新熊谷学校給食センター整備事業

審 査 基 準 書

令和７年４月１日

熊谷市

＜目次＞

１．優先交渉権者の決定方法 1

２．応募者参加資格確認 2

３．提案書類審査 2

（１）提案価格の確認 2

（２）基礎審査 2

（３）性能評価 4

（４）価格評価 10

（５）最優秀提案の選定 10

４．優先交渉権者の決定 10

新熊谷学校給食センター整備事業（以下「本事業」という。）では、解体工事等、設計・建設、開業準備、維持管理、運営の各業務を通じて、事業者の広範囲かつ高度な能力やノウハウと効率的かつ効果的な事業実施が求められることから、事業者の選定にあたっては、事業者が募集要項に記載する参加資格を有しており、かつ事業者の提案内容が要求水準を満たしていることを前提として、競争性の担保及び透明性の確保に配慮した上で、公募型プロポーザル方式により事業者を選定する。

この審査基準書は、本事業の優先交渉権者の決定方法及び提案審査における評価基準等を示すものである。

1　優先交渉権者の決定方法

優先交渉権者は、次に示す審査を経て、熊谷市（以下「市」という。）が決定する。

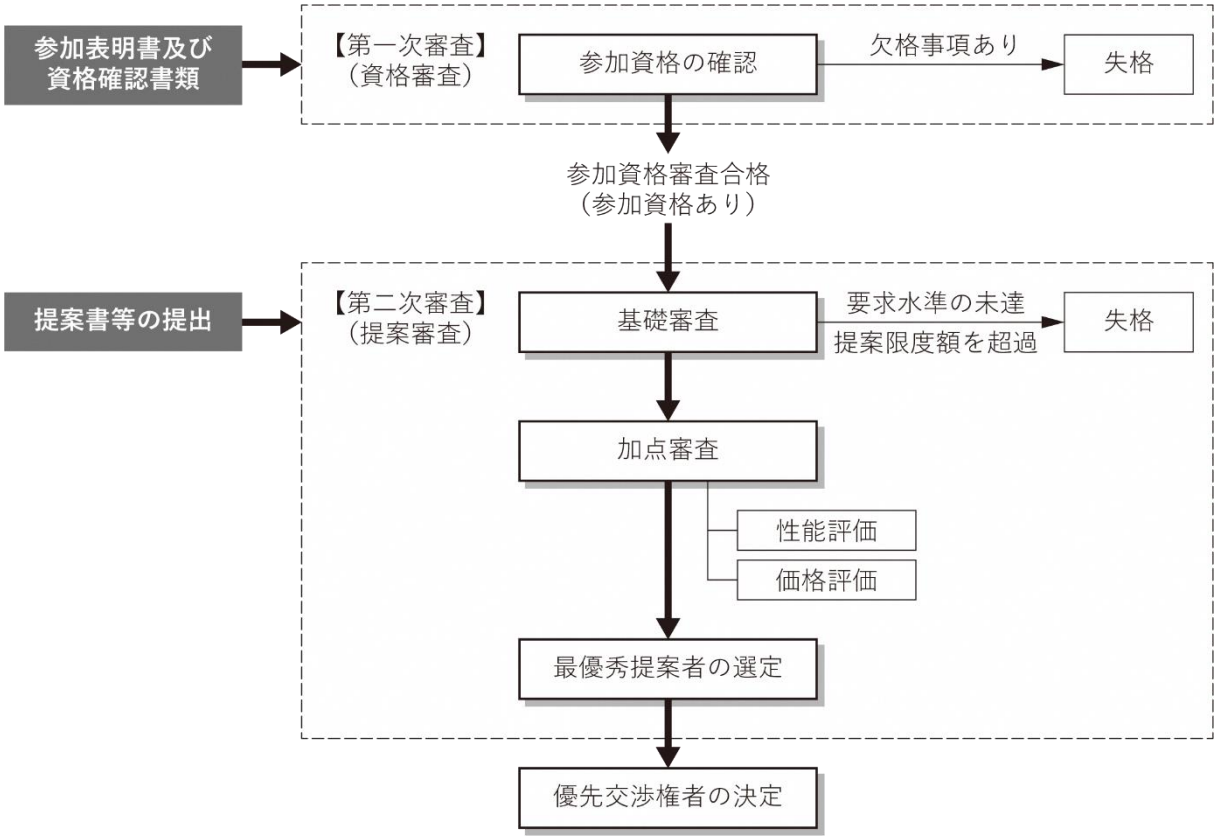


図１　審査の流れ

提案審査のうち性能評価及び価格評価については「新熊谷学校給食センター整備事業審査会」（以下、「審査会」という。）において比較検討を行い、最優秀提案を選定する。

審査会の構成は、以下に示すとおりである。

	氏 名	所　属
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	堀端　薫	女子栄養大学　栄養学部　准教授
委員	林　立也	千葉大学　大学院工学研究院　准教授
委員	新井　賢一 ※	熊谷市　建設部長
委員	三友　孝二	熊谷市　教育次長

※　令和７年４月１日付け人事異動により実施方針時から変更

２　応募者参加資格確認

応募者の構成員及び協力企業が募集要項に示す参加資格要件を満たしていない場合は、失格とする。
なお、応募者参加資格確認の確認資料の内容は、提案審査における評価には反映させないこととする。

３　提案書類審査

（１）提案価格の確認

提案価格が提案限度額を超える場合は、失格とする。

（２）基礎審査

提案審査書類について、「表１　基礎審査項目の審査基準」に示す審査基準を満たしていない審査項目がある場合は、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	対応提案書等
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	・提案書Ⅹ（事業スケジュール）
	提案価格	・算定方法に誤りがないこと	・提案審査書類に関する提出書類 ・提案書Ⅷ（事業収支等提案書） ・提案書Ⅸ（提案価格等提案書）
	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	・提案書Ⅰ（事業計画提案書） ・提案書Ⅷ（事業収支等提案書）
	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 ・維持管理及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	・提案書Ⅷ（事業収支等提案書） ・提案書Ⅸ（提案価格等提案書）
	事業実施体制	・事業実施体制が明示されていること ・各業務を実施する構成員及び協力企業とその役割が明確に示されていること	・提案書Ⅰ（事業計画提案書）
	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	・提案書Ⅰ（事業計画提案書）
	資金調達計画	・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に誤り等がないこと	・提案書Ⅷ（事業収支等提案書）
	長期収支計画	・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	・提案書Ⅷ（事業収支等提案書） ・提案書Ⅸ（提案価格等提案書）
施設整備計画	施設整備計画	・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 ・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	・提案書Ⅱ（施設整備提案書） ・提案書Ⅶ（計画図面等提案書）
	調理設備機器整備計画	・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	・提案書Ⅱ（施設整備提案書） ・提案書Ⅶ（計画図面等提案書）
	施工計画	・解体工事等業務も含め、適切な施工計画が策定されていること	・提案書Ⅱ（施設整備提案書）
維持管理計画	維持管理計画	・各業務の水準について、要求水準が満たされていること	・提案書Ⅳ（維持管理提案書） ・提案書Ⅸ（提案価格等提案書）
運営計画	運営計画	・各業務の水準について、要求水準が満たされていること	・提案書Ⅴ（運営提案書） ・提案書Ⅶ（計画図面等提案書）

（３）性能評価

提案書の内容について「表２ 性能評価加点項目の評価基準」に示す加点項目ごとに、次の加点基準に従い得点（加点）を付与し、その合計を性能評価点とする。

【加点基準】

評価	評価指標	加算割合
A	当該評価項目において非常に優れている	配点×1.0
B	当該評価項目において優れている	配点×0.8
C	当該評価項目において具体的かつ適切な提案がなされている	配点×0.6
D	当該評価項目において適切な提案が少ない	配点×0.4
E	当該評価項目において懸念される点がある又は提案がない	配点×0.2

表２　性能評価加点項目の評価基準

事業計画				
加点項目		配点	評価の主な視点	対応様式
事業の安定性	資金調達計画	25	・資金調達の考え方が明確であり、初期の一時的な資金需要の集中に対する備えを含めて、調達手段に確実性があるか。 ・構成員、金融機関等と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。	B-1 I-1～5
	事業収支計画	30	・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みが備えられているか。 ・提供食数の変動等に伴う年ごとの収支の変化に関して、どのような考え方で対応する方針か。固定費と変動費のバランスは、適切であるか。	B-2 I-1～5 J-1～10
	事業継続	25	・参画企業のモチベーションの維持に関する方策について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・各業務の受託者の破綻や、不測の事態の発生時においても、事業を継続できる方策又は仕組み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みが備えられているか。 ・マネジメントやセルフモニタリングに関し、事業継続のために効果的な手法や仕組みについて、具体的かつ優れた提案がなされているか。	B-3 I-1～5 J-1～10
リスク管理の考え方		30	・本事業の特性を踏まえ、事業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、各構成員及び協力企業の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。 ・リスク顕在化時に、迅速な対応ができるような組織体制、意思決定手続き及び関係者間の協議の進め方が提案されているか。	B-4 I-1～5 J-1～10

加点項目	配点	評価の主な視点	対応様式
地域社会、地域経済への貢献	30	・地元雇用の促進について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・地元企業の活用など地域経済への貢献について、具体的かつ優れた提案がなされているか。	B-5 I-1～5 J-1～10
小計	140	―	―

施設整備

加点項目		配点	評価の主な視点	対応様式
安全性・防災性	構造計画	30	・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。 ・耐震性に優れた構造上の提案がなされているか。	C-2 H-1～6 H-8～10
	火災等の事故防止		・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。	
	防犯性		・敷地や施設内への不法侵入防止等保安管理に配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。	
機能性	全体動線計画	30	・センター職員等の出退勤時、食材納入時、給食配送・回収時等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全体動線計画について、具体的かつ優れた提案がなされているか。	C-3 H-3 H-15
	給食エリアのゾーニング及び配置計画	30	・衛生面や相互の関係性に配慮した一般エリア、汚染作業区域、非汚染作業区域、その他の区域の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。 ・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ついて、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・ゾーニングや配置に関して、手作り調理に係る取組推進に資する具体的かつ優れた提案があるか。	C-4 H-3～4 H-9～10 H-12
	各室の環境衛生・快適性	30	・各室の用途及び立地特性を踏まえ、衛生面、安全性及び快適性に配慮した諸室の広さや空間構成、防虫対策、空調整備について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・給食エリア内で発生する騒音や熱源使用機器周辺における熱負荷の低減と労務負担の軽減など、良好な作業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。 ・調理員等の休憩やリフレッシュに資する空間づくりに関して、具体的かつ優れた提案がなされているか。	C-5 H-1～6 H-8～10 H-12
	食育推進への配慮、ユニバーサルデザインへの配慮	20	・食育推進に資する施設整備における工夫や優れた提案がなされているか。（給食エリア内に関する提案は次の項目に示すこと。） ・給食エリア内を含め、施設全体として、ユニバーサルデザインの考え方に基づいた優れた提案がなされているか。	C-6 H-1～6 H-8～10 H-12
	調理設備機器の配置・性能	40	・衛生面や作業の効率化に配慮した調理設備機器等の配置について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・食数、学校・学級数、業務時間、使用頻度等にも考慮し、市が作成する献立や調理指示書に従って、多様な献立の給食をおいしく、かつ安全、確実、衛生的、効率的に調理できる調理設備機器の導入について、具体的かつ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機器の構造について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・給食エリア内において、地産地消の推進に資する具体的かつ優れた提案があるか。 ・調理設備機器に関して、手作り調理に係る取組推進に資する具体的かつ優れた提案があるか。	C-7 H-10～12

加点項目		配点	評価の主な視点	対応様式
経済性	ＬＣＣの削減	30	・光熱水費の低減について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・内装等に過度の装飾を施さないなど、清掃、点検、保守作業等の維持管理業務における効率性及び経済性に配慮した提案がなされているか。 ・事業期間終了後までを見据えて、ＬＣＣが低減されるよう工夫がなされているか。	C-8 H-1～6 H-8～13
	フレキシビリティ・更新性・耐久性		・将来における修繕・更新や食数の増減に対応した仕様・工法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・一般エリアにおいて、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。 ・立地特性や施設の用途を踏まえた高耐久性の材料・器具等の導入について、具体的かつ優れた提案がなされているか。	
	事業終了時の経済性		・事業終了時に市に特別な費用の発生をさせず円滑に移行できるよう工夫がなされているか。	
環境性	地球環境への配慮	20	・地球温暖化問題やエネルギー問題について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・給食調理や洗浄作業に係るエネルギー削減について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・水資源問題に関して、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・サーキュラーエコノミーに係る具体的かつ優れた提案がなされているか。	C-9 H-1～6 H-8～13
	周辺環境保全・外観		・近隣への臭気・騒音・振動対策について、具体的かつ優れた提案がなされているか。（建設工事よる影響への対策は「施工計画」の項で示すこと。） ・緑化と施設の外観のデザインについて優れた提案がなされているか。	
体制・施工計画	実施体制・モニタリング	20	・設計・施工業務の適切性をセルフモニタリングする体制・手法について、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・施工に係る確認や、市との連絡協議を効果的に実施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。	C-10 H-14
	施工計画	40	・道路整備、用水路付替え工事、造成工事、給食センター新設工事、配膳室改修工事及び既存施設解体工事等の一連の業務を安全・効率的に行う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。 ・騒音、振動、臭気、粉塵、交通渋滞その他建設工事に伴う稼働中の給食センター及び近隣への影響を最小限に抑えるための具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・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。 ・本事業用地の立地特性に配慮した、防虫・防塵対策・インフラの整備等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。	C-11 H-14 H-15 H-16
小計		290	―	―

開業準備業務			
加点項目	配点	評価の主な視点	対応様式
開業準備計画	20	・事業開始時から質の高い給食サービスを提供するための開業準備計画（準備期間、試運転、従業員研修、ホームページの作成等）について、具体的かつ優れた提案がなされているか。	D-1
小計	20	―	―

維持管理業務				
加点項目		配点	評価の主な視点	対応様式
維持管理	業務体制	20	・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。 ・維持管理業務のサービス水準を維持・改善するための体制及びモニタリング手法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。	E-1
	業務内容	20	・劣化等による危険・障害の未然防止の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。 ・給食業務に支障のないように建物、建築設備等の保守点検を行うための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の具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・良好な作業環境を保持するための具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・立地特性に配慮した臭気対策や排水処理など、周辺地域の環境保全のための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ための維持管理業務について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・効率的かつ効果的な維持管理業務の実施、及び事業終了時の円滑な維持管理データの承継に資するＤＸ関連の取組みについて、優れた提案がなされているか。	E-2 J-3～4
長期修繕計画策定		20	・予防保全の考え方を基本にした長期修繕計画の策定にあたっての基本的な考え方や検討項目について、事業期間中の運用方法も見据えた上での具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・事業期間中における長期修繕計画に基づく建物、建築設備及び調理設備機器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機器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。 ・事業期間終了時の本施設の水準について、継続して利用できる良好な状態である旨の判断基準や市との協議内容等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。	E-3 J-5～6
小計		60	―	―

運営業務				
加点項目		配点	評価の主な視点	対応様式
運営体制		30	・運営業務における業務従業者の指揮命令系統及び市との連絡体制が明確にされているか。 ・学校給食を安全、確実、効率的に調理できる人員の適切な配置について、具体的な提案がなされているか。 ・食材納入事故に伴う急な献立変更や食数変更等への協力体制について、優れた提案がなされているか。 ・運営業務のサービス水準を維持・改善するための体制及びモニタリング手法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。	F-1 H-12
調理業務	業務内容	40	・市が作成する献立や調理指示書等に従い、多様な献立の給食をおいしく、かつ衛生的、確実に調理するための具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・供用開始時から円滑に運営業務を行うための具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・労働安全衛生上の問題を未然に防ぐ仕組みについて、具体的かつ優れた提案がなされているか。	F-2 H-12
	衛生管理業務	30	・各種衛生基準・マニュアルに基づき、衛生管理を適正に行うための体制について、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適と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。 ・業務従事者への食品衛生等に関する研修計画において、内容、頻度等について、優れた提案がなされているか。	F-3 H-12
	事故防止	40	・食中毒や異物混入の事故発生時及び事故につながるおそれのある事象の発見時において、迅速な対応がなされ、かつ事業者内部での情報伝達、市との連携が適切になされるような体制が明確にされているか。 ・食中毒や異物混入等の事故を未然に防止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。 ・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。	F-4
	アレルギー対応食の提供	30	・アレルギー対応食をおいしく、かつ衛生的、安全、確実に調理するための体制や方策について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・配食、配送、配膳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。	F-5
配送業務		30	・配送計画について、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。 ・配送における緊急事態発生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。 ・業務開始時から円滑に業務を行うための具体的かつ優れた提案がなされているか。	F-6 H-14

加点項目	配点	評価の主な視点	対応様式
その他関連業務	30	・光熱水費・使用量のデータ管理に関して、具体的な提案がなされているか。 ・運営会議の体制や効果的な運用について、優れた提案がなされているか。 ・新しい食材、献立、調理方法（アレルギー代替食を含む。）に関する情報提供や試作等の献立作成支援や食育支援、その他の市への協力・支援について、優れた提案がなされているか。	F-7
業務従事者の人材育成	30	・人材育成の観点から必要な研修の実施、業務計画書の作成、マニュアルの作成等、幅広い提案がなされているか。 ・維持管理・運営期間における業務従事者のスキル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。	F-8
小計	260	―	―

その他

加点項目	配点	評価の主な視点	対応様式
災害時の機能維持等	30	・災害発生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。 ・災害時の各設備（電気設備、機械設備、調理設備等）の機能維持や早期回復・復旧に配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・災害時の支援について、災害や被害の状況を想定した具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・感染症等に対する感染対策や、予期せぬ事態（学校休校や給食の停止、調理従業員等の感染等）を想定した体制の構築について具体的かつ優れた提案がなされているか。	G-1
小計	30	―	―

（４）価格評価

以下の式により算定して得られた値を価格評価点とする。価格評価点の計算にあたっては、小数点第１位以下を四捨五入する。

価格評価点 ＝ 200 点 ×（提案限度額－提案価格）／（提案限度額－価格評価基準額） 価格評価基準額：提案限度額の 80%とする。

（５）最優秀提案の選定

性能評価点と価格評価点を加算して得られた値を総合評価点とし、総合評価点が最大となった提案を最優秀提案として選定する。

ただし、総合評価点が最も高い提案が複数あるときは、性能評価点が最も高いものを最優秀提案とし、さらに同点の場合は、くじにより選定する。

なお、第二次審査に進んだ応募事業者が１者であった場合にも、当該応募事業者から提出された提案書等の内容を審査し、本事業における規定を満たすことが確認された場合は、当該応募事業者を最優秀提案者として選定する。

総合評価点 ＝ 性能評価点（800 点満点）＋ 価格評価点（200 点満点）

４　優先交渉権者の決定

市は、審査会の選定結果を踏まえ、優先交渉権者を決定する。