

(仮称) 仙台市新高砂学校給食センター整備事業

落札者決定基準

平成20年3月17日

仙台市教育委員会

目 次

1 . 本書の位置づけ	1
2 . 事業者選定の概要.....	1
(1) 事業者選定方式.....	1
(2) 事業者選定方法.....	1
(3) 事業者選定の体制.....	1
3 . 審査の手順	2
4 . 入札参加資格審査.....	3
5 . 入札書類第一次審査.....	3
(1) 処分状況等の申告.....	3
(2) 審査の方法	3
(3) 実績申告及び審査上の注意.....	4
(4) 計算例	4
6 . 入札書類第二次審査.....	5
(1) 入札書類及び入札価格の確認.....	5
(2) 基礎項目審査	5
(3) 加点項目審査	6
(4) 優秀提案の選定.....	14
7 . 落札者の決定	14

1. 本書の位置づけ

本書は、仙台市（以下「本市」という。）が（仮称）仙台市新高砂学校給食センター整備事業（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。）の募集・選定を行うに際して入札参加希望者に交付する入札説明書と一体をなすものである。

本書に掲載する（仮称）仙台市新高砂学校給食センター整備事業落札者決定基準（以下「落札者決定基準」という。）は、本事業の落札者を決定するに当たって、最も優れた提案を行った入札参加者を選定するための方法及び評価基準等を示し、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。

2. 事業者選定の概要

（1）事業者選定方式

本事業を実施する事業者には、本施設の整備、維持管理、運営業務の各業務を通じて、効率的・効果的かつ安定的・継続的なサービスの提供を求めるものであり、事業者の広範かつ高度の能力やノウハウ等と事業実施における経済性とを総合的に評価して選定することが必要となる。従って、事業者の選定に当たっては、入札価格と併せて、施設や設備機器の性能等本市の要求するサービス水準との適合性、維持管理や運営業務における業務遂行能力や事業計画の妥当性、安定的な事業継続を図るための仕組や資金調達計画の確実性、リスクを把握、管理しこれを負担する能力等各面から総合的に評価して落札者を決定する総合評価一般競争入札方式をもって行うこととする。

（2）事業者選定方法

事業者の選定は、入札参加資格審査及び入札書類審査により行う。

入札参加資格審査においては、入札参加者の参加資格について審査を行い、入札書類審査においては、特に本事業を安全に運営し得る能力に関する審査（以下「第一次審査」という。）を行うとともに、入札価格及び本事業の各業務に関する具体的かつ優れた提案内容の審査（以下「第二次審査」という。）を行う。

なお、入札参加資格審査の結果は、入札書類審査の対象となる入札参加者を選定する目的にのみ用い、入札書類審査における評価には反映させないこととする。

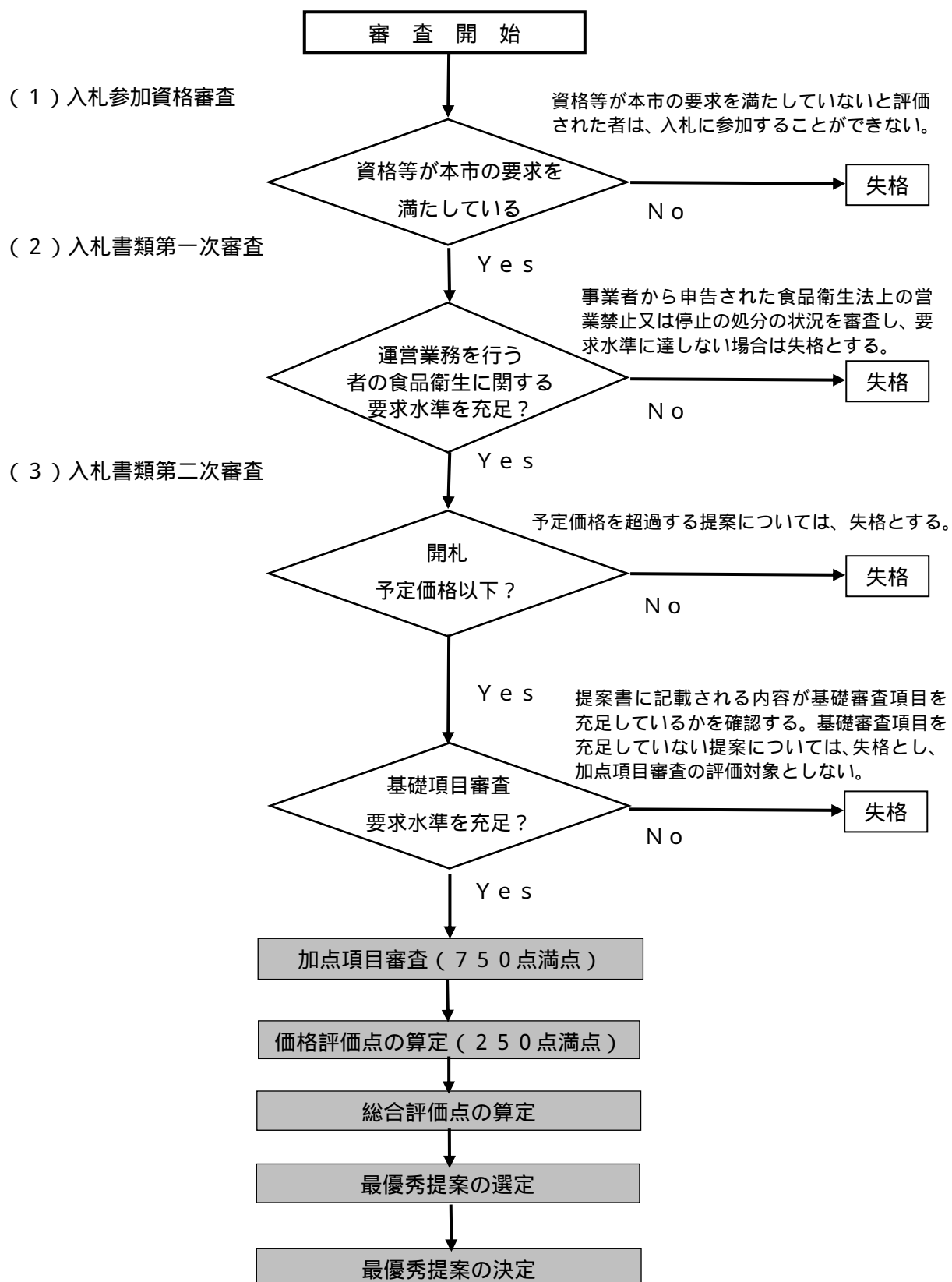
（3）事業者選定の体制

入札書類審査に当たっては、本市が設置した学識経験者等で構成する事業者選定委員会が入札参加者から提出された入札提出書類の審査を行い、優秀提案を選定し、本市に選定結果を報告する。本市は、事業者選定委員会からの報告を受けて、落札者を決定する。

委員長	林山 泰久	東北大学大学院経済学研究科 教授
委員	谷津 憲司	東北工業大学建築学科 教授
委員	後藤 美代子	尚絅学院大学総合人間科学部健康栄養学科 名誉教授
委員	花淵 祐介	仙台市立福室小学校 P T A 会長
委員	寺田 清伸	仙台市企画市民局総合政策部長

3. 審査の手順

審査の手順は、次のとおりである。



4．入札参加資格審査

入札参加者の構成員及び協力企業が、入札説明書に示す参加資格の要件を満たしているかどうかを審査し、要件の未達項目があれば失格とする。

5．入札書類第一次審査

入札参加資格審査と同時に入札書類第一次審査を行う。入札参加者のうち運営業務を行う者として提案されたものについては、平成 18 年 4 月以降調理業務を行っている学校給食施設(学校給食法施行令(昭和 29 年政令第 212 号)に定める単独校調理場及び共同調理場、夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律(昭和 31 年法律第 157 号)に定める夜間学校給食の実施に必要な施設並びに特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食に関する法律(昭和 32 年法律第 118 号)に定める学校給食の実施に必要な施設をいう。以下同じ。)及び集団調理施設(健康増進法施行規則(平成 15 年厚生労働省令第 86 号)に定める特定給食施設のうち 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上の食事を供給するものをいう。以下同じ。)における食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)上の営業禁止又は停止の処分の状況に関し、次のとおり審査する。

なお、当該審査による評価点は、第一次審査終了段階で確定するものとし、入札参加資格要件の確認基準日(資格審査書類受付締切日)以降の状況の変化等による再審査は行わないものとする。

この第一次審査による評価点は、入札書類第二次審査に引継ぐものとする。

(1) 処分状況等の申告

平成 18 年 4 月 1 日から平成 20 年 3 月 31 日までの期間内に調理業務を行った学校給食施設及び集団調理施設において、食品衛生法上の営業禁止又は停止の処分を受けたことがある場合には、その状況を申告する。また、これら施設において処分を受けた際、あるいは受けて以降どのような改善措置を講じたのか併せて申告する。

さらに、平成 18 年 4 月 1 日から平成 20 年 3 月 31 日までの期間内に調理業務を行った学校給食施設及び集団調理施設の実績を申告する。

(2) 審査の方法

持ち点を 20 点とし、下記 ~ の計算により 0 点になった場合は失格とする。

食品衛生法上の処分を受けたことがある場合には、その処分回数に応じて、持ち点から次のとおり減点する。

営業禁止・停止	減点
処分回数 1 回	12
処分回数 2 回	20

処分を受けた施設において十分な改善措置を講じたと認められる場合、その状況に応じて、次のとおりの回復点を加算する。

なお、処分回数 2 回の場合の改善措置の評価は、それぞれの事実について個々に行うのではなく、両事実を踏まえて全体として評価する。

改善措置	回復点(十分な改善措置を講じたと認められる場合)
処分回数 1 回	2
処分回数 2 回	1

改善措置が十分と認められない場合には、回復点は与えない。

これら計算により得られた点数を第二次審査に引継ぐこととする。

(3) 実績申告及び審査上の注意

営業禁止又は停止の処分を受けた施設の申告漏れ及び虚偽の申告は、発覚時点で失格とする。

実績申告がなされた施設については、電話連絡等による確認を行う場合がある。

同一入札参加者のうち運營業務を行う者が 2 人以上ある場合には、それぞれの者について審査を行い、いずれかの者が 0 点になった場合には失格とする。また、第二次審査に引継ぐ点数は、これらのうち最も低い点数とする。

平成 18 年 4 月 1 日から平成 20 年 3 月 31 日までの期間内に、3 回以上食品衛生法上の営業禁止又は停止の処分を受けたことがある場合には失格とする。

(4) 計算例

例 1 : 食品衛生法上の処分回数が 1 回の場合で、それに対し十分な改善措置を講じたとして認められる場合

$$20 \text{ 点} - 12 \text{ 点} + 2 \text{ 点} = \underline{10 \text{ 点}} \quad \text{第二次審査に引き継ぐ}$$

例 2 : 食品衛生法上の処分回数が 1 回の場合で、それに対する改善措置が十分とは認められない場合

$$20 \text{ 点} - 12 \text{ 点} = \underline{8 \text{ 点}} \quad \text{第二次審査に引き継ぐ}$$

例 3 : 食品衛生法上の処分回数が 2 回の場合で、それらに対し十分な改善措置を講じたとして認められる場合

$$20 \text{ 点} - 20 \text{ 点} + 1 \text{ 点} = \underline{1 \text{ 点}} \quad \text{第二次審査に引き継ぐ}$$

例 4 : 食品衛生法上の処分回数が 2 回の場合で、それらに対する改善措置が十分とは認められない場合

$$20 \text{ 点} - 20 \text{ 点} = 0 \text{ 点} \quad \text{失格}$$

6 . 入札書類第二次審査

(1) 入札書類及び入札価格の確認

提出された入札書類がすべて入札説明書の指定どおりに揃っているかを本市において確認し、さらに入札書に記載された入札価格が予定価格の範囲内であることを確認する。予定価格を超える場合は失格とする。予定価格は 10,371,000 千円（消費税抜き）とする。

なお、平成 20 年第 1 回定例会において、限度額を「10,858,000 千円に金利スワップレートの変動を基に算定した増減額、企業向けサービス価格指数及び消費者物価指数の変動を基に算定した増減額、税制度の変更を基に算定した増減額並びに給食提供数の変動を基に算定した増減額の合計額を加算した額」として債務負担行為の設定を行っているので、消費税込みの金額がこれを超えた場合にも失格とする。

(2) 基礎項目審査

入札価格が予定価格の範囲内であることが確認された入札参加者の提案内容が「表 1 基礎審査項目の審査基準」に挙げる基礎審査項目を充足しているかについて審査を行う。基礎審査項目を充足している場合は適格とし、1 項目でも基礎審査項目を充足していない場合は失格とする。

表 1 基礎審査項目の審査基準

審査項目		審査基準	審査対象書類
事業計画	事業工程	・実現可能な事業工程となっているとともに、事業条件が満たされていること	「事業スケジュール」
	入札金額	・算定方法に誤りがないこと	「入札に関する提出書類」 「事業収支等提案書類」 「提案価格等提案書類」
	特別目的会社	・特別目的会社の基本的な属性について、要求水準書等に定める条件を満たした設立等が明示されていること ・出資内容が明記され、出資条件が満たされていること	「事業計画」 「事業収支等提案書類」
	本市の支払条件	・施設整備に係る対価の算定方法に誤りがなく、支払条件が満たされていること ・維持管理および運営業務に係る対価の算定方法に誤りがなく、支払条件が満たされていること	「事業収支等提案書類」 「提案価格等提案書類」
	事業実施体制	・給食事業を実施するに当たって、明確な事業実施体制が計画され、具体的に示されていること ・各業務を実施する構成員及びその役割が明確に示されていること	「事業計画」
	リスク管理の考え方	・リスクの分担者、分担方法、分担者のリスク管理能力が明示されていること ・事業者が義務づけている保険の付保が明示さ	「事業計画」

		れていること	
	資金調達計画	<ul style="list-style-type: none"> ・資金調達方法、金額、条件などが明示されていること ・資金調達に係る利息の計算等に誤り等がないこと 	「事業収支等提案書類」
	長期収支計画	<ul style="list-style-type: none"> ・長期収支計画全体の計算に誤り等がないこと ・各種発生費用の項目及び算定方法に誤りがなく、市場価格と極端に乖離していないこと ・事業期間を通じて特別目的会社に資金不足が生じないこと 	「事業収支等提案書類」 「提案価格等提案書類」
施設整備計画	施設整備計画	<ul style="list-style-type: none"> ・事業計画地の範囲内に配置されており、法令に適合した計画であること ・施設の規模について要求水準が満たされていること（具体的な数値は、要求水準書による） ・各室が要求水準を反映した基本的性能を備えたものであること 	「施設整備」 「計画図面等提案書類」
	調理設備機器整備計画	<ul style="list-style-type: none"> ・調理設備機器の仕様について、要求水準を満たしていること ・施設整備計画（給食エリアのゾーニング等）と適合した配置であること 	「施設整備」 「計画図面等提案書類」
	施工計画	<ul style="list-style-type: none"> ・適切な施工計画が策定されていること 	「施設整備」
維持管理計画	維持管理計画	<ul style="list-style-type: none"> ・業務の目的、対象範囲、業務実施の考え方、業務体制について、要求水準が満たされていること ・各業務の水準について、要求水準が満たされていること 	「維持管理」
運営計画	運営計画	<ul style="list-style-type: none"> ・業務の目的、対象範囲、業務実施の考え方、業務体制について、要求水準が満たされていること ・各業務の水準について、要求水準が満たされていること 	「運営」 「計画図面等提案書類」

(3) 加点項目審査

基礎項目審査において適格とみなされた提案について、事業者選定委員会において加点項目審査を行う。加点項目審査は、入札参加者の提案内容について、以下に示す加点審査項目について加点基準に応じ得点(加点)を付与する。加点項目審査は750点満点とし、その内訳は「表2 加点審査項目の評価基準」に示す。

【加点基準】

	評価水準	加点比率（加点数 = 配点 × 加点比率）
A	特に優れている	100パーセント
B	AとCの中間程度	75パーセント
C	優れている	50パーセント
D	CとEの中間程度	25パーセント
E	優れている点はない	0パーセント

表2 加点審査項目の評価基準

加点審査項目	配点	評価の主な観点	対応提案書	
事業計画				
事業計画	事業実施に当たっての基本的な考え方	10	<ul style="list-style-type: none"> 事業実施の方針・体制が、学校給食の意義や本事業の基本理念を踏まえ、それを具現化するためにふさわしいものとなっているか 	様式 B-1～2
	資金調達計画の安定性	30	<ul style="list-style-type: none"> 資金調達の考え方が明確であり、事業実施の方針に合致した調達手段が講じられているか。 初期の一時的な資金需要の集中に対する備えを含めて、資金調達を確実とするための事前協議等が十分になされているか。 金融市場の変動リスクに対する有効な対応策が備えられているか。 	様式 B-3 様式 G-1～5
	事業収支計画の安定性	30	<ul style="list-style-type: none"> 不測の資金需要に対する予備的資金の確保等、事業収支の安定化のために有効となる具体的かつ優れた方策又は仕組が備えられているか。 固定費と変動費のバランスは、適切であるか。 	様式 B-4 様式 G-1～5 様式 H-2～3 様式 H-7～8
	事業継続の安定性	30	<ul style="list-style-type: none"> 参画企業のモチベーションの維持に関する方策が工夫されているか。 事業者あるいは各業務の受託者の破綻や、将来における不測の事態等に対応できる方策又は仕組が備えられているか。 社会経済環境の変化に柔軟に対応できる方策又は仕組が備えられているか。 事業期間を通じて、業務全般のサービス水準の維持・改善を図るためのマネジメント機能やセルフモニタリング等に関し、効果的な手法や仕組が具体的に提案されているか。 	様式 B-2 様式 B-5

	リスク管理の考え方	30	<ul style="list-style-type: none"> ・本事業の実施に関わるリスクが丁寧に分析され、これを最小化するための効果的な対策が備えられているか。 ・事業者負担となっているリスクの内容、性質に応じて、事業者、代表企業、各構成企業及び協力企業間のリスク分担が明確かつ適切になされているか。 ・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が明確であるか。 ・事業者側で事業特有のリスクと認識しているものについて、有効な対応策が備えられているか。 ・リスク顕在化時に、迅速な対応が出来るような組織体制、意思決定手続き、関係者間の協議の進め方が提案されているか。 	様式 B-6
	地域社会への配慮	20	<ul style="list-style-type: none"> ・地域社会への貢献について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・地域における雇用促進に関する具体的な提案がなされているか。 	様式 B-7
小 計		150	配点の割合：1000点満点中15%〔750点中20%〕	-
施設整備				
安 全 性 ・ 防 災 性	構造計画	40	<ul style="list-style-type: none"> ・構造計画について、建築計画と整合のとれた具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・地震災害の防止、軽減のための優れた構造上の提案がなされているか。 ・耐震安全性について、フェイルセーフに配慮した提案がなされているか。 	様式 C-1～3 様式 F-1～6 様式 F-8～10
	火災等の事故防止		<ul style="list-style-type: none"> ・調理設備機器に起因する火災、ガス漏れ等の事故防止に配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。 	
	災害時機能維持		<ul style="list-style-type: none"> ・災害時の各設備（電気設備、機械設備、調理設備等）の機能維持や回復・復旧に関して合理的な提案がされているか。 	
	防犯性		<ul style="list-style-type: none"> ・敷地や施設内への不法侵入を防止する等保安管理に留意した具体的かつ優れた提案がなされているか。 	

機能性	給食エリアのゾーニング及び配置計画	30	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCPの概念を十分理解した上で、施設内のゾーニングについて、各設備機器の機能及び相互の関係性並びにこれらによる作業工程及び作業動線に配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・調理設備機器等の配置について、人や食材の交差による相互汚染や二次汚染を防ぐよう配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・食材の搬入から調理を経て給食配送に至るまでの作業の流れがスムーズとなるよう諸室等の配置について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・各区域の境界には、相互汚染や交差汚染の防止に配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・給食の配送や食器・食缶等の回収が迅速に行えるよう具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 C-1～2 様式 C-4 様式 F-4 様式 F-12
	全体動線計画	10	<ul style="list-style-type: none"> ・センター職員等の出退勤時、食材納入時、給食配送・回収時における車両錯綜や歩行者との動線交差等による事故を防止するよう配慮した計画がなされているか。 ・食材搬入車及び給食配送車が、スムーズにプラットフォームに接車できるように配慮した計画がなされているか。 	様式 C-1～2 様式 C-5 様式 F-3
	衛生環境及び作業・執務環境の快適性	20	<ul style="list-style-type: none"> ・各室の用途・使用条件や管理方式等を十分に理解した上で、諸室の広さや空間構成について、適切な提案がなされているか。 ・各室の用途・使用条件や管理方式等に配慮した空調ゾーニングについて、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・給食エリア内での安全かつ衛生的な空気環境の保持や適正な湿度・温度の設定及び維持に関する具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・給水・給湯及び排水設備について、衛生に配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・各諸室における作業上の騒音の防止や熱源使用機器周辺における熱負荷の低減に対する対策など快適な作業環境の実現について具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 C-1～2 様式 C-6 様式 F-1～6 様式 F-8～12

経済性	LCCの低減	30	<ul style="list-style-type: none"> ・光熱水費の低減に関し、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・日常の清掃、点検、保守作業等の維持管理業務の効果を損ねず、また安全性に配慮しながら、効率的かつ迅速に行えるような工夫がなされているか。 ・事業期間終了後までを見据えて、LCCの低減が達成されるように工夫されているか。 	様式 C-1～2 様式 C-7 様式 F-1～6 様式 F-8～11 様式 H-1
	フレキシビリティ・更新性		<ul style="list-style-type: none"> ・将来における修繕や更新に対応した仕様・工法の採用等具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・事務エリアにおいて、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提案がなされているか。 	
	事業終了時の経済性		<ul style="list-style-type: none"> ・事業終了時に本市に特別な費用の発生をさせずスムーズに移行できるよう工夫がされているか。 	
環境性	環境負荷の低減	20	<ul style="list-style-type: none"> ・環境負荷低減を考慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・省エネルギー性能の向上が図られているか。 ・3R（リデュース・リユース・リサイクル）を考慮し、省資源や廃棄物の減量等に配慮した提案がなされているか。 	様式 C-1～2 様式 C-8 様式 F-1～11
	周辺環境保全		<ul style="list-style-type: none"> ・景観と調和した外観とする等周辺環境に配慮した計画がなされているか。 ・緑化について、周辺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。 ・騒音、臭気等について、周辺環境への負荷低減に関する優れた提案がなされているか。 	
	調理設備機器の性能	30	<ul style="list-style-type: none"> ・調理設備機器の能力・台数等について、給食数、学校・学級数、業務時間等を考慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・調理設備機器の構造や機能等について、清掃・洗浄・消毒その他食品衛生に配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・調理設備機器の操作が、安全かつ容易に行えるように工夫されているか。 ・調理設備機器の操作各部には誤操作を防ぐための具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 C-9 様式 F-10 様式 F-11

その他	施工計画	20	<ul style="list-style-type: none"> ・工事に伴う影響(特に車両の交通障害・騒音・振動)を最小限に抑えるための工夫がなされているか。 ・工事期間中の安全性や工期の遵守について、具体的かつ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スケジュールを遵守するための信頼できる対策等がなされているか。 	様式 C-10 様式 I-1
	施設整備に関する体制及びモニタリング		<ul style="list-style-type: none"> ・自ら行う設計・施工業務の適切性を監視する体制・手法について、事業者及び事業者の各構成員及び協力企業の特徴、実績、関係性等を考慮した、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・市による設計・施工に係る確認作業や、市との連絡協議を効果的に進めるために、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・要求水準及び提案した業務水準の確保のための品質管理計画、要求性能確認計画について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 C-11
小計		200	配点の割合：1000点満点中20%〔750点中26%〕	-
維持管理				
維持管理	業務計画の基本的な考え方	10	<ul style="list-style-type: none"> ・維持管理を適切かつ良好に行い、予防保全を基本とした上で、劣化等による危険・障害の未然防止のため、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・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具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・省資源・省エネルギーに配慮し、施設設備等の長寿命化を図るなど維持管理業務の実施体制や手法等において、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 D-1 様式 H-2～6
	維持管理業務体制	20	<ul style="list-style-type: none"> ・市職員等との連絡体制や即応性に関し具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・地震災害時等非常時における速やかな機能回復や復旧を行うための方策や体制等について、優れた提案がなされているか。 ・各業務において自己監視を徹底する体制を構築するなど、具体的かつ優れたモニタリング手法が提案されているか。 	様式 D-2

	維持管理業務内容	30	<ul style="list-style-type: none"> 各業務の管理項目、作業内容、頻度等に関する業務遂行計画及び方策について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 給食業務に支障のないような建物、建築設備等の保守点検を行うため、具体的かつ優れた提案がなされているか。 調理設備機器の故障等による給食業務に対する支障を最小限にするため、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 D-3 様式 H-2～5
	大規模修繕	20	<ul style="list-style-type: none"> 事業期間中における建物、建築設備及び調理設備の更新を含めた効率的な修繕のあり方について、給食業務への影響に配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。 事業期間終了後においても、建物、建築設備及び調理設備等が継続的に使用できるよう具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 D-4 様式 H-4～6
小 計		80	配点の割合：1000点満点中8%〔750点中11%〕	-
運営				
	調理体制	60	<ul style="list-style-type: none"> 調理業務における業務従業者の指揮命令系統及び本市との連絡体制が明確にされているか。 要求水準書の業務従事者の配置基準に示した人員に加え、給食調理業務、洗浄衛生管理業務、給食配送業務その他運営業務に必要な人員が手厚く配置される提案がなされているか。 学校給食センターの業務内容を把握し、実務経験のある人員を配置するような組織体制が提案されているか。 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。 調理業務の自己監視及び業務改善を継続的に図る方策について、具体的かつ優れたモニタリング手法が提案されているか。 	様式 E-1 様式 F-12
	給食調理業務	60	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒や異物混入に関する業務上の注意点を把握した上で、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・改善等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 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・改善等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 E-2 様式 F-12

運営支援	20	<ul style="list-style-type: none"> ・食材納入事故に伴う献立変更や急な給食数変更等の緊急時の協力体制について、優れた提案がなされているか。 ・食育推進に向けた支援について、優れた提案がなされているか。 	様式 E-3
衛生管理業務	30	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理の体制について、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。 	様式 E-4
配送業務	30	<ul style="list-style-type: none"> ・安全かつ確実性のある配送計画について、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。 	様式 E-5
アレルギー対応食の提供	50	<ul style="list-style-type: none"> ・除去すべき原因食品が混入しないための調理システム及び業務運営体制について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・配送先や喫食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。 ・代替食の提供に向けた具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・代替食材の調達に関する情報提供等本市への協力、支援に関し、優れた提案がなされているか。 	様式 E-6 様式 F-12
残渣の処理	10	<ul style="list-style-type: none"> ・給食残渣のリサイクル等残渣処理に関する具体的方策について、優れた提案がなされているか。 ・残食の抑制に関する協力、支援に関し、優れた提案がなされているか。 	様式 E-7
その他運営業務	20	<ul style="list-style-type: none"> ・運営会議の体制や効果的運用に関して優れた提案がなされているか。 ・自然災害、食中毒等事故発生時において、迅速な対応がなされ、かつ事業者内部での情報伝達、市との意思疎通や適切な連携等が的確になされるような工夫がなされているか。 	様式 E-8
第一次審査の得点	20		-
小 計	300	配点の割合：1000点満点中30%〔750点中40%〕	
提案全般			
提案全般に関する評価	20	<ul style="list-style-type: none"> ・上記の項目以外の部分で、優れた提案が見られたか。 ・総合的に優れた提案となっているか。 	-
小 計	20	配点の割合：1000点満点中2%〔750点中3%〕	-

(4) 優秀提案の選定

優秀提案の選定は以下のように行う。なお、総合評価点を算定する際の価格評価(250点満点)については、提案書に記載された提案価格に基づき、現在価値換算した金額によって行うものとする。

価格評価点は、事業者の提案価格を分母とし、各提案価格中の最低価格を分子として、これを3乗したものに250を乗じ、小数点以下を四捨五入することで得られた数値とする(次式のとおり)。

$$\text{価格評価点} = 250 \text{点} \times (\text{最低提案価格} / \text{提案価格})^3$$

次に、価格評価点と性能評価点としての加点項目審査点の合計とを加算した値を総合評価点とし、それが最大となった提案を優秀提案として選定する。

$$\text{総合評価点} = \text{価格評価点}(250 \text{点満点}) + \text{性能評価点}(\text{加点項目審査点} : 750 \text{点満点})$$

7. 落札者の決定

本市は、入札書類審査の結果に基づいて事業者選定委員会により選定された優秀提案を提出した者を落札者として決定する。ただし、優秀提案が複数あるときは、性能評価がもっとも高い者を落札者とする。