本業務の応募者として、高山市内に本店または本社を有する企業（地元企業）が参画しているか	20 点	50 点	A：運営企業および協力企業に参画している B：運営企業のみ参画している C：協力企業のみ参画している F：グループ内に参画がない

ウ 調理設備に係るコスト削減【(5)④】（様式 7-7、7-8）

調理設備に係る価格（様式 7-7 の総合計プラス様式 7-8 の総合計）の評価点は、以下の計算式のとおり算出する。なお、算定結果は、小数点第 2 位を四捨五入する。

<提案価格評価点 算定式>

$$\text{提案価格の評価点} = (\text{最も低い提案金額}) / (\text{当該提案金額}) \times \text{配点}$$

エ 提案価格（様式 11-2）

価格の評価点は、以下の計算式のとおり算出する。なお、算定結果は、小数点第 2 位を四捨五入する。ただし、維持管理業務に関する価格提案は、『調理設備保守管理業務』『調理備品保守管理業務』のみを対象とする。

<提案価格評価点 算定式>

$$\text{提案価格の評価点} = (\text{最も低い提案金額}) / (\text{当該提案金額}) \times \text{配点}$$

4 優先交渉権者の決定

市は、プロポーザル審査会の審査結果を踏まえて、優先交渉権者及び次点交渉権者を決定する。

決定結果は、市ホームページに公表する。