

習志野市学校給食センター建替事業

落札者決定基準

平成 28 年 11 月 11 日

習志野市教育委員会

## 目 次

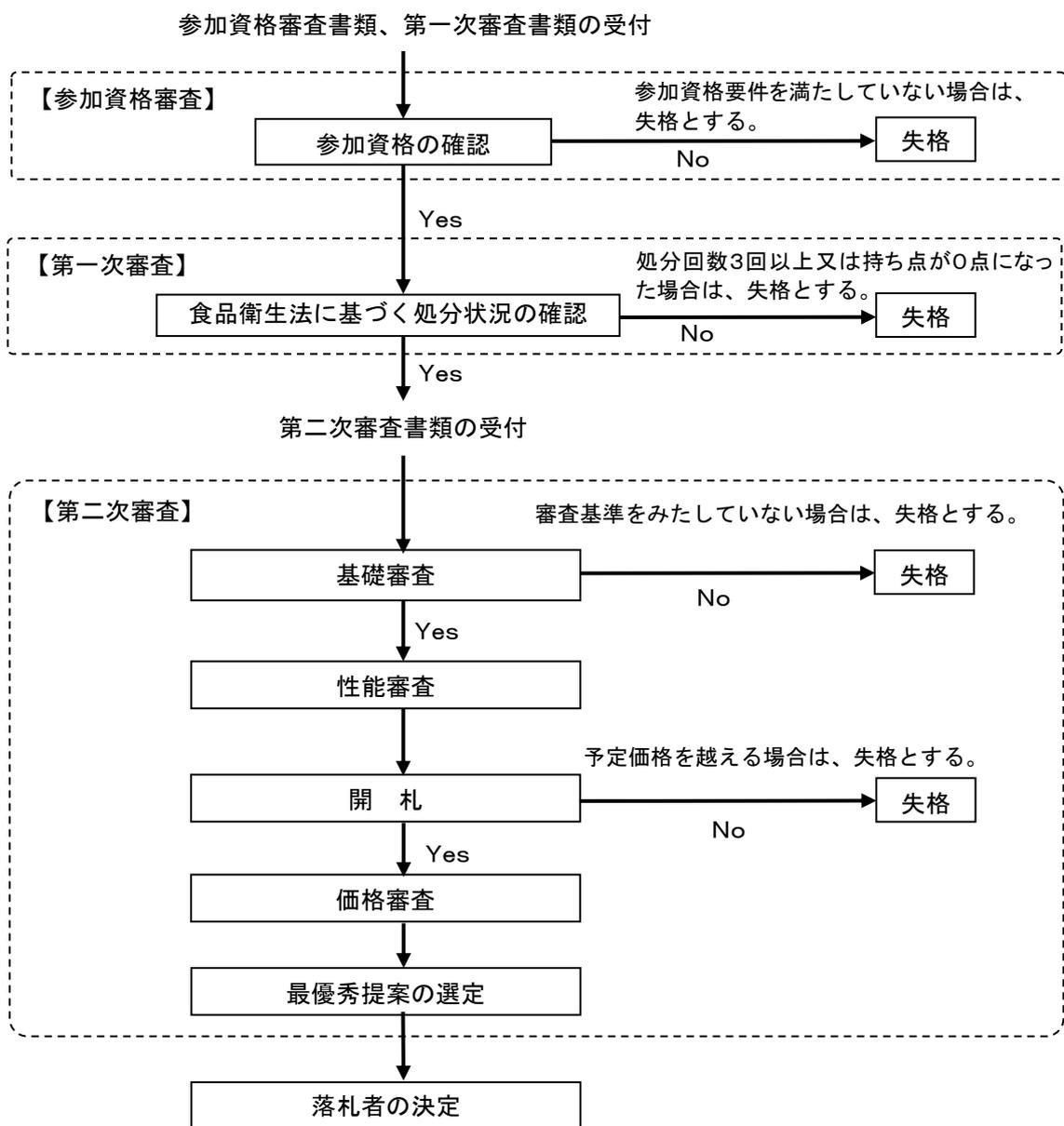
1	落札者の決定方法	1
2	参加資格審査	2
3	第一次審査	2
	(1) 処分状況の申告	2
	(2) 審査の方法	3
	(3) 申告における注意事項	3
4	第二次審査	3
	(1) 入札書類の確認	3
	(2) 基礎審査	3
	(3) 性能審査	5
	(4) 価格審査	10
	(5) 最優秀提案の選定	10
5	落札者の決定	10

習志野市学校給食センター建替事業（以下「本事業」という。）では、施設整備、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、落札者の決定は、入札価格に加え、施設や設備の性能、維持管理・運営における業務遂行能力、事業計画の妥当性等を総合的に評価する総合評価一般競争入札方式により行うものとする。

この落札者決定基準は、本事業の落札者の決定方法及び審査における評価基準等を示すものである。

## 1 落札者の決定方法

落札者は、以下に示す審査を経て、習志野市（以下「市」という。）が決定する。



第二次審査のうち性能審査及び価格審査については習志野市学校給食センター建替事業事業者審査委員会（以下「審査委員会」という。）において行い、最優秀提案を選定する。

審査委員会の委員は以下に示すとおりである。

委員長	根本 祐二	東洋大学経済学部教授/PPP 研究センター長
副委員長	望月 悦子	千葉工業大学工学部 建築都市環境学科 教授
委員	平澤 マキ	淑徳大学看護栄養学部栄養学科
〃	白壁 慶積	習志野市 都市環境部 技監
〃	櫻井 健之	習志野市 教育委員会 学校教育部長

## 2 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要件を満たしていない場合は、失格とする。

なお、参加資格審査の結果は、第二次審査における評価には反映させないものとする。

## 3 第一次審査

入札参加者の構成員及び協力企業のうち本事業において給食調理業務を行う者については、平成 23 年 4 月以降調理業務を行っている特定給食施設（健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）に定める特定給食施設をいう。以下同じ。）における食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に基づく営業許可の取消、営業禁止又は営業停止の処分（同法第 62 条第 3 項の規定により営業以外の場合で不特定又は多数の者に食品を供与する学校、病院その他の施設において準用する場合を含む。以下同じ。）の状況に関し、以下のとおり審査する。

なお、第一次審査は、参加資格審査書類及び第一次審査書類の受付締切日（以下「参加資格確認基準日」という。）における状況について行い、参加資格確認基準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（ただし、入札説明書Ⅱ. 1（5）により、市が新たに給食調理業務を実施する構成員又は協力企業の追加を認めた場合は、当該構成員又は協力企業について、第一次審査を行う。なお、「参加資格確認基準日」は、「構成員等変更承諾願受付日」に読み替える。）。

### （1）処分状況の申告

入札参加者は、本事業において給食調理業務を行う者が、平成 23 年 4 月 1 日から参加資格確認基準日までの間に調理業務を行った特定給食施設において、食品衛生法に基づく営業許可の取消、営業禁止又は営業停止の処分（以下「処分」という。）を受けたことがある場合は、その状況を申告する。また、処分の理由となった事象の再発防止のために講じた改善措置についても、併せて申告する。

## (2) 審査の方法

- ① 持ち点を 10 点とし、処分を 3 回以上受けたことがある場合、又は以下の②及び③の減点・加点により持ち点が 0 点になった場合は、失格とする。
- ② 処分を受けたことがある場合は、その処分回数に応じて、持ち点から以下のとおり減点する。

処分回数	減点
1 回	6
2 回	10

- ③ 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は、持ち点に以下のとおり回復点を加点する。

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。

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

- ④ ①から③により得られた点数を第一次審査における評価点とし、第二次審査に引継ぐものとする。なお、同一入札参加者のうち本事業において給食調理業務を行う者が 2 者以上ある場合には、それぞれの者について審査を行い、いずれかの者が処分を 3 回以上受けたことがある場合、または持ち点が 0 点になった場合は失格とする。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。

## (3) 申告における注意事項

- ① 処分状況の申告漏れ及び虚偽の申告は、発覚時点で失格とする。
- ② 処分状況の申告がなされた施設については、施設の所在地を管轄する保健所等へ電話連絡等による確認を行う場合がある。

## 4 第二次審査

### (1) 入札書類の確認

提出された入札書類類及び提案書類が、全て入札説明書の指定どおりに揃っているかを、本市において確認する。

### (2) 基礎審査

第二次審査書類について、「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	「I. 事業スケジュール提案書」
	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	「B. 事業計画に関する提案書」 「G. 事業収支計画提案書」
	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・運営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	「G. 事業収支計画提案書」 「H. 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	「B. 事業計画に関する提案書」
	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	「B. 事業計画に関する提案書」
	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	「G. 事業収支計画提案書」
	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	「G. 事業収支計画提案書」 「H. 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	「C. 施設整備に関する提案書」 「F. 施設計画提案書（図面集）」
	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	「C. 施設整備に関する提案書」 「F. 施設計画提案書（図面集）」
	施工計画	・適切な施工計画が策定されていること	「C. 施設整備に関する提案書」
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	「D. 維持管理に関する提案書」
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	「E. 運営に関する提案書」 「F. 施設計画提案書（図面集）」

### (3) 性能審査

提案書の内容について、「表2 性能審査加点項目の評価基準」に示す加点項目ごとに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。性能評価点は、700点満点とする。

#### 【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特に優れた提案がなされている	配点×1.0
B	当該評価項目において優れた提案がなされている	配点×0.75
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×0.5
D	当該評価項目において適切な提案がなされている	配点×0.25
E	当該評価項目において要求水準を満たす程度の提案がなされている	配点×0.0

表2 性能審査加点項目の評価基準

加点項目	配点	評価の主な視点	主な対応提案書様式
事業計画			
事業実施体制	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業を確実に実現できる適切な事業実施体制が提案されているか。</li> <li>・事業継続のために効果的なマネジメントやセルフモニタリングの体制、方法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> </ul>	様式 B-1
資金調達計画	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・構成員、金融機関等と資金調達を確実にするための事前協議等が十分になされているか。</li> <li>・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。</li> </ul>	様式 B-2 様式 G-1～6
事業収支計画		<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・固定費と変動費のバランスは、適切であるか。</li> </ul>	
事業継続	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>・参画企業のモチベーション維持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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>	様式 B-4

	リスク管理の考え方		<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・不確定な将来的な配達対象校の変更について、当初計画から配対象校が変更される場合における対応について、優れた提案がなされているか。</li> <li>・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間のリスク分担が明確かつ適切になされているか。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>	様式 B-5
	地域社会、地域経済への貢献	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>	様式 B-6
	小 計	150		—
施設整備				
安 全 性 ・ 防 災 性	構造計画	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・耐震性に優れた構造上の提案がなされているか。</li> </ul>	様式 C-1～3 様式 F-1～8
	火災等の事故防止		<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	
	災害時機能維持		<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	
	防犯性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>		
	液状化対策	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・敷地、特に構内道路・車両のターン部分における液状化対策について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> </ul>	様式 C-4 様式 F-6
機 能 性	全体動線計画	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	様式 C-5 様式 F-1
	給食エリアのゾーニング及び配置計画	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>	様式 C-6 様式 F-2 様式 F-12
	各室の環境衛生・快適性	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各室の用途を踏まえ、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、換気、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。</li> <li>・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。</li> <li>・調理場内を含め、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。</li> </ul>	様式 C-7 様式 F-2 様式 F-7

	調理設備機器の性能	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食数、学校・学級数、業務時間、使用頻度を考慮した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。</li> <li>・導入する調理設備機器の構造、性能、操作性について、おいしく、かつ安全、確実、衛生的、効率的に調理を行うための優れた提案がなされているか。</li> <li>・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。</li> <li>・将来の食数減少を見据えた効率的でコンパクトな調理設備の設置計画について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> </ul>	様式 C-8 様式 F-2 様式 F-8
経済性・環境性	LCCの低減	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・外観や内装に過度の装飾を施さないなど、日常の清掃、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。</li> </ul>	様式 C-9
	フレキシビリティ・更新性・耐久性		<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>	
	環境負荷の低減		<ul style="list-style-type: none"> <li>・LED型照明器具や太陽光発電の設置とその他の省エネルギー設備・再生可能エネルギーの利用について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・省資源、廃棄物減量及びその他環境負荷の低減について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> </ul>	
	周辺環境保全・外観	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>・景観と調査した外観とする等、周辺環境に配慮した計画がなされているか。</li> <li>・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。</li> </ul>	様式 C-10 様式 F-5
その他	施工計画	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・騒音、振動、臭気、粉塵、交通渋滞その他建設工事に伴う近隣への影響を最小限に抑えるための工夫がなされているか。</li> <li>・工事期間中の安全確保や工期遵守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。</li> <li>・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。</li> </ul>	様式 C-11 様式 C-12
	施設整備に関する体制及びモニタリング		<ul style="list-style-type: none"> <li>・設計・施工業務の適切性をセルフモニタリングするための体制・方法について、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。</li> <li>・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。</li> </ul>	
小計		200		—

維持管理				
維持管理	維持管理業務体制	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・災害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。</li> <li>・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方法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> </ul>	様式 D-1
	維持管理業務内容	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>	様式 D-2
	修繕計画	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業期間中における建築物、建築設備、調理設備の更新及び修繕の計画について、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。</li> <li>・事業期間終了後においても、建築物、建築設備、調理設備等が継続的に使用できるよう、更新及び修繕の計画について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・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。</li> </ul>	様式 D-3 様式 H-3～6
小計		70		—
運営				
	調理体制	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運営業務における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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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方法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・現給食センター職員の受入れを円滑かつ確実に実施するための、具体的かつ有効な提案がなされているか。</li> </ul>	様式 E-1 様式 F-12
	給食調理業務	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おいしい給食の提供及び食べ残し抑制への方策について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・2時間喫食実現のための具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・供用開始時から円滑に給食調理を行うための具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・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。</li> </ul>	様式 E-2 様式 F-12

		<ul style="list-style-type: none"> <li>るか。</li> <li>・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。</li> </ul>	
衛生管理業務	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・食品衛生研修計画において、内容、頻度等について、優れた提案がなされているか。</li> </ul>	様式 E-3
給食配送・配送校配膳室業務	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・配送校配膳室業務について、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。</li> <li>・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。</li> </ul>	様式 E-4
アレルギー対応食の提供	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・配食、配送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。</li> </ul>	様式 E-5
事故の未然防止・再発防止、緊急時の対応	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒や異物混入等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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>	様式 E-6
小 計	250		
営業停止状況			
営業停止状況 (第一次審査の得点)	10		—
小 計	10		—
提案全般			
提案全般に関する評価	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業実施に当たっての基本的な考え方や体制が、学校給食の意義や本事業の基本理念を具現化するためにふさわしいものとなっており、総合的に優れた提案となっているか。</li> <li>・上記の項目以外の部分で、優れた提案が見られたか。</li> <li>・全体的にバランスのとれた提案となっているか。</li> </ul>	—
小 計	20		—
配 点 合 計	700		

#### (4) 価格審査

価格審査は、入札書に記載された入札価格で行うものとする。なお、予定価格を越える場合は失格とする。

価格評価点の計算にあたっては、以下の式により算定して得られた値とする。また、小数点第一位以下を四捨五入する。

$$\text{価格評価点} = 300 \text{点} \times \text{最低入札価格} / \text{入札価格}$$

#### (5) 最優秀提案の選定

性能評価点と価格評価点とを加算して得られた値を総合評価点とし、それ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、審査委員会にて協議を行い、最優秀提案を選定する。

$$\text{総合評価点} = \text{性能評価点 (700点満点)} + \text{価格評価点 (300点満点)}$$

### 5 落札者の決定

市は、審査委員会の選定結果を踏まえ、落札者を決定する。