

新石川調理場整備運営事業
優先交渉権者決定基準

令和5年5月2日

うるま市

本優先交渉権者決定基準は、うるま市（以下「市」という。）が「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」（平成11年法律第117号。以下「PFI法」という。）第7条の規定に基づき、令和5年5月2日に特定事業として選定した「新石川調理場整備運営事業」（以下「本事業」という。）についての募集・選定を行うに当たって、公募に参加しようとする者を対象に交付する募集要項と一体のものである。

優先交渉権者決定基準は、優先交渉権者を選定するに当たって、応募者のうち最も優れた提案を行った者を客観的に評価・選定するための方法及び基準等を示し、応募者の行う提案に具体的な指針を与えるものである。

最優秀提案の選定に当たっての審査は、公平性及び透明性を確保するとともに、客観的な評価等を行うために設置している「新石川調理場整備運営事業 PFI 事業者選定等委員会」（以下「選定委員会」という。）において行う。

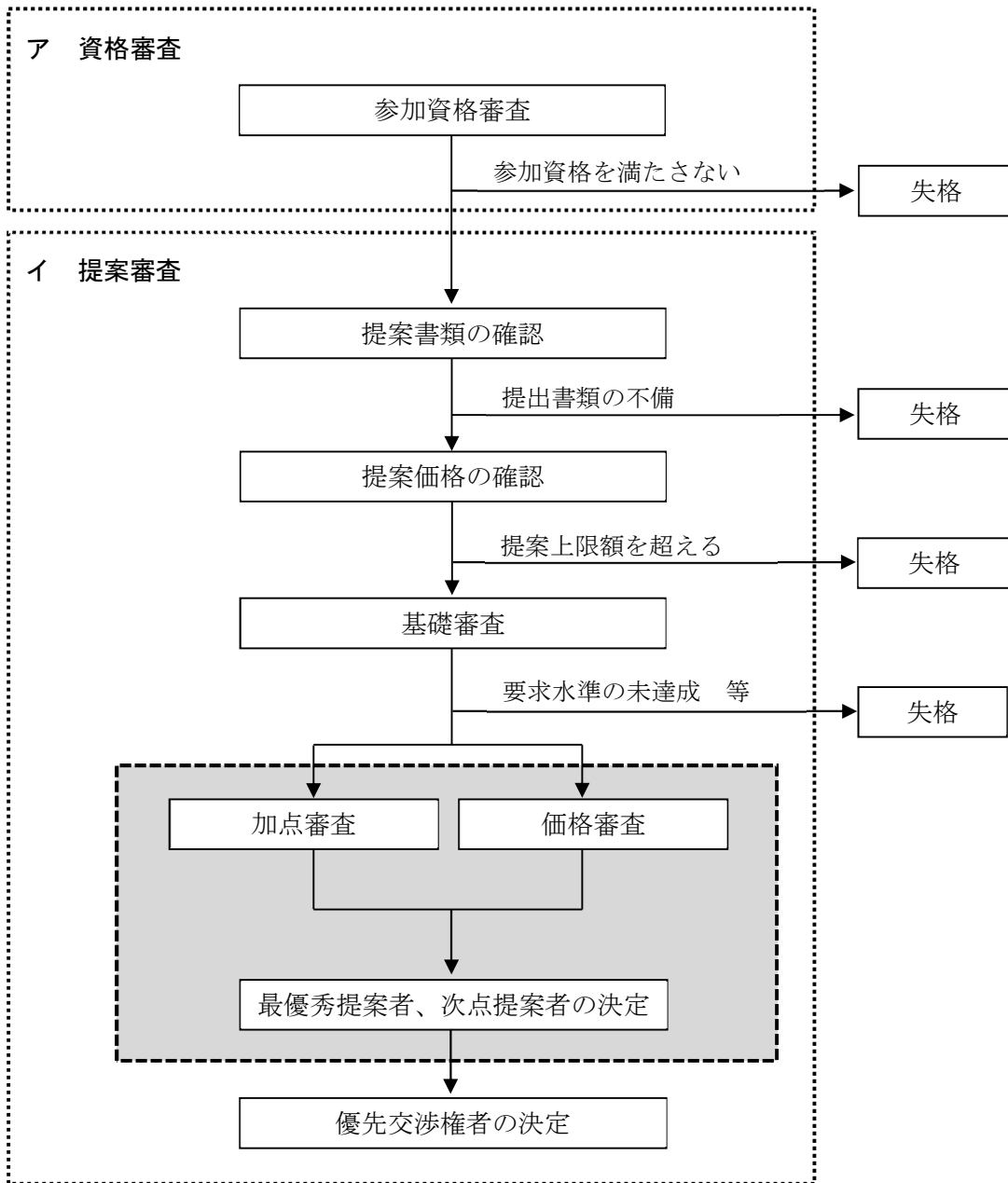
目次


第1 優先交渉権者決定の手順.....	1
1 優先交渉権者決定までの審査手順の概要.....	1
2 審査手順.....	2
第2 提案審査における点数化方法.....	3
1 提案審査の配点.....	3
2 加点審査の点数化方法.....	4
3 価格審査の点数化方法.....	4

第1 優先交渉権者決定の手順

1 優先交渉権者決定までの審査手順の概要

本事業における事業者の選定は、価格及びその他の条件により優先交渉権者を決定する公募型プロポーザル方式に基づき、次の手順で実施する。



 選定委員会所掌範囲

2 審査手順

(1) 資格審査

市は、応募者から提出される参加資格審査に関する書類をもとに、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。応募資格を満たさない場合は、失格とする。

(2) 提案審査

ア 提案書類の確認

市は、応募者に求めた提案書類がすべて揃っていることを確認する。提出書類が不備の場合は、失格とする。

イ 提案価格の確認

市は、提案価格が提案上限額を超えていないことを確認する。提案価格が提案上限額を超える場合は、失格とする。

ウ 基礎審査

市は、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、次のとおりである。

(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。

エ 加点審査・価格審査

(ア) 加点審査

選定委員会は、応募者から提出された提案書類の各様式に記載された内容について審査を行い、審査項目ごとに得点を付与する。

(イ) 価格審査

選定委員会は、応募者から提出された提案価格書に記載された金額について審査を行い、得点を付与する。

オ 最優秀提案者及び次点提案者の選定

選定委員会は、加点審査及び価格審査における総合評価点の最も高い提案を最優秀提案として選定し、次に高い提案を次点提案として選定する。総合評価点の最も高い提案が2以上ある場合は、加点審査の得点が最も高い提案を最優秀提案として選定する。

カ 優先交渉権者の決定

市は、選定委員会の審査結果をもとに優先交渉権者を決定する。

第2 提案審査における点数化方法

1 提案審査の配点

提案審査は、応募書類等の確認後、加点審査及び価格審査により実施することとし、その配点及び点数化方法については、市が本事業に対して民間の創意工夫を期待する度合いを勘案して設定したものである。

審査項目		配点
I 加点審査		80 点
1	設計・建設業務に関する提案 (25 点)	
	(1) 配置計画・外構計画等	3 点
	(2) 給食エリア計画	4 点
	(3) 一般エリア計画	3 点
	(4) 建築設備計画	4 点
	(5) 調理設備計画	4 点
	(6) 長寿命化、環境負荷への配慮	4 点
	(7) 設計施工計画	3 点
2	維持管理業務に関する提案 (8 点)	
	(1) 各種維持管理業務	4 点
	(2) 修繕・更新計画	4 点
3	運營業務に関する提案 (28 点)	
	(1) 運營業務実施体制	5 点
	(2) 安心・安全な給食の提供	5 点
	(3) アレルギー対応	5 点
	(4) 衛生管理の徹底	4 点
	(5) 配送・回収計画	4 点
	(6) 環境への取り組み	2 点
	(7) 防災及び災害対応	3 点
4	事業計画に関する提案 (9 点)	
	(1) 事業実施方針、実施体制	5 点
	(2) 資金調達計画、長期収支計画	2 点
	(3) リスク管理及び業務の品質確保	2 点
5	その他に関する提案 (10 点)	
	(1) 地域への貢献	7 点
	(2) 独自の提案	3 点
II 価格審査		20 点
合計 (I + II)		100 点

2 加点審査の点数化方法

(1) 加点審査の項目及び配点

加点審査の評価項目及び配点は、別紙「加点審査における評価項目及び配点」を参照すること。

(2) 評価項目の採点基準

加点審査は、別紙「加点審査における評価項目及び配点」に示す項目ごとに行い、次に示す5段階評価により得点を付与する。

評価	判断基準	点数化方法
A	特に優れている	各項目の配点×1.00
B	優れている（AとCの中間程度）	各項目の配点×0.75
C	標準的な提案である	各項目の配点×0.50
D	あまり優れているとは言い難い（CとEの中間程度）	各項目の配点×0.25
E	要求水準を最低限満たしているものの、優れているとは言い難い	各項目の配点×0.00

※「配点×掛け率」の結果（小数点以下）は、小数点第三位を切り捨て、小数点第二位まで取り扱うこととする。

3 価格審査の点数化方法

価格審査については、提案価格を次の方法で点数化する。

$$\text{価格審査点} = \text{配点 (20点)} \times (\text{最も低い提案価格} / \text{当該提案価格})$$

※価格審査点（小数点以下）は、小数点第三位を切り捨て、小数点第二位まで取り扱うこととする。

別紙 加点審査における評価項目及び配点

評価項目	評価の視点	配点	評価のポイント	様式番号
1 設計・建設業務に関する提案		25 点	—	—
(1) 配置計画・外構計画等	施設配置や外部動線について、給食センターの特性や地域性を踏まえた優れた提案となっているか。	3 点	<ul style="list-style-type: none"> ・食材等の搬入、給食の配送・回収等の車両動線は機能的な計画になっているか。 ・事業用地の特性（風向や日照等）を踏まえた提案となっているか。 ・設備メンテナンスの車両動線（大型設備更新を含む）が計画されているか。 ・周辺地域に配慮し、給食センター及び配送車の騒音、振動、排気（特に臭気）等に配慮されているか。 	様式 6-1
	親しみのある給食センターとして、周辺地域からの景観とともに、衛生管理や維持管理に配慮した外構計画に優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ・給食センターとして親しみのあり、周辺地域への景観に配慮した外観が提案されているか。 ・植栽計画は、衛生管理（虫がよらないもの）や地域特性（維持管理しやすい種類）を踏まえた計画となっているか。 	
	造成計画について、敷地形状や地質条件を踏まえた合理的な提案となっているか。		<ul style="list-style-type: none"> ・周辺地形等を踏まえ、改変を最小減とした計画となっているか。 ・排水や地盤対策等の外構整備について、敷地形状、地質条件を踏まえた効果的な提案があるか。 	
(2) 給食エリア計画	給食エリア内における人及び食材の動線について、効率的かつ衛生管理を踏まえた優れた提案となっているか。	4 点	<ul style="list-style-type: none"> ・食材搬入→下処理→調理→配送、回収→洗浄→保管の流れを踏まえ、効率的で確実な衛生管理が行える計画となっているか。 ・食材の種類ごとの動線、汚染作業区域・非汚染作業区域の境界等について、交差汚染を防ぐ計画となっているか。 ・嘔吐食器の洗浄等、非常時の衛生管理が行える計画となっているか。 	様式 6-2

評価項目	評価の視点	配点	評価のポイント	様式番号
	給食エリアの諸室は、調理食数や作業内容、作業人員を考慮した優れた提案となっているか。		<ul style="list-style-type: none"> ・諸室の面積について合理的な提案となっているか。 ・食材の検収や調理、配缶等の作業空間、移動空間が十分に確保され、調理しやすい作業空間となっているか。 	
	アレルギー対応調理室について、対応食数、献立内容（代替食を含む）に応じて安全に提供可能な優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応食調理室の動線は、交差汚染が起きないように適切に配置されているか。 ・提供食数に応じた面積、調理設備等について配慮されているか。 	
(3) 一般エリア計画	一般エリア内の諸室について、機能的かつ利便性やユニバーサルデザインを踏まえた優れた提案となっているか。	3点	<ul style="list-style-type: none"> ・利用者の利便性や運営の効率化に配慮した諸室配置や動線計画となっているか。 ・ユニバーサルデザインに配慮されているか。 	様式 6-3
	施設見学について、食育の推進に寄与する優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ・給食調理の流れを効率的に見学できる計画となっているか。 ・見せ方の工夫等、食育に寄与する優れた提案があるか。 	
(4) 建築設備計画	各種設備について、利用者や業務従事者の快適性や保守性、更新性を踏まえた優れた提案があるか。	4点	<ul style="list-style-type: none"> ・適切な労働作業環境（温度・湿度、換気、照度等）が確保されているか。 ・油污れ対策、効果的な排水処理、湿気対策等、調理場の特性を踏まえた提案があるか。 ・保守や更新を踏まえ、汎用性の高い部品の使用について配慮しているか。 	様式 6-4
	施設のメンテナンスや大型機器の更新に配慮した優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ・設備のメンテナンス空間及び動線、大型機器入替を踏まえた計画となっているか。 ・配管等の見えにくい部分、高所作業（照明点検、窓清掃等）のメンテナンスを踏まえた提案があるか。 	
(5) 調理設備計画	能力・台数等について、調理後2時間以内の喫食を実現し、多様な献立に対応する優	4点	<ul style="list-style-type: none"> ・厨房設備の種類や台数の設定について、調理後2時間以内の喫食が可能となる計画となっているか。 	様式 6-5

評価項目	評価の視点	配点	評価のポイント	様式番号
	<p>れた提案があるか。</p> <p>衛生面や作業の安全性を考慮した優れた提案があるか。</p>		<ul style="list-style-type: none"> 多機能な厨房設備等、多種多様な献立に対応するための提案があるか。 容易に分解・消毒できる等、衛生面に配慮した機器となっているか。 設備の操作方法がわかりやすく、かつ、安全装置や誤作動防止機能等により安全性に配慮した機器となっているか。 洗浄機器は、確実かつ効率的に洗浄が行える機器となっているか。 食器・食缶の消毒・保管が確実に行える機器となっているか。 	
(6) 長寿命化、環境負荷への配慮	<p>使用する材料・部品、仕上について、維持管理の容易性のほか、経済性と長寿命化に配慮した優れた提案があるか。</p> <p>光熱水費や環境負荷への低減に対する優れた提案があるか。</p>	4点	<ul style="list-style-type: none"> 使用される部位、機能に応じた適正な形状及び材料等が選定されているか。 沖縄特有の環境（塩害や日照、高温多湿、台風等）を踏まえた提案となっているか。 カート当たり、床塗装のはげ、油污等への対策を踏まえた具体的な提案があるか。 外壁や屋根防水について、長寿命化を踏まえた優れた提案があるか。 汎用性の高い部品の使用等に配慮しているか。 高耐久性の材料の採用等に配慮しているか。 環境負荷に配慮しつつ、災害時への対応及びエネルギー資源価格の動向等を踏まえた上で、光熱水費等の抑制につながる導入効果の高い提案があるか。 	様式 6-6
(7) 設計施工計画	<p>工程計画及び施工計画は妥当性があるか。</p>	3点	<ul style="list-style-type: none"> 造成設計・工事を踏まえた現実性のある工程計画、施工計画となっているか。 事業用地周辺で行われる工事との調整について、十分な配慮がなされているか。 	様式 6-7

評価項目	評価の視点	配点	評価のポイント	様式番号
	<p>工期遵守の方策や市との十分な協議体制について具体性のある提案があるか。</p> <p>工事中の安全確保及び周辺地域に配慮した優れた提案があるか。</p>		<ul style="list-style-type: none"> ・ 工期遵守を図るための優れた提案があるか。 ・ 市との協議体制について具体的な提案があるか。 ・ 工事中の安全確保、緊急時への十分な体制が確保されているか。 ・ 周辺地域への工事進捗説明のほか、要望への対応についての取り組みがあるか。 	
2	維持管理業務に関する提案	8点	—	—
(1) 各種維持管理業務	<p>実施体制について、運営企業と協働して本事業を確実に実施するための優れた提案があるか。</p> <p>予防保全を基本とした保守管理計画や維持管理方法について優れた提案があるか。</p> <p>清掃計画について、快適性や衛生管理を踏まえた具体的な提案があるか。</p>	4点	<ul style="list-style-type: none"> ・ 維持管理の品質確保を図るための具体的な管理体制について提案があるか。（責任者が非常駐の場合等） ・ 調理、洗浄設備の故障や調整等、運営業務との連携方法について提案があるか。 ・ 施設及び設備の異常時、緊急時の連絡体制、警備体制について提案があるか。 ・ 日常及び定期点検の実施内容（項目[法定・任意]・頻度）が明確になっているか。 ・ 人目に届かない部位（埋設管、高所の給水・蒸気配管等）、給水・排水の管理方法について提案があるか。 ・ 施設や設備等の機能低下の兆候を早期に発見する仕組みについて提案があるか。 ・ 漏水、火災、ガス漏れ等の事故を防止する提案があるか。 ・ 災害発生時における施設、設備の早期復旧に関する提案があるか。 ・ 日常清掃及び定期清掃の実施内容（項目・頻度）が明確になっているか。 ・ 給食エリアの清掃について、衛生管理を踏まえ、適 	<p>様式 7-1</p> <p>様式 7-2</p>

評価項目		評価の視点	配点	評価のポイント	様式番号
				<p>切に計画されているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・人目に届かない部位（配管等）、給食エリアの管理方法について提案があるか。 	
	(2) 修繕・更新計画	<p>長期的な視点に基づき、建物や設備等の長寿命化を踏まえた修繕・更新計画が提案されているか。</p>	4点	<ul style="list-style-type: none"> ・修繕・更新計画書は、部位毎の周期設定等合理的に計画されているか。 ・修繕・更新計画書は、事業終了後の市の負担軽減及び長期的な視点に基づいた計画となっているか。 ・長寿命化やライフサイクルコストの低減を図るための提案があるか。 	様式 7-3 様式 7-4 様式 7-5
		<p>事業終了にあたり、施設の引き渡しや市が次期事業を円滑に進めるにあたっての優れた提案があるか。</p>		<ul style="list-style-type: none"> ・事業終了時に要求水準を満たし、事業終了後も運営可能となるための効果的な提案があるか。 ・市が適切に修繕、更新等に取り組むことができるような各資料の引き渡し方法について提案があるか。 	
3 運營業務に関する提案			28点	—	—
	(1) 運營業務実施体制	<p>安定的に給食を提供できる実施体制が適切に計画されているか。</p>	5点	<ul style="list-style-type: none"> ・安定的に給食を提供できる人員が計画されているか。 ・検収から配送までの指揮命令系統や市との連携について提案があるか。 ・2時間喫食とするための効率的な運営方法について提案があるか。 	様式 8-1
		<p>開業準備について、円滑な供用開始を実施するための優れた提案があるか。</p>		<ul style="list-style-type: none"> ・供用開始までの市との協議事項、スケジュールについて具体的に把握しているか。 ・未経験者の研修や調理・配送リハーサルについて具体的な提案があるか。 	
		<p>安定的に人材を確保するためのモチベーション向上や職場環境について優れた提案があるか。</p>		<ul style="list-style-type: none"> ・調理技術の向上等、人材育成について提案があるか。 ・資格取得奨励や社員登用等、業務従事者のモチベーションの向上の提案があるか。 	

評価項目	評価の視点	配点	評価のポイント	様式番号
			<ul style="list-style-type: none"> 勤務シフトへの配慮等、働きやすい職場環境づくりについて提案があるか。 	
(2) 安心・安全な給食の提供	安定しておいしい給食を提供するための調理方法や調理工程について優れた提案があるか。	5点	<ul style="list-style-type: none"> 適切な調理方法及び調理工程について提案があるか。 調理の均一化、改善を図るための提案があるか。 個数又は量の間違い、配缶量間違い、誤配送、未配送等の防止について提案があるか。 	様式 8-2
	食器食缶等の運営備品について、おいしく安全に給食を提供するための備品が選定・供給されているか。		<ul style="list-style-type: none"> 衛生面、使いやすさ、耐久性、温度管理に優れた運営備品が選定されているか。 アレルギー対応容器について、配缶や喫食を踏まえた提案があるか。 食器や食缶等の更新基準及び回数は事業者のノウハウに基づき適切に計画されているか。 	
	市が実施する業務の運営支援について優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> 新しい食材、献立、調理方法（アレルギー食を含む。）に関する情報提供や試作等の献立作成支援や栄養教諭と連携した食育支援、その他の市への協力・支援について独自の提案があるか。 	
(3) アレルギー対応	除去すべき食材が混入しないための調理体制や調理方法等について優れた提案があるか。	5点	<ul style="list-style-type: none"> 専属の調理体制、調理工程、調理動線等について適切に提案されているか。 将来的に代替食も提供するにあたっての提案があるか。 	様式 8-3
	誤配食を防止するための優れた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> 配食時・積み込み時・受渡し時の確認体制等について提案があるか。 	
(4) 衛生管理の徹底	HACCP の概念を取り入れた施設等の衛生管理について具体的な提案があるか。	4点	<ul style="list-style-type: none"> 危害分析や重要管理点の設定等を踏まえた具体的な提案があるか。 衛生管理状況について PDCA サイクルに基づいた検証を行う体制作りがなされているか。 	様式 8-4
	食中毒事故及び異物混入の未然防止のほ		<ul style="list-style-type: none"> 各工程における温度管理、二次汚染防止、異物混 	

評価項目	評価の視点	配点	評価のポイント	様式番号
	か、発生後の対策について具体的な提案があるか。		<p>入防止対策について、事業者のノウハウに基づいた提案があるか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・連絡窓口の一元化等、緊急時の連絡体制について提案があるか。 ・事故検証、報告、改善計画の流れ、マニュアルへの反映等について提案があるか。 	
	衛生管理体制について、安全性に優れた具体的な提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ・衛生検査業務（日常、定期、臨時）は安全性を高める提案となっているか。 ・業務従事者に感染症の疑いがある場合の対応について提案があるか。 ・マニュアルや情報共有の他、業務従事者の衛生意識の向上を図る研修会の実施等の具体的な提案があるか。 ・自主検査等、事業者独自の取り組みについて優れた提案があるか。 	
(5) 配送・回収計画	配送回収計画について、安定的に実施するスケジュール・体制となっているか。	4点	<ul style="list-style-type: none"> ・各配送校の道路状況や配膳室の状況を踏まえ、十分な車両台数、所用時間が見込まれているか。 ・配送回収状況の把握や連絡体制、安全管理等について提案があるか。 ・個数の不足や車両の故障等、不足の事態への対応について提案があるか。 	様式 8-5 様式 8-6
	配送車について、安全性や効率性、衛生管理を踏まえた提案があるか。		<ul style="list-style-type: none"> ・配送車について、リフト付きやバックモニター等、業務従事者の安全確保、労務負担、作業の効率性を踏まえた提案があるか。 ・配送車や業務従事者の衛生管理について提案があるか。 	
(6) 環境への取り組み	残菜の処分について、環境に配慮した優れた提案があるか	2点	<ul style="list-style-type: none"> ・飼料化、肥料化、その他再生利用（メタン化によるエネルギー利用等）等の優れた提案があるか。 	様式 8-7

評価項目		評価の視点	配点	評価のポイント	様式番号
	(7) 防災及び災害対応	災害発生時等、非常時における防災上の具体的な提案があるか。	3点	<ul style="list-style-type: none"> ・災害時において、市及び地域との連携体制や取り組みについて具体的な提案があるか ・災害発生時において、早期に学校給食を再開できるよう対応マニュアルの作成及び訓練等の実施について提案があるか。 	様式 8-9
4 事業計画に関する提案			9点	—	—
(1) 事業実施方針、実施体制	本事業の基本方針を踏まえ、PFI 事業として実施するにあたっての実施方針について優れた提案があるか。	5点	<ul style="list-style-type: none"> ・市の考え方を理解し、学校給食運営におけるパートナーとしての取り組み姿勢、基本的な考え方が適切であるか。 ・設計から維持管理、運営までの一体事業として、事業者のノウハウを活用するための提案があるか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・市内企業がSPCの中心的な役割を担う等、PFI事業に対して市内企業のノウハウ蓄積、育成につながるための提案があるか。 ・各業務の指揮系統、連絡体制、責任の所在、市との窓口について明確になっているか。 ・設計業務と建設業務、設計業務と維持管理・運営業務、維持管理業務と運営業務のそれぞれにおける連携、協働について提案があるか。 ・市職員との協働についての考え方や方策について提案があるか。 ・業務従事者の雇用について、確実に人員確保できるような方策について具体的な提案があるか。 	様式 9-1
	実施方針を具現化するための実施体制及び各構成員の協働、市との協働について優れた提案があるか。				
(2) 資金調達計画、長期収支計画	安定的な事業実施するための収支計画について優れた提案があるか。	2点	<ul style="list-style-type: none"> ・15年間にわたって安定した事業を実施する上で収支計画は適切か。 ・収支計画の作成にあたっての考え方が適切か。 	<ul style="list-style-type: none"> ・出資金の考え方、資金調達の考え方等が適切か。 ・金融機関との具体的な調整がなされているか。 	様式 9-2 様式 9-3 ①～④
	資金調達について、具体的かつ優れた提案があるか。				

評価項目		評価の視点	配点	評価のポイント	様式番号
		不測の資金需要への対応について優れた提案があるか。		・内部留保の設定、追加出資協定等の、不測の資金需要に対する措置がなされているか。	
(3) リスク管理及び業務の品質確保		潜在的リスクの把握と対応策について具体的な提案があるか。	2点	・リスク抽出とその対策（SPC 内部のリスク分担、帰責者へのリスク移転等）の妥当性はあるか。	様式 9-4
		追加的な保険付保等のリスク緩和措置について優れた提案があるか。		・追加保険の内容は事業の安定化に十分なものとなっているか。	
		事業全体のマネジメントについて、品質確保や不測の事態への対応等優れた提案があるか。		・業務品質管理体制や業務管理システム等、民間ならではの品質確保のための工夫やノウハウの提案があるか。 ・業務品質の低下、業績不振に関する対応策について提案があるか。 ・破綻時のバックアップサービスの確保（具体の会社名の記載）がなされているか。 ・業務従事者のモラルハザードへの対策はなされているか。	
5 その他に関する提案			10点	—	—
(1) 地域への貢献		地域社会、地域経済への貢献について優れた提案があるか。	7点	・市内企業のコンソーシアムへの参加数、設計・建設工事に係る市内企業への最終請負額及び備品調達、維持管理・運営に係る市内企業への発注額、その他地域経済への貢献につながる具体的な提案があるか。 ・資材調達について地元産活用への配慮がされているか。	様式 10-1
(2) 独自の提案		本事業と連携した事業者独自の提案があるか。	3点	・研修室や敷地等を使用した、市民の健康増進につながる調理や栄養に関するイベントや、地域との交流を深めるイベント等の提案があるか。	様式 10-2
提案内容の合計点			80点	—	—