

静岡市立南部学校給食センター一建替整備等事業

落札者決定基準

平成 20 年 7 月 7 日

静 岡 市

< 目 次 >

1. 本書の位置づけ	1
2. 最優秀提案者の選定の概要	1
(1) 最優秀提案者の選定方式	1
(2) 最優秀提案者の選定方法	1
(3) 最優秀提案者の選定体制	1
3. 審査の手順	2
4. 競争参加資格確認審査	3
5. 提案内容審査（基礎審査）	3
(1) 入札金額に関する審査	3
(2) 基本的要件に関する審査	3
6. 提案内容審査（定性審査）	5
(1) 定性審査項目と配点の概要	5
(2) 定性審査項目の評価指針	6
7. 提案内容審査（価格審査）	9
8. 最優秀提案者の選定及び落札者の決定	9

1. 本書の位置づけ

本落札者決定基準は、静岡市（以下「市」という。）が「静岡市立南部学校給食センター建替整備等事業」（以下「本事業」という。）を実施するに当たり、入札参加者を対象に交付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（最優秀提案者）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。

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. 最優秀提案者の選定の概要

(1) 最優秀提案者の選定方式

本事業は、既存施設の解体、新施設の調査・設計、建設並びに維持管理及び給食の運営の各業務を通じて、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。

したがって、市は、最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を含めた総合評価一般競争入札により行う。

(2) 最優秀提案者の選定方法

最優秀提案者の選定方法は、競争参加資格確認審査と提案内容審査の二段階により実施する。

なお、競争参加資格確認審査の結果は、提案内容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) 最優秀提案者の選定体制

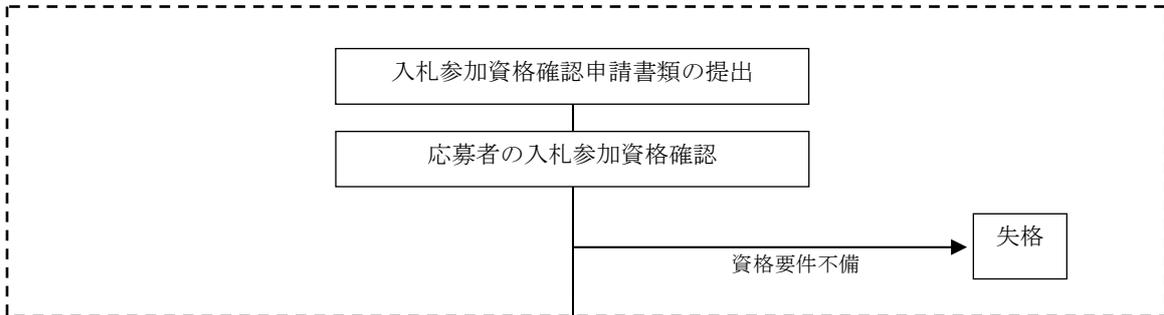
最優秀提案者の選定体制は、学識経験者及び市の職員等で構成する審査委員会（「静岡市立南部学校給食センター建替整備等事業者選定審査会設置要綱（平成20年6月1日施行）」に基づき設置、以下「審査委員会」という。）において行う。

区 分	氏 名	所 属	専 門
委 員	川口 宗敏	静岡文化芸術大学大学院 デザイン研究科教授	建 築
	木苗 直秀	静岡県立大学 食品栄養科学部教授	食品衛生
	高橋 令子	静岡英和学院大学 食物学科講師	給食管理 食育
	北川 徹	配食校PTA代表（静岡市立中田小学校PTA）	PTA
	大草 次雄	配食校校長代表（静岡市立宮竹小学校長）	教 員
	竹村 祐輔	中小企業診断士 中小企業診断協会静岡県支部理事	事業経営
	鈴木 明美	静岡市教育委員会（学校給食課参事）	静岡市

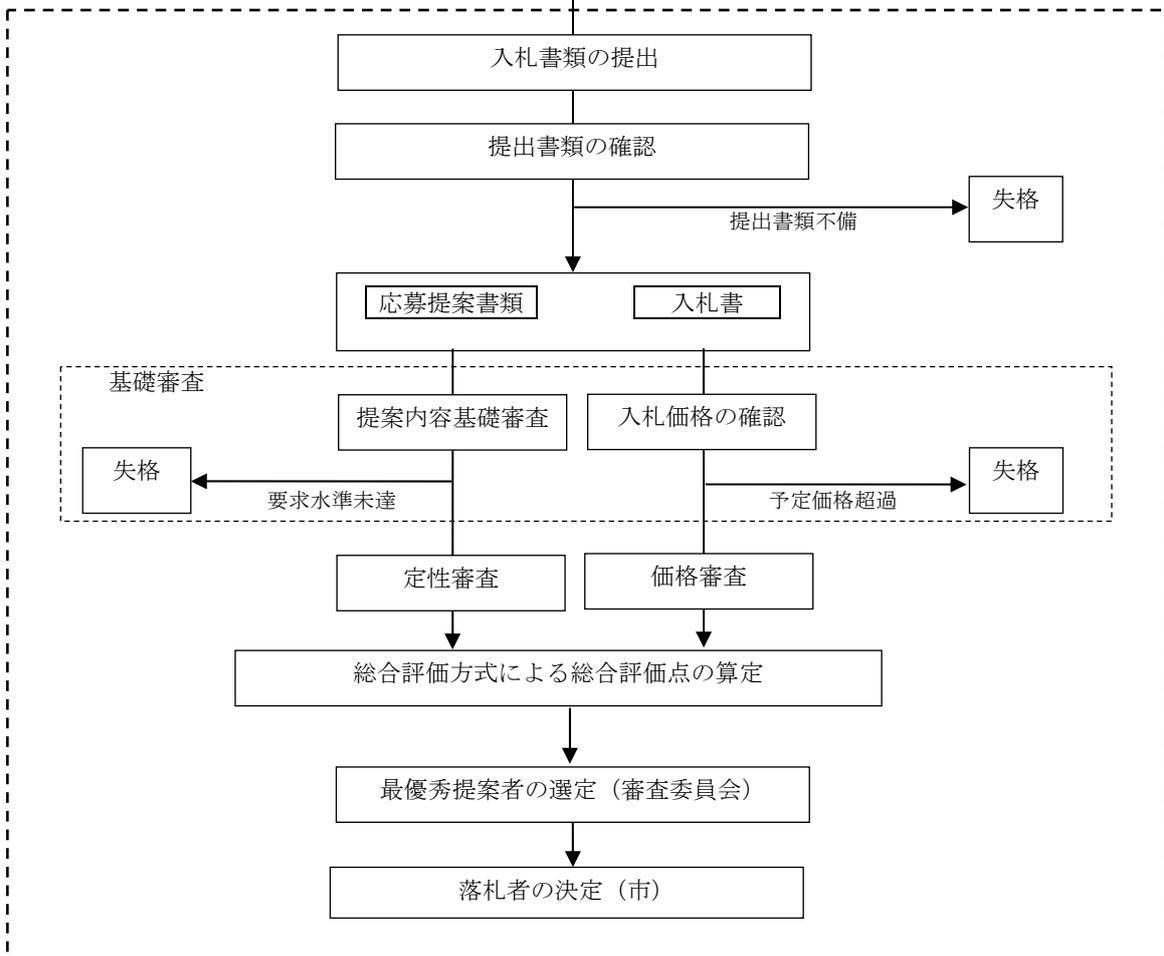
3. 審査の手順

審査の手順は、以下のとおりである。

<競争参加資格確認審査>



<提案内容審査>



4. 競争参加資格確認審査

競争参加資格確認審査は、入札参加者の備えるべき競争参加資格に関して、入札説明書に示す要件を満たしていることの確認審査を行う。

確認審査の要件を1つでも満たさない場合は失格とする。

5. 提案内容審査（基礎審査）

提案内容審査（基礎審査）は、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）入札金額に関する審査

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。

（2）基本的要件に関する審査

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（様式 18～32）

区分	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、要求条件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（施設の整備業務に対する対価等、施設の維持管理業務に対するサービス対価等、給食の運営業務に対するサービス対価等）の算定が妥当であるとともに、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（LOI）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) 施設計画等に関する項目（様式 33～53）

区分	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、要求条件が満たされていること。
配置計画	・ 配置計画（本体施設・付帯施設）が明示されているとともに、要求条件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 12,000 食の供給能力を有するとともに、要求条件が満たされていること。 ・ 施設計画において、本体施設及び付帯施設の必要諸室が設置されているとともに、要求条件が満たされていること。
調理設備設置・食器食缶等調達	・ 調理設備設置・食器食缶等調達の内容が提案されているとともに、要求条件が満たされていること。
施設備品調達	・ 施設備品の調達の内容が提案されているとともに、要求条件が満たされていること。

3) 維持管理計画に関する項目 (様式 54~58)

区分	審査基準
建築物保守管理業務	・ 建築物保守管理業務計画 (業務体制、業務内容等) が提案されているとともに、要求条件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計画 (業務体制、業務内容等) が提案されているとともに、要求条件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計画 (業務体制、業務内容等) が提案されているとともに、要求条件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計画 (業務体制、業務内容等) が提案されているとともに、要求条件が満たされていること。
清掃業務	・ 清掃業務計画 (業務体制、業務内容等) が提案されているとともに、要求条件が満たされていること。
警備業務	・ 警備業務計画 (業務体制、業務内容等) が提案されているとともに、要求条件が満たされていること。

4) 運営計画に関する項目 (様式 59~65)

区分	審査基準
調理業務	・ 調理業務計画 (業務体制、業務内容等) が提案されているとともに、要求条件が満たされていること。
衛生管理業務	・ 衛生管理業務計画 (業務体制、業務内容等) が提案されているとともに、要求条件が満たされていること。
配送・回送業務	・ 配送・回送業務計画 (業務体制、業務内容等) が提案されているとともに、要求条件が満たされていること。
洗浄・残滓処理業務	・ 洗浄・残滓処理業務計画 (業務体制、業務内容等) が提案されているとともに、要求条件が満たされていること。
その他	・ 運営備品調達業務計画が提案されているとともに、要求条件が満たされていること。 ・ 開業準備業務計画が提案されているとともに、要求条件が満たされていること。

6. 提案内容審査（定性審査）

提案内容審査は、事業計画、施設計画、維持管理計画、運営計画に関する提案内容に関する審査を行う。

入札参加者から提出された入札提案書類の内容について、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80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。

(1) 定性審査項目と配点の概要

審査項目		配点	
1)事業計画	① 基本理念	3	22
	② 事業の実施体制	3	
	③ 資金調達	2	
	④ リスク管理計画	5	
	⑤ キャッシュフロー	3	
	⑥ 環境負荷の低減	3	
	⑦ 地域経済への配慮	3	
2)施設計画	① 周辺環境への配慮	4	21
	② 内部ゾーニング計画、内部動線計画、必要諸室計画	5	
	③ 調理設備計画、食器食缶等調達計画、施設備品調達計画	4	
	④ 施設の機能性・経済性	5	
	⑤ 施設の施工計画	3	
3)維持管理計画	① 保守管理業務（建築物・建築設備・附帯施設）	3	10
	② 保守管理業務（調理設備・食器食缶等・施設備品）	3	
	③ 清掃業務	2	
	④ 警備業務	2	
4)運営計画	① 運営業務実施体制	4	27
	② 調理業務	7	
	③ 衛生管理業務	4	
	④ 配送・回送業務	3	
	⑤ 洗浄・残滓処理業務	3	
	⑥ 運営備品調達業務	3	
	⑦ 開業準備業務	3	
合 計		80	

それぞれの審査項目毎に、下表に示す評価区分にしたがい、5段階で評価を行う。

評価区分	配点比率
ア 審査項目に対する具体的な提案がなく、特に優れている点はない。	0%
イ アとウの中間程度	25%
ウ 審査項目に対する具体的な提案があり、優れている。	50%
エ ウとオの中間程度	75%
オ 審査項目に対する具体的な提案があり、特に優れている。	100%

(2) 定性審査項目の評価指針

1) 事業計画に関する定性審査 (22点)

審査項目	評価指針	配点	様式
① 基本理念	<ul style="list-style-type: none"> ・市の考えをよく理解し、静岡市向けの提案となっているか。 ・市と良好なパートナーシップを築こうという姿勢が伺える提案となっているか。 ・基本理念が、本事業関係者において適切に共有される工夫がされているか。 	3	様式18
② 事業の実施体制	<ul style="list-style-type: none"> ・事業の実施に当たって市の基本方針と合致した提案となっているか。 ・事業スケジュールが供用開始に合わせた提案となっているか。 ・市との連絡体制及び各構成員間の連絡体制が適切に提案されているか。 	3	様式19
③ 資金調達	<ul style="list-style-type: none"> ・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、適切かつ安定性が確保されているか。 ・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。) 	2	様式20 様式21 様式22 ～27
④ リスク管理計画	<ul style="list-style-type: none"> ・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か。 (実施体制の確保とともに、企業間のコミュニケーションの方法が提示され、適切な内容となっているか。) ・料金の構成区分や割合が、選定事業者の行う運営等業務を安定的・継続的に提供できる適切な内容となっているか。 ・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。 ・リスク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等が確保されているか。 ・コンプライアンス体制が確保された提案となっているか。 	5	様式28
⑤ キャッシュフロー	<ul style="list-style-type: none"> ・運営資金の不足を回避するため、有効な対応策が確保されているか。 ・事業収支計画の安定性を向上するため、有効な対応策が確保されているか。 	3	様式29 様式30
⑥ 環境負荷の低減	<ul style="list-style-type: none"> ・地球環境に配慮した施設設備、維持管理運営業務が具体的に提案されているか。 ・LCCO₂ (ライフサイクルCO₂) を低減させることを考慮した提案となっているか。 	3	様式31
⑦ 地域経済への配慮	<ul style="list-style-type: none"> ・地域経済への貢献について、具体的に提案されているか。 ・地元企業の活用、地元住民の雇用が提案されているか。 	3	様式32

2) 施設計画等に関する定性審査 (21点)

審査項目	評価指針	配点	様式
① 周辺環境への配慮	<ul style="list-style-type: none"> ・施設の整備にともなう、周辺環境への影響(日影、騒音、臭気等)に対して適切な対応が提案されているか。 ・周辺景観、環境に調和した、建築デザインが提案されているか。 	4	様式33 様式34 様式43 ～45 様式47 ～49

審査項目	評価指針	配点	様式
② 内部ゾーニング計画、内部動線計画、必要諸室計画	<ul style="list-style-type: none"> 給食エリア、事務エリア及び一般開放エリアのゾーニング並びにHACCPの概念を取り入れた一般区域、汚染作業区域及び非汚染作業区域のゾーニングが適切に提案されているか。 給食エリアの内部動線並びに事務エリア及び一般開放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提案されているか。 給食エリア各必要諸室の仕様、レイアウト及び動線並びに事務エリア及び一般開放エリア各必要諸室内の仕様、レイアウト及び動線が適切に提案されているか。 	5	様式35 様式36 様式46 様式50
③施設の機能性、経済性	<ul style="list-style-type: none"> 本事業の事業期間内にかぎらず長期的な利用に耐える観点から、施設の機能性について適切に提案されているか。 給食エリア各必要諸室内の電気・機械設備等について適切に提案されているか。 	5	様式37 様式38
④調理設備計画、食器食缶等調達計画、施設備品調達計画	<ul style="list-style-type: none"> 衛生面、作業面及び耐久面等を維持向上させる観点から、調理設備の仕様が適切に提案されているか。 衛生面、作業面及び耐久面等を維持向上させる観点から、食器食缶等の仕様が適切に提案されているか。 小学校低学年の食器の運搬に配慮された仕様となっているか。 施設備品の仕様が適切に提案されているか。 	4	様式39 様式40 様式51 様式52 様式53
⑤施設の施工計画	<ul style="list-style-type: none"> 施工監理、工事監理及び工程管理等が適切に提案されているか。 施設の施工や既存施設の解体にともなう周辺への影響に対して適切に提案されているか。 解体に伴う廃棄物の適正な処理が提案されているか。 施工に関する品質管理上の提案がされているか。 	3	様式41 様式42

3) 維持管理計画に関する定性審査 (10点)

審査項目	評価指針	配点	様式
①保守管理業務 (建築物・建築設備・附帯施設)	<ul style="list-style-type: none"> 建築物保守管理 (修繕業務を含む。) を円滑に行うための業務体制及び業務内容が適切に提案されているか。 建築設備保守管理 (修繕業務を含む。) を円滑に行うための業務体制及び業務内容が適切に提案されているか。 附帯施設保守管理 (修繕業務を含む。) を円滑に行うための業務体制及び業務内容が適切に提案されているか。 	3	様式54 様式56
②保守管理業務 (調理設備・食器食缶等・施設備品)	<ul style="list-style-type: none"> 調理設備保守管理 (修繕業務を含む。) を円滑に行うとともに、本事業の事業機関内に限らず長期的な利用に耐える観点から、業務体制及び業務内容が適切に提案されているか。 食器食缶等保守管理 (修繕・更新業務を含む。) を円滑に行うための業務体制及び業務内容が適切に提案されているか。 施設備品保守管理 (修繕業務を含む。) を円滑に行うための業務体制及び業務内容が適切に提案されているか。 	3	様式55 様式56
③清掃業務	<ul style="list-style-type: none"> 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提案されているか。 給食エリアはもとより、事務エリア、一般開放エリアまで清掃計画が提案されているか。 	2	様式57
④警備業務	<ul style="list-style-type: none"> 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提案されているか。 夜間、休日の一般開放エリアの開放に対応した警備体制が提案されているか。 	2	様式58

4) 運営計画に関する定性審査(27点)

審査項目	評価指針	配点	様式
① 運営業務実施体制	<ul style="list-style-type: none"> ・運営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。 ・運営業務を円滑に行うための実施体制が適切に提案されているか。 (要求水準書の配置すべき責任者に加え、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。) ・運営業務を円滑に行うための業務内容が適切に提案されているか。 ・運営業務のマニュアル作成及び従業員の教育・訓練について適切に提案されているか。 ・緊急時の体制について、提案されているか。 ・セルフモニタリングについて、提案されているか。 ・長期契約を活かす提案がなされているか。 ・市との連絡体制において、優れた提案がなされているか。 	4	様式59
② 調理業務	<ul style="list-style-type: none"> ・調理業務の組織体制について詳細に提案がなされているか。 ・使用水の安全確保や二次汚染の防止等、安全性への配慮について提案されているか。 ・食材の適切な温度管理及び調理設備の運転・監視について提案されているか。 ・アレルギー対応食の提供について、適切に提案されているか。 ・検食及び保存食の保存について、適切に提案されているか。 ・調理業務において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する工夫が提案されているか。 	7	様式60
③ 衛生管理業務	<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。 ・従業員の健康管理・研修について適切に提案されているか。 ・衛生検査について適切に提案されているか。 ・建物内部及び外周部の衛生管理について適切に提案されているか。 ・食品衛生、労働安全上の問題を未然に防止する工夫について提案がなされているか。 	4	様式61
④ 配送・回送業務	<ul style="list-style-type: none"> ・配送・回送のシステム(計画)が適切に提案されているか。 (安全で確実な配送・回送が可能な内容となっているか。) ・配送における衛生管理、汚染防止が適切に提案されているか。 	3	様式62
⑤ 洗浄・残滓処理業務	<ul style="list-style-type: none"> ・食器食缶等及び厨房設備等の洗浄について適切に提案されているか。 ・適正分別、減量化及び再資源化の観点から、残滓処理について提案がなされているか。 	3	様式63
⑥ 運営備品調達業務	<ul style="list-style-type: none"> ・調理用器具の調達計画が適切に提案されているか。 ・配送車両の調達について、適切に提案されているか。 (衛生管理面や環境に配慮した仕様となっているか。) ・光熱水費低減の工夫について、提案がなされているか。 	3	様式64
⑦ 開業準備業務	<ul style="list-style-type: none"> ・開業準備計画が適切に提案されているか。 (準備期間、試運転、従業員研修、従業員の雇用等の計画が適切に提案されているか。) 	3	様式65

7. 提案内容審査（価格審査）

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、配点は20点とする。
入札参加者の入札金額は、次の算定式に基づき、価格審査の配点を算出する。

配点の計算式

$$\text{配点} = 20 \times \text{最低提案価格} / \text{提案価格}$$

8. 最優秀提案者の選定及び落札者の決定

定性審査の配点（配点80点）と価格審査の配点（配点20点）の合計（総合評価値）が最も高い入札参加者を最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、総合評価値が最も高い入札参加者が複数いるときは、定性審査の採点が高い者を最優秀提案者として選定する。

$$\text{総合評価点（100点）} = \text{定性評価点（80点満点）} + \text{価格評価点（20点満点）}$$