

伊賀市小学校給食センター整備運営事業

落札者決定基準

平成29年11月22日

伊賀市

目 次

第 1	本書の位置付け	1
第 2	事業者選定の概要	1
1	事業者の選定方式	1
2	事業者の選定方法	1
3	事業者の選定体制	1
第 3	審査の手順	2
1	参加資格審査	3
2	提案審査	3
3	落札者の決定	14

第1 本書の位置付け

伊賀市小学校給食センター整備運営事業 落札者決定基準（以下「落札者決定基準」という。）は、伊賀市（以下「市」という。）が伊賀市小学校給食センター整備運営事業（以下「本事業」という。）を実施する民間事業者（以下「事業者」という。）の募集及び選定を行うにあたり、本事業の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。本書は、本事業の落札者を決定するにあたり、最も優れた提案を行った入札参加者（以下「最優秀提案者」という。）を客観的に評価・選定するための方法及び評価基準等を示し、入札参加者の提案に具体的な指針を示すものである。

第2 事業者選定の概要

1 事業者の選定方式

本事業を実施する事業者は、施設整備、開業準備、維持管理、運営の各業務に関して、広範囲かつ専門的な技術・能力やノウハウを保有し、効率的かつ効果的に遂行することが求められることから、事業者の選定にあたっては、入札価格及び提案内容（事業計画の妥当性、施設や各種設備の機能・性能、各業務の遂行能力等）を総合的に評価して落札者を決定する総合評価一般競争入札により行う。

2 事業者の選定方法

事業者の選定は、参加資格審査と提案審査の2段階で実施する。

参加資格審査は、入札参加者の参加資格の有無を確認する。

提案審査は、参加資格審査を通過した入札参加者から提出された入札書類及び提案書類に基づいて、「基礎審査」「加点審査」「価格審査」「総合評価値の算定」を行い、最優秀提案者を選定する。

3 事業者の選定体制

最優秀提案者の選定は、市が設置した「伊賀市小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。

審査委員会は、下表記載の6名の委員により構成し、審査は非公開とする。

(敬称略)

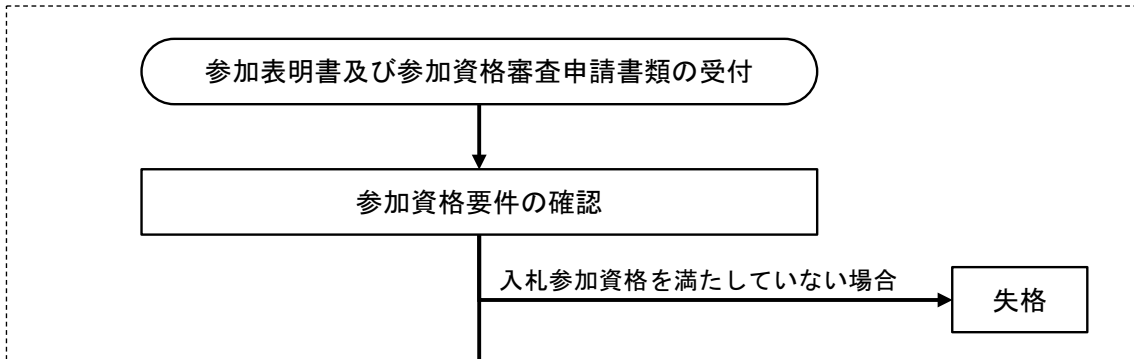
役職	氏名	役職
委員長	奥野 信宏	名古屋都市センター長
副委員長	鈴木 賢一	名古屋市立大学大学院芸術工学研究科教授
委員	森永 孝子	三重短期大学非常勤講師
委員	羽原 伊久雄	公認会計士
委員	大森 秀俊	伊賀市副市長
委員	谷口 修一	伊賀市教育委員会事務局 学校教育推進監

入札参加者が、審査委員会の委員に対し、事業者の選定に関して自己に有利になることを目的に接触等の働きかけを行った場合、当該入札参加者は失格とする。

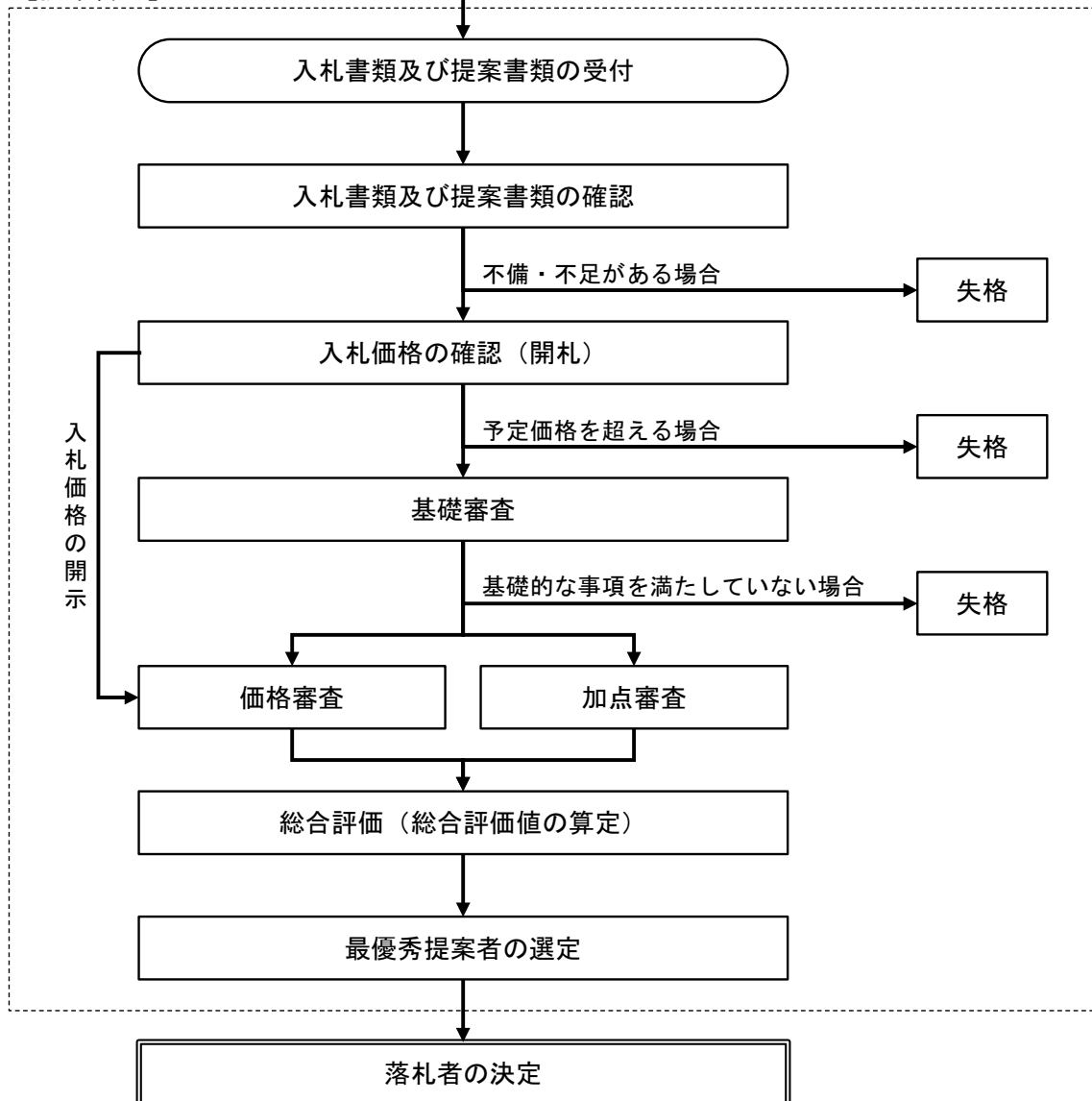
第3 審査の手順

本事業の落札者は、以下に示す審査手順により決定する。

【参加資格審査】



【提案審査】



1 参加資格審査

市は、入札参加者から提出された参加表明書及び参加資格審査申請書類に基づいて、入札説明書に示す入札参加者の参加資格要件を満たしていることを確認し、入札参加資格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、提案審査における評価に反映しないこととする。

2 提案審査

(1) 入札書類及び提案書類の確認

市は、入札参加者から提出された入札書類及び提案書類について、入札説明書等の指定通りに必要書類が形式上全て揃っていることを確認し、不備・不足がある場合は、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の範囲内であることを確認し、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

市は、提案書類の記載内容が基礎的な事項（入札説明書及び様式集に示す提案書類の作成条件に違反事項がないこと、様式集に示す必要事項に未記載がないこと、入札説明書に示す必要事項や要求水準書に示す要求水準の未達事項がないこと）を満たしていることを確認し、満たしていない場合は、失格とする。

(4) 加点審査

審査委員会は、提案書類の記載内容について、「評価基準」（P 4 参照）に基づき、「加点審査項目」（P 4～13）に示す評価項目ごとに点数化を行う。

性能点は 60 点満点（事業計画：12 点、施設整備計画：19 点、開業準備計画：2 点、維持管理計画：7 点、運営計画：20 点）とし、評価基準は 4 段階評価とする。

(5) 価格審査

市は、入札書に記載された金額について、「入札価格の点数化方法」（P 14 参照）に基づき、点数化を行う。価格点は 40 点満点とする。

(6) 総合評価及び最優秀提案者の選定

審査委員会は、加点審査における性能点と価格審査における価格点の合計点（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する。

総合評価値が同点の入札参加者が複数いる場合は、加点審査における性能点が最も高い者を最優秀提案者として選定する。この場合において、加点審査における性能点も同点の場合は、当該参加者によるくじ引きにより最優秀提案者を決定する。

$\text{総合評価値} = \text{性能点 (60 点満点)} + \text{価格点 (40 点満点)}$

＜ 評価基準 ＞

評価	評価基準	点数化の方法
A	特に優れた提案となっている	配点×1.00
B	優れた提案となっている	配点×0.75
C	やや優れた提案となっている	配点×0.50
D	要求水準を満たす程度の提案となっている	配点×0.25

＜ 加点審査項目 ＞

(1) 事業計画 (計 12 点)

評価項目	配点	主な評価の視点	対応様式
<ul style="list-style-type: none"> ・ 事業実施方針 ・ 事業実施体制 	3	<ul style="list-style-type: none"> ①「本事業の目的」を理解し、「本事業の基本コンセプト」を実現するための事業実施方針が適切に提案されているか。 ②事業実施方針は、各業務に係る基本方針と整合し、本事業の特徴や事業者が重視している点を具体的に反映した内容になっているか。 ③事業実施方針を実現するための実施体制が適切に提案されているか。 ④事業全体及び各業務のマネジメント体制について有効な提案がなされているか。 ⑤本事業を実施するSPCの管理運営体制について有効な提案がなされているか。 ⑥設計・建設期間、開業準備期間、運営・維持管理期間において、市との連絡・協議体制が具体的に提案されているか。 	様式 7-2
<ul style="list-style-type: none"> ・ 資金調達・返済計画 ・ 長期収支計画 	2	<ul style="list-style-type: none"> ①本事業を円滑に実施できる確実な資金調達・返済計画及び長期間にわたる安定的な収支計画が提案されているか。 ②不測の事態が発生した際の資金需要への対応について有効な提案がなされているか。 	様式 7-3 7-7 ～13

評価項目	配点	主な評価の視点	対応様式
リスク管理計画	2	<p>①本事業の特徴を踏まえたリスク対策（各種リスクの負担・分担方法等）が明確かつ適切に提案されているか。</p> <p>②リスクの顕在化を未然に防止し、本事業を安定的に実施するための有効な方策が具体的に提案されているか。</p> <p>③リスクが顕在化した場合の迅速な対応や影響抑制、事業継続の有効な方策（各業務・各企業のバックアップ体制等）が具体的に提案されているか。</p> <p>④保険が適切に付保されているか。</p>	様式 7-4
業務品質の確保	2	<p>①設計・建設期間、開業準備期間、運営・維持管理期間において、各業務品質の維持・改善を図るための有効な仕組み（セルフモニタリング方法等）が具体的に提案されているか。</p> <p>②市が実施するモニタリングへの対応方法や協力体制等が具体的に提案されているか。</p>	様式 7-5
地域経済・地域社会への貢献	3	<p>①市内に本店を有する企業の積極的な活用を図るための具体的な提案（市内に本店を有する構成員及び構成員の下請企業・再委託企業への発注額・発注割合の明示、市内で生産・販売される建築資材等の活用など）がなされているか。</p> <p>②市民の雇用促進を図るための具体的な提案（採用方法、雇用形態、市民雇用数の明示など）がなされているか。</p> <p>③その他、地域経済・地域社会への貢献について具体的に提案されているか。</p>	様式 7-6

(2) 施設整備計画 (計 19 点)

施設整備計画の評価は、下表記載の対応様式のほか、関係する図面集の様式を参照して行う。

評価項目	配点	主な評価の視点	対応様式
<ul style="list-style-type: none"> ・ 設計方針 ・ 配置計画 ・ 外構計画 	3	<ul style="list-style-type: none"> ①設計方針は、施設整備業務に係る基本方針と整合し、本敷地の特徴や事業者が重視している点を明確に反映した内容になっているか。 ②本施設の外觀デザインは、周辺環境及び景観との調和に配慮して計画されているか。 ③施設本体及び附帯施設は、最大調理能力(4,000食/日)を前提として周辺への影響(日照、騒音、振動、臭気等)抑制や維持管理・運営面を考慮し、適切かつ合理的な位置に計画されているか。 ④隣接地に建設される保育園の配置や近隣の小学校等に配慮し、保育園利用者・児童への影響抑制や安全性の確保について、具体的に提案されているか。 ⑤敷地内における各種車両(食材搬入車両、配送車両、通勤車両等)及び歩行者の動線計画は、安全性及び利便性が確保されているか。 ⑥敷地北東側の出入口は、車両出入時の視認性や前面道路を通行する車両・歩行者等の安全性を確保できるよう計画されているか。 ⑦本施設関係者以外の敷地内への侵入防止に配慮して計画されているか。 ⑧敷地西側に設置する擁壁は、地盤の安定性を確保できるよう計画されているか。 ⑨植栽を計画する場合、景観との調和や衛生管理面、維持管理面に配慮して計画されているか。 	様式 8-3

評価項目	配点	主な評価の視点	対応様式
平面・動線計画	4	<p>①施設本体は、各年度の提供食数及び最大提供食数を考慮して適切かつ合理的な規模で計画されているか。</p> <p>②給食エリアと一般エリアは明確に区分し、業務従事者と施設見学者等の動線が交差しないよう計画されているか。</p> <p>③安全で衛生的な学校給食を提供するため、汚染作業区域及び非汚染作業区域は明確に区分し、各区域の境界は交差汚染が発生しないよう配慮して計画されているか。</p> <p>④各エリアの諸室は、衛生面・安全面・機能面等を考慮して適切に配置し、円滑かつ効率的な動線計画が提案されているか。</p> <p>⑤手づくり調理に配慮した適切な面積が計画されているか。</p>	様式 8-4
建築設備計画	2	<p>①給食エリアの空調・換気設備は、快適かつ衛生的な室内環境が確保できるよう計画されているか。</p> <p>②提供食数の段階的増加に対応して建築設備を効率的に稼働できるよう計画されているか。</p> <p>③環境負荷の低減（二酸化炭素の発生抑制、給食残渣の減量化等）を実現するための効果的かつ具体的な計画が提案されているか。</p>	様式 8-5

評価項目	配点	主な評価の視点	対応様式
<ul style="list-style-type: none"> ・調理設備等調達・設置計画 ・食器・食缶等調達計画 ・調理備品等調達計画 	3	<p>①調理設備等の能力及び台数は、提供食数や献立、配送校の給食開始時間等を考慮し、児童が安全・安心な給食を調理後2時間以内に喫食可能となるよう適切に計画されているか。</p> <p>②調理設備等は、衛生管理面、操作の安全性・容易性、作業環境の快適性などに配慮して適切に計画されているか。</p> <p>③調理設備等は、市が想定している手づくり献立や混ぜご飯、炊き込みご飯などに円滑に対応できるよう計画されているか。</p> <p>④提供食数の段階的な増加に対応して調理設備等を効率的に稼働できるよう計画されているか。</p> <p>⑤食器は、安全性や耐久性に優れ、衛生的で児童が使いやすいものが提案されているか。</p> <p>⑥食缶は、安全性や耐久性、保温性、保冷性に優れ、衛生的で児童が使いやすいものが提案されているか。</p> <p>⑦調理備品等は、衛生管理面や安全性、効率性等に配慮したものが具体的に提案されているか。</p> <p>⑧調理設備等の増設・追加調達業務に関して、増設・追加する機器名・実施時期・理由等が具体的に提案されているか。（供用開始年度から最大4,000食/日の調理能力を確保する計画を提案する場合、事業期間を通じた費用の縮減額など、有効な提案がなされているか。）</p>	様式 8-6
アレルギー対応食調理室計画	1	<p>①アレルギー対応食専用調理室は、通常食の食材や作業動線に留意し、安全性を考慮して適切に配置されているか。</p> <p>②アレルギー対応食専用調理室内は、市が指示する多様な除去対象食材を安全かつ確実に調理・配缶できる計画となっているか。</p>	様式 8-7

評価項目	配点	主な評価の視点	対応様式
食育関連計画	1	<p>①見学用通路及び展示ホールは、コンパクトな計画にするとともに、会議室との動線に配慮し、食育の推進に効果的に活用できるよう具体的に提案されているか。</p> <p>②展示ホールへの展示物及び掲示物等について、施設見学者等への食育推進の観点から効果的かつ具体的な内容が提案されているか。</p> <p>③多様な施設見学者等を想定し、ユニバーサルデザイン、バリアフリーを考慮した計画となっているか。</p>	様式 8-8
LCC削減計画	2	<p>①外部仕上げ及び各エリアの内部仕上げは、衛生管理面及び維持管理面の効率性・安全性に配慮されているか。</p> <p>②建築物・建築設備・調理設備等の長寿命化やライフサイクルコスト（光熱水費、事業期間中の維持管理費及び事業期間終了後の大規模修繕費・更新費等を含む）の削減を実現するための効果的かつ具体的な計画が提案されているか。</p> <p>③施設備品等は、各諸室の機能面や耐久性、維持管理面を考慮して提案されているか。</p>	様式 8-9
施工計画	3	<p>①設計・施工スケジュール及び工程管理計画が詳細かつ具体的に提案されているか。</p> <p>②設計・建設期間中の市との効果的な連絡・協議方法が具体的に提案されているか。</p> <p>③施工に関する品質管理・安全管理計画が具体的に提案されているか。</p> <p>④建設工事に伴い、隣接地に建設される保育園や近隣の小学校及び住民等に及ぼす影響（騒音、振動、悪臭、粉塵等の発生、排水処理及び敷地周辺道路の泥汚れ、交通量の増加など）を最小限に抑制するための配慮や工夫が具体的に提案されているか。</p>	様式 8-10

(3) 開業準備計画 (計2点)

評価項目	配点	主な評価の視点	対応様式
開業準備業務	2	<p>①開業準備方針は、開業準備業務に係る基本方針と整合し、各業務の工夫や事業者が重視している点を明確に反映した内容になっているか。</p> <p>②開業準備スケジュールが詳細かつ具体的に提案されているか。</p> <p>③開業準備業務を円滑かつ効率的に遂行できる体制が具体的に提案されているか。</p> <p>④開業準備期間中の市との効果的な連絡・協議方法が具体的に提案されているか。</p> <p>⑤業務従事者への研修及び調理・配送リハーサルの実施回数や内容が具体的に提案されているか。</p> <p>⑥パンフレット・DVDの作成方針や内容が具体的に提案されているか。</p>	様式 9-2

(4) 維持管理計画 (計7点)

評価項目	配点	主な評価の視点	対応様式
・維持管理方針 ・維持管理業務 実施体制	2	<p>①維持管理方針は、維持管理業務に係る基本方針と整合し、各業務の工夫や事業者が重視している点を明確に反映した内容になっているか。</p> <p>②維持管理業務全体及び各業務を円滑かつ効率的に遂行できる体制・指揮命令系統が具体的に提案されているか。</p> <p>③維持管理期間中の市との効果的な連絡・協議方法及び事業者間・関係機関等への連絡・報告方法が具体的に提案されているか。</p> <p>④不具合・故障等や非常時・緊急時等における迅速かつ効果的な対応方法が提案されているか。</p>	様式 10-2
各維持管理業務 計画	3	<p>①建築物、建築設備、調理設備等、食器・食缶等、施設備品等、外構等の保守管理業務（修繕・更新除く）について、運營業務に支障をきたさず、正常な機能・性能を保持するための有効な方策が具体的に提案されているか。</p> <p>②清掃業務について、清潔かつ衛生的な状態を保持するための有効な方策が具体的に提案されているか。</p> <p>③警備業務について、適切かつ効果的な機械警備計画が提案されているか。</p>	様式 10-3
修繕計画	2	<p>①予防保全を基本とする計画的かつ具体的な修繕・更新の実施計画が提案されているか。</p> <p>②事業期間終了日から1年間以内に建築物・建築設備・調理設備等の大規模修繕が発生しないよう有効な方策が具体的に提案されているか。</p>	様式 10-4 10-5

(5) 運営計画 (計 20 点)

評価項目	配点	主な評価の視点	対応様式
<ul style="list-style-type: none"> ・ 運営方針 ・ 運営業務実施体制 ・ 食育支援業務 	4	<ul style="list-style-type: none"> ① 運営方針は、運営業務に係る基本方針と整合し、各業務の工夫や事業者が重視している点を明確に反映した内容になっているか。 ② 運営業務全体及び各業務を円滑かつ効率的に遂行できる体制・指揮命令系統が具体的に提案されているか。 ③ 提供食数の段階的な増加に対応して、業務従事者を適切に確保・配置できるよう計画されているか。 ④ 運営期間中の市との効果的な連絡・協議方法及び事業者間・関係機関等への連絡・報告方法が具体的に提案されているか。 ⑤ 非常時・緊急時等（調理事故の発生時を含む）における迅速かつ効果的な対応方法が提案されているか。 ⑥ 運営業務マニュアル及び業務従事者への教育・研修等の内容が具体的に提案されているか。 ⑦ 市が実施する食育推進活動を支援する取り組みについて、効果的かつ具体的な内容が提案されているか。 ⑧ 災害等の発生時において、市の判断により本施設を使用して炊き出し等を行う場合の協力体制や内容が具体的に提案されているか。 	様式 11-2
食材等の検収補助・保管業務	1	<ul style="list-style-type: none"> ① 食材等の検収補助・保管業務について、円滑かつ効率的な遂行方法が提案されているか。 	様式 11-3
調理等業務	5	<ul style="list-style-type: none"> ① 児童がおいしい給食を調理後 2 時間以内に喫食可能となるような有効な方策が具体的に提案されているか。 ② 異物混入及び食中毒を未然に防止するための有効な方策が具体的に提案されているか。 ③ 市が想定している手づくり献立や混ぜご飯、炊き込みご飯などを円滑に調理するための有効な方策が具体的に提案されているか。 ④ アレルギー対応食を安全かつ確実に提供できる体制及び方策が具体的に提案されているか。 	様式 11-4 11-5

評価項目	配点	主な評価の視点	対応様式
衛生管理業務	5	<p>①調理作業中の衛生管理について、基本的な考え方や特徴、管理項目・作業内容等に関する適切な計画及び有効な方策が具体的に提案されているか。</p> <p>②業務従事者の衛生管理について、有効な方策が具体的に提案されているか。</p> <p>③業務従事者の健康管理について、有効な方策が具体的に提案されているか。</p> <p>④衛生検査業務（日常検査、定期検査、臨時検査等）の内容が具体的に提案されているか。また、衛生検査の結果、不備や異常等が確認された場合の対応について適切に提案されているか。</p>	様式 11-6
洗浄消毒・残渣等処理業務	2	<p>①調理設備・調理備品等及び食器・食缶・コンテナ等の洗浄・消毒、乾燥・保管方法について、衛生管理面及び効率性を考慮して提案されているか。</p> <p>②残渣等の減量化及び処分方法について、有効な方策が具体的に提案されているか。</p>	様式 11-7
・給食配送・回収業務 ・配送車両の調達・維持管理業務	3	<p>①児童が調理後2時間以内に喫食可能となるような給食配送・回収業務を円滑かつ効率的に遂行できる体制が具体的に提案されているか。</p> <p>②隣接地に建設される保育園の出入口や近隣の小学校の通学路、各配送校までの交通事情、配送校での所要時間等を十分に考慮して、確実な「配送・回収計画」が提案されているか。</p> <p>③給食配送・回収業務及び業務従事者の衛生管理・安全管理について、有効な方策が具体的に提案されているか。</p> <p>④アレルギー対応食専用容器の誤配送を防止し、安全かつ確実に配送する方法について具体的に提案されているか。</p> <p>⑤配送車両の調達・更新について、配送対象校数や耐用年数等を考慮して、効率的に計画されているか。</p>	様式 11-8 11-9

< 入札価格の点数化方法 >

$$\text{価格点} = 40 \text{ 点} \times (\text{最低入札価格} / \text{当該入札価格})^2$$

- ・入札参加者のうち、入札価格が最低となった者を第1位として、価格点の満点(40点)を付与する。
- ・その他の入札参加者の価格点は、第1位の入札価格(最低入札価格)と当該入札参加者の入札価格(当該入札価格)との比率により算出(小数点以下第3位を四捨五入)する。

3 落札者の決定

市は、審査委員会の審査結果を踏まえて、落札者を決定する。
落札者の決定結果は、市ホームページに公表する。