

館林市立学校給食センター  
整備運営事業

落札者決定基準

平成 28 年 1 月 14 日

群馬県館林市

落札者決定基準は、館林市（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、平成 28 年 1 月 13 日に特定事業として選定した「館林市立学校給食センター整備運営事業」（以下「本事業」という。）についての募集・選定を行うにあたって、入札に参加しようとする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、落札者を選定するにあたって、入札参加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、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。

最優秀提案の選定にあたっての審査は、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「館林市立学校給食センター整備運営事業 PFI 事業者選定審査委員会」（以下「審査委員会」という。）において行う。

## 目 次

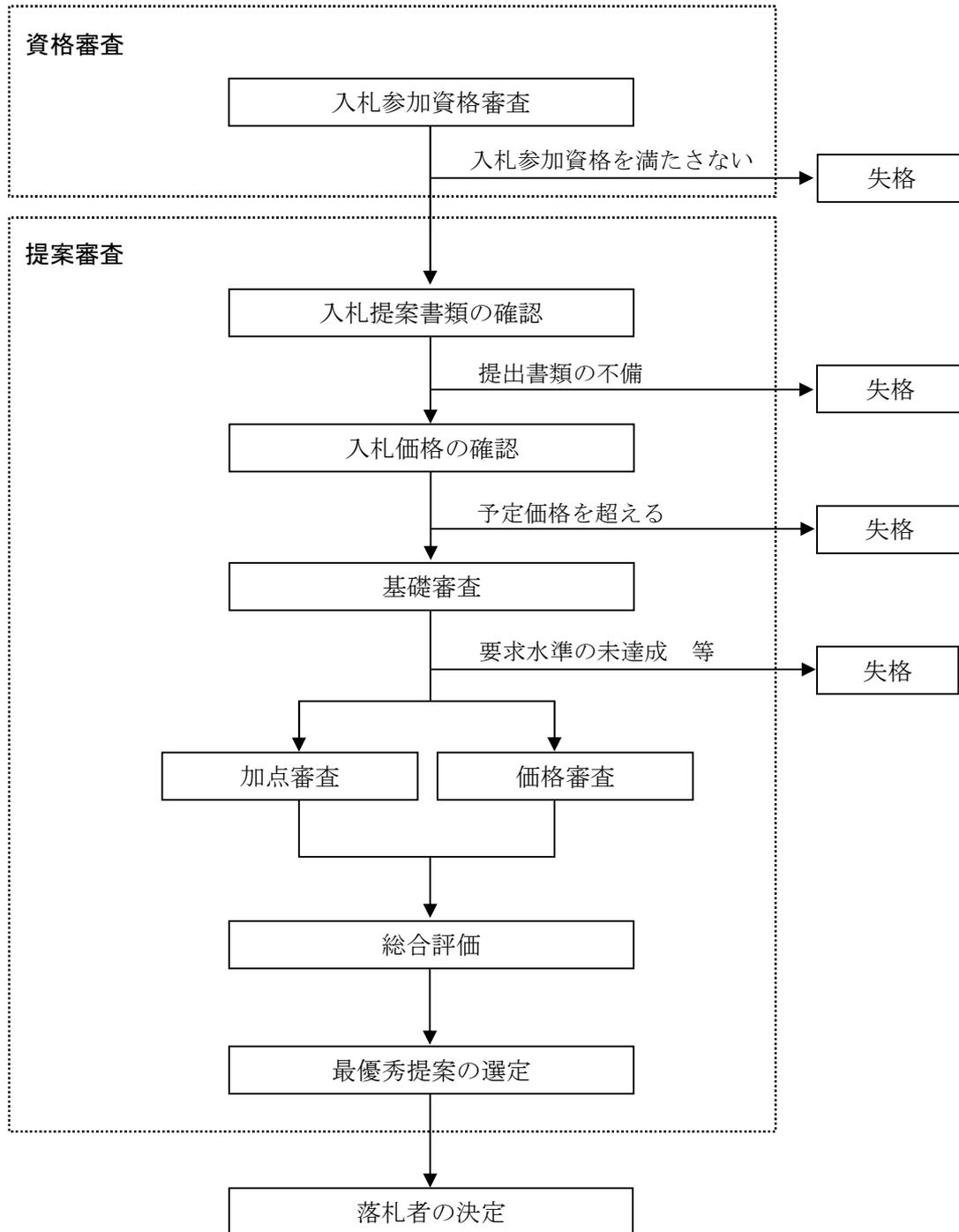
<b>第 1 章 落札者決定の手順</b> .....	1
1 落札者決定までの審査手順の概要.....	1
2 審査.....	2
<b>第 2 章 提案審査における点数化方法</b> .....	4
1 提案審査の配点.....	4
2 加点審査の点数化方法.....	5
3 価格審査の点数化方法.....	5

別紙 1 加点審査における評価項目及び配点

## 第1章 落札者決定の手順

### 1 落札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落札者を決定する総合評価一般競争入札方式に基づき、次の手順で実施する。



## 2 審査

### (1) 資格審査

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

### (2) 提案審査

#### ① 入札提案書類の確認

市は、入札参加者に求めた入札提案に関する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。

#### ② 入札価格の確認

市は、入札書に記載された入札価格が予定価格を超えていないことを確認する。入札価格が予定価格を超える場合は、失格とする。

#### ③ 基礎審査

審査委員会は、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、以下のとおりである。

ア 要求水準書の要求水準に未達の無いこと。

イ 入札説明書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。

#### ④ 加点審査・価格審査

##### ア 加点審査

審査委員会は、入札参加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

審査委員会は、入札参加者から提出された入札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。

#### ⑤ 総合評価及び最優秀提案の選定

審査委員会は、加点審査及び価格審査における総合評価値の最も高い提案を最優秀提案として選定する。総合評価値の最も高い提案が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。この場合において、加点審査の得点が同点である提案が2以上ある場合には、当該入札参加者による「くじ引き」により最優秀提案を決定する。

⑥ 落札者の決定

市は、審査委員会の選定結果をもとに落札者を決定する。

## 第2章 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、入札提案書類等の確認後、加点審査及び価格審査の総合評価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
<b>加点審査</b>	<b>70点</b>
1 設計・建設に関する提案（25点）	
(1) 施設計画の基本方針及び全体配置	6点
(2) 衛生管理の徹底、調理機能の充実	5点
(3) アレルギー対応食への対応	3点
(4) 食育の推進	3点
(5) 環境への配慮	2点
(6) ライフサイクルコスト(LCC)の低減	2点
(7) 災害時等の稼働	2点
(8) その他、設計施工計画	2点
2 維持管理業務に関する提案（6点）	
(1) 各種維持管理業務	3点
(2) 修繕計画	3点
3 運營業務に関する提案（25点）	
(1) 運營業務実施体制	6点
(2) 衛生管理の徹底	5点
(3) 創意工夫を凝らした調理工程及び調理方法	3点
(4) アレルギー対応食への対応	3点
(5) 食育推進支援	3点
(6) 災害時等の協力体制	2点
(7) 配送・回収業務計画	3点
4 事業計画に関する提案（14点）	
(1) 組織体制、事業実施体制	4点
(2) 資金調達計画、長期収支計画	3点
(3) リスク管理及び業務の品質確保	3点
(4) 地域への貢献	4点
<b>価格審査</b>	<b>30点</b>
合計	<b>100点</b>

## 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1「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1「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	AとCの間	各項目の配点×0.75
C	優れている	各項目の配点×0.50
D	CとEの間	各項目の配点×0.25
E	要求水準レベル	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、入札金額を以下の方法で点数化する。

$$\text{価格審査点} = (\text{最も低い入札金額} / \text{当該入札金額}) \times \text{配点 (30点)}$$

※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1 加点審査における評価項目及び配点

評価項目		配点
<b>1 設計・建設に関する提案（25点）</b>		
(1) 施設計画の基本方針及び全体配置	①設計方針は明確になっているか。 ②施設本体、駐車場、付帯施設等は合理的な配置となっているか。 ③人・車両の動線計画の安全性、機能性が十分確保されているか。 ④周辺地域への配慮は適切か。	6点
(2) 衛生管理の徹底、調理機能の充実	①動線計画や調理機器の選定について、給食の安全性が確保されているか。 ②施設・設備面で作業環境に配慮がなされているか。 ③運営備品等が適切に調達されているか。 ④本市の学校給食センターの状況を踏まえた中で適切な厨房設備等や諸室が整備及び配置されているか。	5点
(3) アレルギー対応食への対応	①アレルギー対応調理室は適切に配置されているか。	3点
(4) 食育の推進	①見学ホールや研修室、調理実習室など食育のための諸室等に工夫がなされているか。	3点
(5) 環境への配慮	①太陽光発電導入に独自の提案がなされているか。 ②給食残渣等の減量化等への対応について適切な提案がなされているか。 ③その他の環境負荷低減に関する提案がなされているか。	2点
(6) ライフサイクルコスト(LCC)の低減	①メンテナンス及び機器更新に配慮されているか。 ②高耐久性の材料等の導入によるライフサイクルコストの低減提案がなされているか。	2点
(7) 災害時等の稼働	①災害時等の炊き出し機能の実施についての工夫がなされているか。 ②災害時等の炊き出し機能以外の防災上の機能の提案がなされているか。	2点
(8) その他、設計施工計画	①工程計画及び施工計画は適切か。 ②工事中の安全確保及び周辺地域に配慮があるか、安全上十分な体制が組まれているか。	2点
<b>2 維持管理業務に関する提案（6点）</b>		
(1) 各種維持管理業務	①維持管理業務方針は明確になっているか。 ②建築物及び設備（建築設備、厨房設備）、外構等、各種備品の保守管理、計画は適切か。 ③清掃業務計画及び警備業務計画は適切か。	3点
(2) 修繕計画	①予防保全に基づいた維持保全計画を考慮した修繕計画となっているか。	3点

評価項目		配点
<b>3 運営業務に関する提案（25点）</b>		
(1) 運営業務実施体制	① 運営業務方針は明確になっているか。	6点
	② 安定的に給食を供給できる運営実施体制が組まれているか。	
	③ 優秀な人材を確保し、適正な労働環境を保持する工夫がなされているか。	
(2) 衛生管理の徹底	① 食中毒防止や・異物混入に対する取り組みがなされているか。	5点
	② 衛生検査業務や従業員の健康管理体制は適切か。	
(3) 創意工夫を凝らした調理工程及び調理方法	① 調理工程及び調理方法に対する創意工夫や提案がなされているか。	3点
(4) アレルギー対応食への対応	① アレルギー対応食について、確実な実施と安全性を高める工夫がなされているか。	3点
	② アレルギー対応食の配送は安全で確実性のあるものとなっているか。	
(5) 食育推進支援	① 食育推進支援のための取り組みについての提案がなされているか。	3点
(6) 災害時等の協力体制	① 災害時等の非常時における協力体制への適切な提案がなされているか。	2点
(7) 配送・回収業務計画	① 安定的な配送供給体制が確保されているか。	3点
<b>4 事業計画に関する提案（14点）</b>		
(1) 組織体制、事業実施体制	① 各構成員の役割分担は適切か。	4点
	② 市職員、各学校等との連絡、協議体制は考慮されているか。	
	③ 運営業務における非常時対応の配慮がなされているか。	
(2) 資金調達計画、長期収支計画	① 適切な収支計画に基づいた事業計画になっているか。	3点
	② 資金調達の確実性はあるか。	
	③ 不測の資金需要への対応が考慮されているか。	
(3) リスク管理及び業務の品質確保	① 潜在的リスクの把握と対応策が図られているか。	3点
	② 追加的な保険付保等のリスク緩和措置がとられているか。	
	③ 業務品質の低下、業績不振、破綻時のバックアップ体制が考慮されているか。	
	④ 業務のマネジメントに有効な業務管理システムが提案されているか。	
	⑤ 市の負担を軽減するようなセルフモニタリングの提案がなされているか。	
(4) 地域への貢献	① 地域社会、地域経済への貢献がみられるか。	4点
合計		70点