

米沢市学校給食共同調理場整備運営事業

落札者決定基準

令和5年7月7日

米 沢 市

< 目 次 >

1	本書の位置づけ	1
2	優秀提案者の選定の概要	1
	(1) 優秀提案者の選定方式	1
	(2) 優秀提案者の選定方法	1
	(3) 優秀提案者の選定体制	1
3	審査の手順	2
	(1) 入札参加資格審査	2
	(2) 提案審査（基礎審査、定性審査、価格審査）	2
4	入札参加資格審査	3
5	提案審査（基礎審査）	3
	(1) 入札参加資格に関する適格審査	3
	(2) 入札金額に関する適格審査	3
	(3) 基本的要件に関する適格審査	3
6	提案審査（定性審査）	5
	(1) 事業計画に関する提案審査	6
	(2) 施設計画に関する提案審査	7
	(3) 維持管理計画に関する提案審査	9
	(4) 運営等計画に関する提案審査	9
	(5) 提案全体に関する審査	1 1
7	提案審査（価格審査）	1 1
	(1) 入札金額に関する提案審査	1 1
8	優秀提案者の選定及び落札者の決定（定性審査と価格審査の総合評価）	1 2

1 本書の位置づけ

本落札者決定基準は、米沢市（以下「市」という。）が「米沢市学校給食共同調理場整備運営事業」（以下「本事業」という。）を実施するに当たって、入札参加者を対象に交付（公表）する入札説明書と一体のものである。

落札者決定基準は、最も優れた提案を行った入札参加者を優秀提案者として選定するための方法及び基準等を示し、入札参加者の行う提案に具体的な指針を与えるものである。

なお、落札者決定基準に使用する用語の定義は、同一の名称によって入札説明書において使用される用語と同一のものである。

2 優秀提案者の選定の概要

(1) 優秀提案者の選定方式

本事業は、施設整備並びに維持管理及び運営等の各業務を通じて、選定事業者に効率的・効果的かつ安定的・継続的なサービスの提供を求めるものである。

従って、市は、優秀提案者の選定及び落札者の決定方式について、公平性の担保及び透明性の確保に配慮したうえで、地方自治法施行令（昭和 22 年政令第 16 号）第 167 条の 6 に基づく入札公告により広く入札参加者を募り、同施行令第 167 条の 10 の 2 第 1 項又は第 2 項に規定する価格及び価格以外の要素（事業実施、施設整備、維持管理及び運営等能力等）を含めた総合評価一般競争入札方式により行う。

(2) 優秀提案者の選定方法

優秀提案者の選定方法は、入札参加資格審査と提案審査（基礎審査、定性審査、価格審査）の二段階により実施する。なお、入札参加資格審査の結果は、提案審査のための提案を受け付ける入札参加者を選定するためにのみ用いることとし、提案審査には持ち越さない。

(3) 優秀提案者の選定体制

優秀提案者の選定は、市が「米沢市学校給食共同調理場整備運営事業者選定審査委員会設置要綱」に基づき設置した「米沢市学校給食共同調理場整備運営事業者選定審査委員会」（以下「審査委員会」という。）において行うものとし、当該審査委員会は下表の 5 名の審査委員で構成し、審議内容は非公開とする。また、審査委員会は地方自治法施行令（昭和 22 年政令第 16 号）第 167 条の 10 の 2 第 4 項の規定に基づき、下表の学識経験者から意見を聴取することとする。

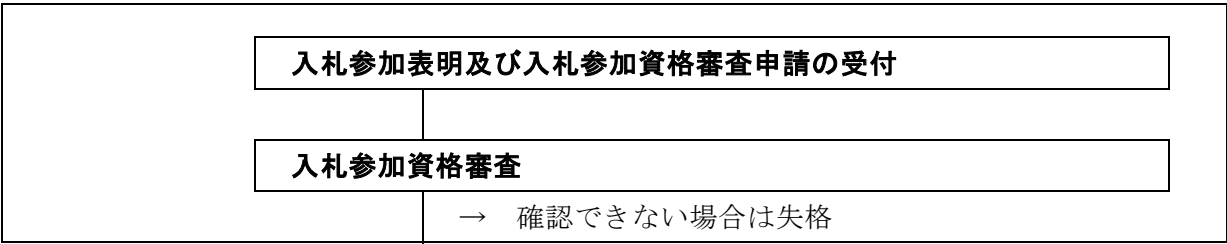
審査委員会の審査委員及び意見を聴く学識経験者

役割	氏 名	役 職
委 員 長	大河原真樹	米沢市副市長
委 員	神保 朋之	米沢市総務部長
	遠藤 直樹	米沢市企画調整部長
	吉田 晋平	米沢市建設部長
	山口 玲子	米沢市教育委員会教育指導部長
学識経験者 (五十音順)	井間眞理子	山形県立米沢栄養大学健康栄養学部健康栄養学科 講師
	三辻 和弥	山形大学工学部建築・デザイン学科 教授

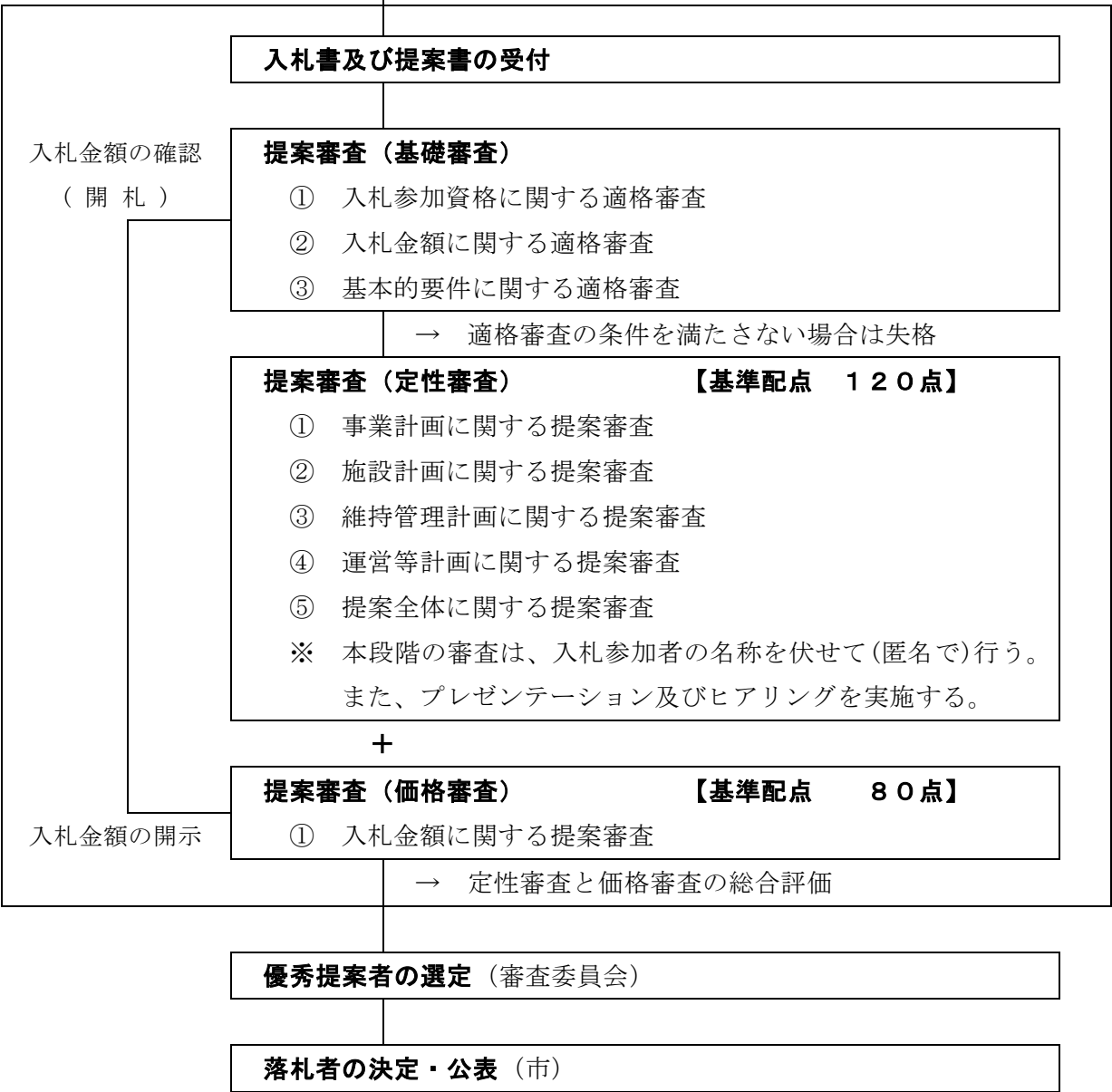
3 審査の手順

審査の手順は、以下のとおりである。

(1) 入札参加資格審査



(2) 提案審査（基礎審査、定性審査、価格審査）



4 入札参加資格審査

入札参加資格審査は、入札参加者の備えるべき入札参加資格（入札参加者の参加要件、入札参加企業又は入札参加グループの構成員の資格要件、入札参加企業又は入札参加グループの構成員並びに協力企業の制限）に関して、入札説明書等に示す要件を満たしていることの審査を行う。これらの要件を1つでも満たさない場合は失格とする。

5 提案審査（基礎審査）

提案審査（基礎審査）は、入札参加資格に関する適格審査、入札金額に関する適格審査及び基本的要件に関する適格審査を行う。適格審査の要件を1つでも満たさない場合は失格とする。

(1) 入札参加資格に関する適格審査

入札参加者の備えるべき入札参加資格に関して、入札説明書等に示す要件を満たしていることの適格審査を行う。

(2) 入札金額に関する適格審査

入札参加者の入札した入札金額に基づいて算定された契約金額が、市が定めた予定価格の範囲内であることの適格審査を行う。なお、入札書に記載する「入札金額」をはじめ、「契約金額」及び「予定価格」については、入札説明書の第2、3(12)の「④ 予定価格」及び同(13)の「② 開札方法等」を参照すること。

(3) 基本的要件に関する適格審査

基本的要件に関して、以下の基本項目の審査基準を満たしていることの適格審査を行う。

① 事業計画に関する項目

基本項目	審査基準
事業実施工程	・事業実施工程が明示されているとともに、基本的な要求水準が満たされていること。
特別目的会社	・特別目的会社への出資内容が明示されているとともに、出資条件が満たされていること。
市の支払	・市の支払（施設整備業務に係るサービス対価、維持管理業務に係るサービス対価、運営等業務に係るサービス対価）の算定に重大な誤りがないとともに、支払条件が満たされていること。
資金調達計画	・資金調達計画（金額・方法・条件等）が明示されているとともに、金融機関等からの関心表明が取得されていること。（関心表明が取得されていない場合は、その合理的な説明があること。）
長期事業収支計画	・長期事業収支計画（各種費用の項目及び内容）の算定に重大な誤りがないとともに、市場価格との極端な乖離がないこと。

② 施設計画に関する項目

基本項目	審査基準
事業計画地	・事業計画地の土地利用が明示されているとともに、基本的な要求水準が満たされていること。

配置計画	・ 配置計画（本体施設・附帯施設）が明示されているとともに、基本的な要求水準が満たされていること。
施設計画	・ 施設計画において、1日当たり最大2,100食の供給能力を有するとともに、基本的な要求水準が満たされていること。 ・ 施設計画において、本体施設の必要諸室が設置されているとともに、基本的な要求水準が満たされていること。 ・ 施設計画において、附帯施設の必要施設が設置されているとともに、基本的な要求水準が満たされていること。
調理設備調達・設置、食器食缶等調達、施設備品調達・設置	・ 調理設備調達・設置、食器食缶等調達、施設備品調達・設置の内容が提案されているとともに、基本的な要求水準が満たされていること。

③ 維持管理計画に関する項目

基本項目	審査基準
建築物保守管理業務	・ 建築物保守管理業務（業務体制、業務内容等）の内容が提案されているとともに、基本的な要求水準が満たされていること。
建築設備保守管理業務	・ 建築設備保守管理業務（業務体制、業務内容等）の内容が提案されているとともに、基本的な要求水準が満たされていること。
附帯施設保守管理業務	・ 附帯施設保守管理業務（業務体制、業務内容等）の内容が提案されているとともに、基本的な要求水準が満たされていること。
調理設備・食器食缶等・施設備品保守管理業務	・ 調理設備・食器食缶等・施設備品保守管理業務（業務体制、業務内容等）の内容が提案されているとともに、基本的な要求水準が満たされていること。
清掃業務	・ 清掃業務（業務体制、業務内容等）の内容が提案されているとともに、基本的な要求水準が満たされていること。
警備業務	・ 警備業務（業務体制、業務内容等）の内容が提案されているとともに、基本的な要求水準が満たされていること。

④ 運営等計画に関する項目

基本項目	審査基準
開業準備業務	・ 開業準備業務（業務体制、業務内容等）の内容が提案されているとともに、基本的な要求水準が満たされていること。
調理等業務	・ 調理等業務（業務体制、業務内容等）の内容が提案されているとともに、基本的な要求水準が満たされていること。
衛生管理業務	・ 衛生管理業務（業務体制、業務内容等）の内容が提案されているとともに、基本的な要求水準が満たされていること。

配送・回収業務	・配送・回収業務（業務体制、業務内容等）の内容が提案されているとともに、基本的な要求水準が満たされていること。
配膳補助等業務	・配膳補助等業務（業務体制、業務内容等）の内容が提案されているとともに、基本的な要求水準が満たされていること。
洗浄・残渣等処理業務	・洗浄・残渣等処理業務（業務体制、業務内容等）の内容が提案されているとともに、基本的な要求水準が満たされていること。
運営備品調達業務	・運営備品調達業務（業務体制、業務内容等）の内容が提案されているとともに、基本的な要求水準が満たされていること。

※ 審査基準にて規定されている「基本的な要求水準」とは、仮に市が要求する水準が満たされていない場合であって、当該要求水準を満たそうとすると入札参加者の提案自体に大きな影響を与えるものをいう。なお、これらの判断は市が行うものとし、基本的要件に関する適格審査を満たしたとしても、市が要求する水準の全てを満たす必要があることに留意すること。

6 提案審査（定性審査）

提案審査（定性審査）は、事業計画に関する提案、施設計画に関する提案、維持管理計画に関する提案、運営等計画に関する提案、その他に関する提案に関して、審査項目に基づいて審査を行う。

入札参加者より提出された提案書の内容について、以下に示す審査項目ごとに配点を行うものとし、基準配点の合計は120点とする。個々の配点は、それぞれの審査項目における基準配点に評価区分に応じた配点比率を乗じて算定する。この場合、四捨五入は行わないものとする。（様式欄に対象とする主な様式を示しているが、その他の提案書全般を総合的に判断し、審査を行うものとする。）

審査項目		基準配点	
(1) 事業計画に関する項目	① 事業計画の基本方針及び事業全体の実施体制	4	10
	② 資金調達計画	2	
	③ リスク管理計画	2	
	④ キャッシュフロー計画	1	
	⑤ 品質確保計画	1	
(2) 施設計画に関する項目	① 周辺環境計画	4	32
	② 配置計画・外部動線計画・外装計画	6	
	③ 内部ゾーニング計画、内部動線計画、必要諸室計画	8	
	④ 調理設備調達・設置計画、食器食缶等調達計画、施設備品調達・設置計画	6	
	⑤ 本施設の機能性、経済性及び環境負荷の低減	6	
	⑥ 本施設の施工計画	2	

(3)維持管理計画に関する項目	① 建築物保守管理業務、建築設備保守管理業務、附帯施設保守管理業務	5	16
	② 調理設備・食器食缶等・施設備品保守管理業務	5	
	③ 清掃業務	4	
	④ 警備業務	2	
(4)運営等計画に関する項目	① 運営等業務の基本方針及び実施体制等	10	42
	② 開業準備業務	2	
	③ 調理等業務	8	
	④ 衛生管理業務	8	
	⑤ 配送・回収業務	4	
	⑥ 配膳補助等業務	4	
	⑦ 洗浄・残渣等処理業務	4	
	⑧ 運営備品調達業務	2	
(5)その他に関する項目	① 地域経済への配慮	5	20
	② 自然災害時の対応及び自然災害時における支援	5	
	③ 提案全体	10	
合 計		120	

評価区分	配点比率
A 要求水準を超えた優れた提案が、相当項目ある。	100%
B AとCの中間程度	75%
C 要求水準を超えた優れた提案が複数項目以上ある。	50%
D CとEの中間程度	25%
E 要求水準を超えた優れた提案がない。	0%

(1) 事業計画に関する提案審査

(10点)

審査項目と審査基準	基準 配点	対象とする 主 な 様 式
① 事業計画の基本方針及び事業全体の実施体制	4	21他
ア 事業計画に当たっての基本方針が適切な内容となっているか。		
イ 役割や責任分担など事業全体の実施体制が適切な内容となっているか。		
ウ 市との連絡体制及び協議体制が適切な内容となっているか。		
② 資金調達計画	2	22～30他
ア 資金需要の計上、資金の調達及び返済の方法において、事業の特性を十分に考慮し、適切性かつ安定性が確保されているか。		
イ 金融機関等との十分な事前の協議及び支援が確保されているか。(金融機関等の融資内容、融資条件、その他制限事項等が提示され、適切な内容となっているか。)		

③ リスク管理計画	2	3 1 他
ア 想定されるリスクが十分に検討され、リスクの発生を未然に防止できる実施体制が確保されているとともに、企業間のコミュニケーションの方法等が提示され、適切な内容となっているか。		
イ リスクの発生時においても事業を継続させるため、有効なバックアップ体制が確保されているとともに、リスクの分担、分担者の負担能力、リスク発生時の責任者の配置、意思決定の手続、関係者との協議等が提示され、適切な内容となっているか。		
ウ 固定料金と変動料金の構成区分や割合が、選定事業者の行う運営等業務が安定的・継続的に提供できるよう、適切な内容となっているか。		
エ 提供するサービスの質等を維持継続させるため、有効な対応策等が確保されているか。		
④ キャッシュフロー計画	1	3 2 他
ア 運営資金の不足を回避するため、有効な対応策等が確保されているか。		
イ 事業収支計画の安定性を向上するため、有効な対応策等が確保されているか。		
⑤ 品質確保計画	1	3 3 他
ア 構成員や従業員のモラルハザードを防ぎ、モチベーションを向上させるために、有効な対応策等が確保されているか。		
イ 業務全般のサービス水準の維持・改善を図るための管理・調整機能や自己監視等を維持するために、有効な対応策等が確保されているか。		

(2) 施設計画に関する提案審査

(32点)

審査項目と評価基準	基準 配点	対象とする 主な様式
① 周辺環境計画	4	4 0 他
ア 本施設の整備にともなう、周辺環境に与える影響（騒音、臭気及び水質等を含む。）及び周辺環境から受ける影響（害虫・鼠等による被害を含む。）に対して適切に計画されているか。		
イ 景観に配慮し、建築デザインが適切に計画されているか。		
ウ その他独自に計画、配慮した点		
② 配置計画・外部動線計画・外装計画	6	4 1 他
ア 本体施設及び附帯施設等の配置並びに出入口、駐車場及び構内通路（搬入、配送・回収、維持管理）等の外部動線が適切に計画されているか。		
イ 米沢市の気候条件（寒冷、積雪、強風、浸水等）に対応する観点から、配置計画・外部動線計画・外装計画（断熱を含む。）等が適切に計画されているか。		
ウ その他独自に計画、配慮した点		
③ 内部ゾーニング計画、内部動線計画、必要諸室計画	8	4 2 他
ア 給食エリア、事務・管理エリア及び一般エリアのゾーニング並びにHACCPの概念を取り入れた汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他区域並びに調理従事者エリア、事務エリア及び一般エリアのゾーニングが適切に計画されているか。		

イ 給食エリア、事務・管理エリア及び一般エリアの内部動線が適切になされ、使いやすく衛生的かつ安全な作業空間として計画されているか。		
ウ 給食エリア、事務・管理エリア及び一般エリアの必要諸室内の仕様（構造、仕上げ等を含む。）、レイアウト及び動線が適切に計画されているか。		
エ 給食エリア、事務・管理エリア及び一般エリアの必要諸室内の電気・機械設備等が適切に計画されているか。		
オ 給食エリアのうち、特にアレルギー食専用調理室において、多様なアレルギー対応食を、安全かつ確実に調理・配缶できるよう適切に計画されているか。		
カ 一般エリアのうち、情報展示コーナー、見学スペース、研修室（試食室兼用・附属給湯室付）等において、食育推進の工夫や設えが適切に計画されているか。		
キ 必要諸室の環境衛生・快適性及びユニバーサルデザインへの配慮が適切に計画されているか。		
ク その他独自に計画、配慮した点		
④ 調理設備調達・設置計画、食器食缶等調達計画、施設備品調達・設置計画	6	4 3 他
ア 衛生面、作業面及び耐久性等を向上させる観点から、調理設備の仕様が適切に計画されているか。		
イ 衛生面、作業面及び耐久性等を向上させる観点から、食器食缶等の仕様が適切に計画されているか。		
ウ 施設備品の仕様が適切に計画されているか。		
エ その他独自に計画、配慮した点		
⑤ 本施設の機能性、経済性及び環境負荷の低減	6	4 4 他
ア 本事業の事業期間内に限らず長期的な使用に耐える観点から、本施設の耐用性が適切に計画されているか。		
イ 維持管理・運営等費とともに光熱水費等からなるＬＣＣを低減させる観点から、建築（構造・内外装等を含む。）、電気・機械設備（熱源システム、省エネルギーシステム等を含む。）及び調理設備等が適切に計画されているか。		
ウ 環境への負荷となるＣＯ２排出量を低減させる観点から、建築（構造・内外装等を含む。）、電気・機械設備（熱源システム、省エネルギーシステム等を含む。）及び調理設備等が適切に計画されているか。		
エ その他独自に計画、配慮した点		
⑥ 本施設の施工計画	2	4 5 他
ア 施工管理、工事監理及び工程管理等が適切に計画されているか。		
イ 本施設の施工にともなう周辺への影響及び環境への負荷の低減について適切に計画されているか。		

ウ その他独自に計画、配慮した点

(3) 維持管理計画に関する提案審査

(1 6 点)

審査項目と評価基準	基準 配点	対象とする 主 な 様 式
① 建築物保守管理・建築設備保守管理・附帯施設保守管理業務	5	4 8 他
ア 建築物保守管理・建築設備保守管理・附帯施設保守管理を円滑に行うための業務体制及び業務内容（修繕・更新業務を含む。）が適切に計画されているか。		
イ 米沢市の気候条件（寒冷、積雪、強風、浸水等）に対応する観点から、建築物保守管理・建築設備保守管理・附帯施設保守管理の業務内容（修繕・更新業務を含む。）が適切に計画されているか。		
ウ その他独自に計画、配慮した点		
② 調理設備・食器食缶等・施設備品保守管理業務	5	4 9 他
ア 調理設備・食器食缶等・施設備品保守管理を円滑に行うとともに、本事業の事業期間内に限らず長期的な使用に耐える観点から、業務体制及び業務内容（修繕・更新業務を含む。）が適切に計画されているか。		
イ その他独自に計画、配慮した点		
③ 清掃業務	4	5 0 他
ア 清掃を円滑に行うとともに、衛生管理に十分配慮された業務体制及び業務内容が適切に計画されているか。		
イ その他独自に計画、配慮した点		
④ 警備業務	2	5 0 他
ア 警備を円滑に行うための業務体制及び業務内容が適切に計画されているか。		
イ その他独自に計画、配慮した点		

(4) 運営等計画に関する提案審査

(4 2 点)

審査項目と評価基準	基準 配点	対象とする 主 な 様 式
① 運営等業務の基本方針及び実施体制等	1 0	5 2 他
ア 運営等業務を実施するに当たっての基本方針が適切な内容となっているか。		
イ 運営等業務を円滑に行うための業務体制及び業務内容が適切に計画されているとともに、責任者等に不測の事態が生じたときの業務補完体制、市が要求する提供給食数の変動への対応策等が提示され、適切な内容となっているか。		
ウ 運営等業務のマニュアル作成及び従事者等の教育・訓練が適切に計画されているか。		
エ 維持管理・運営等費とともに光熱水費等からなる L C C 並びに環境への負荷となる C O 2 排出量を、それぞれ低減させる観点から、運営等業務の業務内容が適切に計画されているか。		

オ 運営等に関して市が実施する業務のうち献立作成業務、食数調整業務、食材調達業務、食材検収業務、見学者の案内・説明業務、食育指導業務、光熱水費（配送車の燃料費を除く。）の支払業務とともに市独自の事業（リクエスト給食、生徒考案の給食、バイキング給食）等に対する協力支援内容が適切に計画されているか。		
カ その他独自に計画、配慮した点		
② 開業準備業務	2	5 3 他
ア 開業準備が適切に計画されているか。		
イ その他独自に計画、配慮した点		
③ 調理等業務	8	5 4 他
ア 調理環境の安全確保や二次汚染の防止等、安全性への配慮が適切に計画されているか。		
イ 食材の適切な温度管理及び調理設備の運転・監視が適切に計画されているか。		
ウ アレルギー対応食の提供が適切に計画されているか。		
エ 検食及び保存食の保存が適切に計画されているか。		
オ その他独自に計画、配慮した点		
④ 衛生管理業務	8	5 5 他
ア 従事者等の健康管理が適切に計画されているか。		
イ 衛生検査が適切に計画されているか。		
ウ 建物内部及び外周部の衛生管理が適切に計画されているか。		
エ その他独自に計画、配慮した点		
⑤ 配送・回収業務	4	5 6 他
ア 配送・回収のシステムが適切に計画されているとともに、安全で確実な配送・回収が可能な内容となっているか。		
イ 配送における衛生管理及び汚染防止が適切に計画されているか。		
ウ 米沢市の気候条件（寒冷、積雪、強風、浸水等）に対応する観点から、配送・回収の業務内容が適切に計画されているか。		
エ その他独自に計画、配慮した点		
⑥ 配膳補助等業務	4	5 7 他
ア 配膳補助等が適切に計画されているか。		
イ その他独自に計画、配慮した点		
⑦ 洗浄・残渣等処理業務	4	5 8 他
ア 調理設備及び食器食缶等の洗浄が適切に計画されているか。		

	イ 適正分別、減量化及び再資源化（リサイクル等）の観点から、残渣等処理が適切に計画されているか。	
	ウ その他独自に計画、配慮した点	
⑧ 運営備品調達業務	2	5 9 他
	ア 運営備品（調理用器具等）の調達が適切に計画されているか。	
	イ 運営備品（配送車等）の調達が適切に計画されているか。	
	ウ その他独自に計画、配慮した点	

(5) その他に関する提案審査

(20点)

審査項目と評価基準		基準 配点	対象とする 主 な 様 式
① 地域経済への配慮		5	6 1 他
	ア 地元企業の活用及び地元雇用について具体的に提案されているか。		
	イ 地域経済・社会への貢献についての取組み内容等が具体的に提案されているか。		
② 自然災害時の対応及び自然災害時における支援		5	6 2 他
	ア 自然災害時の対応についての取組み内容等が具体的に提案されているか。		
	イ 自然災害時における支援についての取組み内容等が具体的に提案されているか。		
③ 提案全体		1 0	—
	ア 提案全体として、民間事業者ならではの有効な提案がなされているとともに、業務の質や効率が高いものとなっているか。（各審査項目間の相乗効果等を含む。）		
	イ その他独自に計画、配慮した点 （各審査項目間の相乗効果等を含む。）		

7 提案審査（価格審査）

(1) 入札金額に関する提案審査

入札参加者の入札金額に関して、以下に示す方法で配点を行うものとし、基準配点は80点とする。

① 配点の算出方法

入札参加者の入札金額は、次の算定式（予定価格等からの割合等）に基づき、価格審査の配点を算出する。

② 配点の計算式

配点＝30＋（予定価格－入札金額に基づいて算定された契約金額）／2千万円＋光熱水費
評価配点

※ なお、入札書に記載する「入札金額」をはじめ、「契約金額」及び「予定価格」については、入札説明書の第2、3(16)の「4) 予定価格」及び同(17)の「2) 開札方法」を参照すること。

※ 光熱水費評価配点は、最も低い光熱水費を提案した入札参加者を 10 点、次に低い光熱水費を提案した入札参加者を 7.5 点、その次に低い光熱水費を提案した入札参加者を 5 点、それら以外の光熱水費を提案した入札参加者を 2.5 点とする。

※ 価格審査の配点は、小数点以下第三位を四捨五入するとともに、上限を 80 点とする。

8 優秀提案者の選定及び落札者の決定（定性審査と価格審査の総合評価）

定性審査の配点（基準配点 120 点）と価格審査の配点（基準配点 80 点）の合計（総合評価点）が最も高い入札参加者を優秀提案者として選定し、市がこれを落札者として決定する。ただし、総合評価点が最も高い入札参加者が複数いるときは、当該入札参加者にくじを引かせて優秀提案者を選定する。

本事業に関する窓口

米沢市学校給食共同調理場整備運営事業

米沢市教育委員会教育管理部教育総務課

〒992-0012 米沢市金池三丁目 1 番14号

置賜総合文化センター内

メールアドレスksoumu-ka@city.yonezawa.yamagata.jp

電話 0238-22-5111（代）