

**伊万里市学校給食センター(仮称)整備事業  
事業者選定基準**

平成17年2月15日  
(平成17年3月30日修正)

**伊 万 里 市**

## 目 次

<b>第 1</b>	<b>総則</b> .....	1
1	事業者選定基準の位置付け .....	1
2	審査の基本的な考え方 .....	1
3	審査体制 .....	1
4	審査方法 .....	1
5	審査結果の公表 .....	1
6	審査の流れ .....	2
<b>第 2</b>	<b>一次審査</b> .....	2
<b>第 2</b>	<b>一次審査</b> .....	3
1	一次審査の概要 .....	3
2	一次審査の内容 .....	3
<b>第 3</b>	<b>二次審査</b> .....	4
1	二次審査の概要 .....	4
2	二次審査の内容 .....	4
3	提案内容の位置付け .....	5
4	提案評価に関する基本的な考え方 .....	5
5	総合評価 .....	6
6	優先交渉権者の決定及び公表 .....	7

## 第1 総則

### 1 事業者選定基準の位置付け

この「伊万里市学校給食センター(仮称)整備事業 事業者選定基準」(以下、「事業者選定基準」という。)は、市が、本事業をPFI法に基づき実施する事業者の募集及び選定にあたり、応募しようとする者に交付する募集要項と一体のものである。

事業者選定基準は、公募型プロポーザル方式により事業者を選定するための基準として示すものである。

### 2 審査の基本的な考え方

本事業を実施する事業者には、本事業の設計、建設、維持管理及び運営の各業務を通じて、効率的、安定的かつ継続的なサービスの提供を求めるものであり、応募者の幅広い事業能力を総合的に評価することが必要である。したがって、事業者の選定にあたっては、応募者が募集要項に規定する事業参画に足る資格を有しており、かつ、応募者の提案内容が、施設整備、維持管理及び運営業務に関して、募集要項及び業務要求水準書に規定する要件(以下、「要求水準」という。)を満足することを前提として、提案価格、施設計画及び維持管理・運営計画の提案内容、資金計画及びリスク分担を含む事業計画について妥当性及び確実性を総合的に評価する。

### 3 審査体制

事業者の選定については、学識経験者等及び市職員等から構成する伊万里市学校給食センター(仮称)整備事業提案審査委員会(以下、「審査委員会」という。)を設置して行う。

審査委員は、次のとおりである。

委員長：西山 徳明 (九州大学 教授)

委員長代行：竹下 勇 (佐賀女子短期大学 教授)

委員：千葉 幸治 (日本政策投資銀行九州支店企画調査課 調査役)

委員：前田 和人 (伊万里市助役)

委員：岩永 憲一良 (伊万里市教育委員会教育長)

### 4 審査方法

審査の方法は、事業者選定基準に基づいて提案書の審査を行い、その審査結果を踏まえ、市が優先交渉権者を決定する。審査は、二段階に分けて実施するものとし、応募者の資格、実績等の事業遂行能力を評価する「一次審査」と、一次審査を通過した応募者の提案内容等を審査する「二次審査」として実施する。

なお、一次審査における審査は、二次審査を受審できる有資格者を選定するためのものであり、二次審査には一次審査の結果は影響しない。

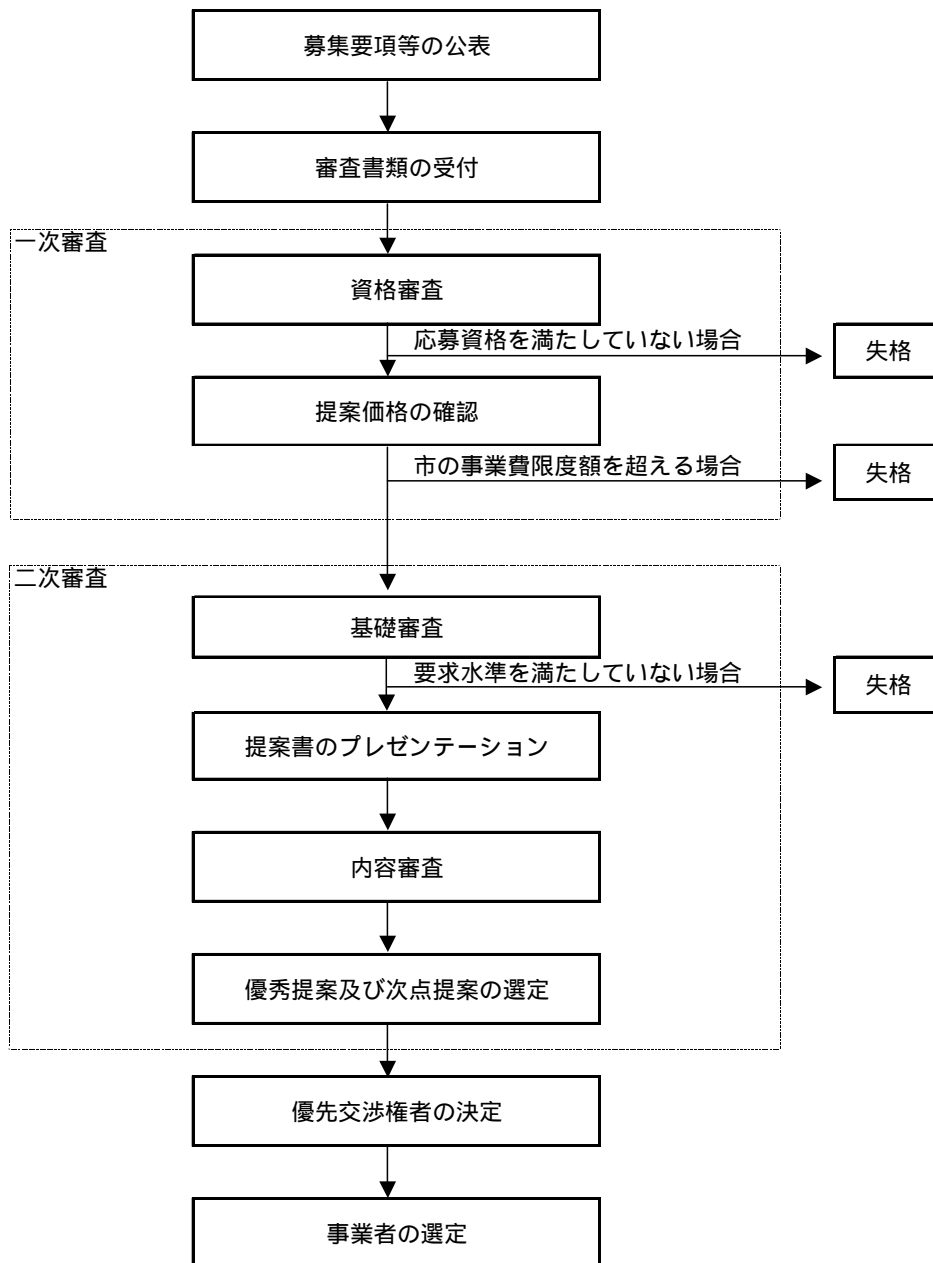
### 5 審査結果の公表

一次審査の結果は、各応募者に個別に通知する。二次審査の結果については各応募者に

個別に通知するほか、結果の概要、審査講評を伊万里市ホームページ上において公表する。

## 6 審査の流れ

審査の流れは、つぎのとおりである。



## 第2 一次審査

### 1 一次審査の概要

一次審査では、応募者が、本業務の遂行に必要な資格要件及び必要な能力があると認められるに値する実績を有しているかどうかを確認する。

### 2 一次審査の内容

#### (1) 資格審査

市は、応募者が提出した一次審査書類をもとに、募集要項に示す応募者の参加資格要件の具備を確認し、参加資格が確認できない場合は失格とする。

参加資格要件の確認内容及び確認方法は、表1に示すとおりとする。

#### (2) 提案価格の確認

市は、本業務を実施するにあたり市が設定する事業費限度額に対し、応募者の提案価格がその事業費限度額を超えていないことを様式1-4「価格提案書」により確認する。提案価格がその事業費限度額を超えている場合には失格とする。

### 第3 二次審査

#### 1 二次審査の概要

二次審査では、基礎審査、応募内容の的確性等を総合的に評価し、優秀提案、次点の提案を選定する。なお、二次審査においては、一次審査結果については考慮しない。市は、審査委員会の報告を受けて、優先交渉権者及び次点交渉権者を決定する。

#### 2 二次審査の内容

##### (1) 基礎審査

審査委員会は、応募者から提出された応募書類の各様式に記載された内容が、要求水準を全て満たしているか否かを審査する。要求水準を全て満たしていることが認められた応募者は適格とし、要求水準を一つでも満たしていない場合は失格とする。

##### (2) 内容審査

審査委員会は、基礎審査において適格とした応募者の審査書類について内容審査を行う。

内容審査は、要求水準を満たすための方法のみを確認するものではなく、応募者による要求水準以上の優れた提案内容に対して、その提案内容が斬新で柔軟な発想によるものか、サービスの向上効果がより期待されるものか、実現性のあるものか等を専門的見地から審査し、提案の質的評価を得点化するために行う。

内容審査の審査項目、評価の視点及び配点は表2 - 1から表2 - 4に示すとおりとする。

内容審査では、下表に示す4段階により評価し、採点基準に基づき得点を算定する。

表 内容審査の採点方法

評価	評価内容	採点基準
A	特に優れている	配点×1.0
B	優れている	配点×0.6
C	やや優れている	配点×0.3
D	要求水準は満たしているが、特に優れた提案はない	配点×0.0

### 3 提案内容の位置付け

本事業では、応募時点で設計が完了していないため、提案内容をそのまま実施することを求めるのではなく、事業契約締結後、設計、建設、維持管理及び運営の各業務の具体的内容が決定されることとなる。なお、本業務の実施にあたっては、要求水準を満足することを前提とした上で、以下の点に留意が必要である。

#### (1) 審査項目に基づく審査

審査項目に基づく審査については、具体的に要求水準以上の提案が行われている内容に対して得点が付与される加点評価を行う。

#### (2) 審査委員会の意見

審査の基本的な考え方を踏まえ、審査委員会において提案内容に対して意見が出される場合がある。その場合、事業契約締結の段階で、提案内容を改善することが必要不可欠であるということが市及び事業者との間で合意された場合には、要求水準の一部として加味するものとする。

### 4 提案評価に関する基本的な考え方

#### (1) 要求水準の達成確認

審査委員会は、提案内容が要求水準を満たしているかどうかを、各様式による審査書類及び図面、記載事項に基づき確認を行う。

提案内容は、要求水準に対して、どのように対応するかについて具体的な記載が求められる。

審査委員会は、記載内容が要求水準を満足する妥当な方法・内容であると確認できる場合に、これを満たすものとして判断する。

なお、審査にあたっては原則として文章による記載内容を中心に確認を行うが、提示を求める図面又はイメージ図等は、記載内容の妥当性、現実性や各記載事項の間における整合性等の確認について用いるものとする。

#### (2) 審査項目に基づく評価

審査項目に基づく評価は、具体的に要求水準以上の優れた提案がなされている内容に対して、次に示す基本的な考え方や審査項目等に基づいて審査を行う。

#### ア 事業計画

- ・「事業の実施体制」及び「事業者の経営体制、運営方針」など本業務を適切に実施できる確実性を備えていることが求められる。
- ・「出資者の構成、出資条件等」など本業務を適切に実施できる信用を備えていることが求められる。
- ・「収支計画」、「資金調達、債務償還計画」及び「財務、資金管理方針」など本業務を適切に実施できる資金を備えていることが求められる。

- ・「リスク分担」などを含め本業務を適切に実施できる知識を備えていることが求められる。

#### イ 施設整備

- ・本事業により整備される本施設等のあり方及び整備における基本理念を十分に理解し、要求水準に示した施設整備の基本方針を十分に確保していることが求められる。
- ・要求水準に示した「社会性」、「環境保全性」、「安全性」、「機能性」及び「経済性」の各性能別要求水準について十分に確保していることが求められる。
- ・要求水準に示した「建築」、「構造」、「電気設備」、「機械設備」、「調理設備」、「施設配膳室」及び「施工計画」等の施設別要求水準について十分に確保していることが求められる。

#### ウ 維持管理

- ・維持管理にあたって、「業務計画の基本的な考え方」、「コスト縮減への対応」について本業務を適切に実施できる確実性を備えていることが求められる。
- ・「維持管理業務内容」及び「修繕計画の立案」に対して適切な対応が求められる。

#### エ 運営

- ・運営にあたって、「業務計画の基本的な考え方」、「運営業務」について本業務を適切に実施できる確実性を備えていることが求められる。

### 5 総合評価

#### (1) 総合評価の手順

審査委員会は、提案内容及び価格に関する審査をそれぞれ行い、それらを総合評価することにより総合評価値を算出し、総合評価値の最も高い提案を優秀提案に、次点の提案を次点提案として選定するものとする。

総合評価値の算出に当たっては、前掲した提案書等に記載された内容に対する評価の得点（満点400点：（事業計画80点、施設整備200点、維持管理50点、運営70点））と提案価格を以下の計算式で得点化した評価値（満点600点）との加算を行い、合計値である総合評価値（総合点：満点1,000点）に基づいて応募者の順位付けを行うものとする。

#### (2) 総合評価値の計算式

総合評価値	=	(提案内容評価の得点)	+	(提案価格の得点化)
(満点1,000点)		(満点400点)		(満点600点)

(提案内容評価の得点)とは、加点項目の得点(400点満点)の合計とする。

(提案価格の得点化)に関する方法は、次のとおりとする。



- ・提案価格は得点化によって評価値としての算出を行う。
- ・提案価格を現在価値化した金額により算定し、最も低い価格を提示した応募者の評価値を600点満点とする。
- ・その他の提案価格は、以下の算定式に示すように、最低価格に対する割合にて、提案価格を得点化する。

$$\text{提案価格の得点} = \left( \frac{\text{最低提案価格}}{\text{提示提案価格}} \right) \times 600 \text{点}$$

## 6 優先交渉権者の決定及び公表

市は、審査委員会の審査結果の報告を受けて優先交渉権者を決定し、公表する。また、事業者選定基準に基づく審査結果についても併せて公表する。

なお、優先交渉権者との間で基本協定又は事業契約に関する協議が整わない場合には、市は、次点交渉権者との間で基本協定及び事業契約に関する協議を行う。

以 上

表1 資格審査の確認内容及び確認方法

	確認内容	確認方法
共通	応募者の構成員及び協力は、他の応募者に関する応募グループの構成員又はその協力会社としていないこと。	応募者から提出された様式1-2「応募グループの構成員、協力会社及び役割分担表」により確認する。
	一次審査書類の提出時に代表企業名を明記し、必ず代表企業が応募手続きを行うこと。	応募者から提出された様式1-2「応募グループの構成員、協力会社及び役割分担表」及び様式1-3「委任状」により確認する。
各企業共通	地方自治法施行令（昭和22年政令第16号）第167条の4第1項及び第2項各号に規定された者でないこと。	応募者から提出された様式2-1「一次審査資料提出確認書」及び添付書類により確認する。
	会社更生法（平成14年法律第154号）又は旧会社更生法（昭和27年法律第172号）に基づき更生手続開始の申立をなし又は申立がなされている者でないこと。民事再生法（平成11年法律第225号）に基づき再生手続開始の申立をなし又は申立がなされている者でないこと。商法（明治32年法律第48号）第381条に基づき会社の整理の開始の申立がなされ又は会社の整理の開始が命ぜられている者でないこと。破産法（平成16年法律第75号）に基づき破産手続開始の申立をなし若しくは申立がなされている者でないこと、又は旧破産法（大正11年法律第71号）に基づき破産の申立をなし若しくは申立がなされている者でないこと。	応募者各社から提出された様式2-1「一次審査資料提出確認書」により確認する。
	提案書の提出時から事業契約締結日までのいずれかの日において、市から指名停止措置を受けていないこと。	市の資料により確認する。
	最近1年間の法人税、事業税、消費税又は地方税を滞納していないこと。	応募者から提出された様式2-1「一次審査資料提出確認書」及び下記添付書類により確認する。 添付書類 ・法人税納税証明書 ・消費税納税証明書
	市が本事業についてアドバイザー業務を委託している者及びかかる者と当該アドバイザー業務において提携関係にある者でないこと、又はこれらの者と資本面若しくは人事面において関連がある者でないこと。	応募者から提出された様式1-2「応募グループの構成員、協力企業及び役割分担表」により確認する。
	審査委員会の委員が属する組織、企業又はその組織、企業と資本関係面若しくは人的関係の人事面において関連がある者でないこと。	

	確認内容	確認方法
設計企業	市の入札参加有資格者名簿に登録されていること。	入札参加有資格者名簿により確認する。
	建築士法（昭和25年法律第202号）第23条の規定に基づく一級建築士事務所の登録を行っていること。	応募者から提出された様式2-2「応募資格要件確認書（設計企業）」及び下記添付書類により確認する。 添付書類 ・一級建築士事務所登録を証明する書類
	平成11年4月以降に延床面積2,000㎡以上の公共施設の設計実績（基本設計若しくは実施設計）を有していること。	応募者から提出された様式2-2「応募資格要件確認書（設計企業）」及び下記添付書類により確認する。 添付書類 ・確認書に記載した業務実績を証明する契約書の鑑等の写し
	平成11年4月以降に同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する、学校給食センター、調理施設を有する学校・病院等又は食品製造工場等の設計の実績を有していること。	応募者から提出された様式2-2「応募資格要件確認書（設計企業）」及び下記添付書類により確認する。 添付書類 ・確認書に記載した業務実績を証明する契約書の鑑等の写し
工事監理企業	建設企業と同一でないこと。	応募者から提出された様式2-3「応募資格要件確認書（工事監理企業）」及び様式2-4「応募資格要件確認書（建設企業）」により確認する。
	市の入札参加有資格者名簿に登録されていること。	入札参加有資格者名簿により確認する。
	建築士法（昭和25年法律第202号）第23条の規定に基づく一級建築士事務所の登録を行っていること。	応募者から提出された様式2-3「応募資格要件確認書（工事監理企業）」及び下記添付書類により確認する。 添付書類 ・一級建築士事務所登録を証明する書類
	平成11年4月以降に延床面積2,000㎡以上の公共施設の工事監理実績を有していること。	応募者から提出された様式2-3「応募資格要件確認書（工事監理企業）」及び下記添付書類により確認する。 添付書類 ・確認書に記載した業務実績を証明する契約書の鑑等の写し
	平成11年4月以降に同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する、学校給食センター、調理施設を有する学校・病院等又は食品製造工場等の工事監理の実績を有していること。	応募者から提出された様式2-3「応募資格要件確認書（工事監理企業）」及び下記添付書類により確認する。 添付書類 ・確認書に記載した業務実績を証明する契約書の鑑等の写し
建設企業	市の入札参加有資格者名簿に登録されていること。	入札参加有資格者名簿により確認する。
	建設業法（昭和24年法律第100号）第3条第1項の規定に基づき、建築一式工事につき特定建設業の許可を受けていること。	応募者から提出された様式2-4「応募資格要件確認書（建設企業）」及び下記添付書類により確認する。 添付書類 ・特定建設業許可を証明する書類
	市の建設工事等入札参加者の資格においてA等級であること。	
	平成11年4月以降に延床面積2,000㎡以上の公共施設を元請として施工した実績を有していること。但し、共同企業体での施工の場合は、構成比率が50パーセント以上を有する施工実績であること。	応募者から提出された様式2-4「応募資格要件確認書（建設企業）」及び下記添付書類により確認する。 添付書類 ・確認書に記載した業務実績を証明する契約書の鑑等の写し

	確認内容	確認方法
	平成11年4月以降に同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する、学校給食センター、調理施設を有する学校・病院等又は食品製造工場等の建設の実績を有していること。	応募者から提出された様式2-4「応募資格要件確認書（建設企業）」及び下記添付書類により確認する。 添付書類 ・確認書に記載した業務実績を証明する契約書の鑑等の写し
維持管理企業	市の入札参加有資格者名簿に登録されていること。	入札参加有資格者名簿により確認する。
	平成11年4月以降に同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する、学校給食センター、調理施設を有する学校・病院等又は食品製造工場等の維持管理の実績を有していること。	応募者から提出された様式2-5「応募資格要件確認書（維持管理企業）」及び下記添付書類により確認する。 添付書類 ・確認書に記載した業務実績を証明する契約書の鑑等の写し
運営企業	市の入札参加有資格者名簿に登録されていること。	入札参加有資格者名簿により確認する。
	学校給食センター等にて温度監理に配慮した食品等物の配送及び回収業務の実績を有していること。	応募者から提出された様式2-6「応募資格要件確認書（運営企業）」及び下記添付書類により確認する。 添付書類 ・確認書に記載した業務実績を証明する契約書の鑑等の写し

表 2 - 1 事業計画に関する基礎審査及び内容審査

評価分類	基礎審査の確認事項	NO	内容審査による加点項目の評価	配点	
事業計画					
事業体制	基本的な考え方	・ 本事業を実施するにあたり基本的な考え方の説明がなされている。	事 1	・ 本事業にあたっての基本的な考え方について、本事業の基本理念を踏まえた提案が具体的になされており、それに応じた体制となっているか。	15
	事業実施体制	・ 本事業の実施に適した事業実施体制となっている。	事 2	・ 事業実施にあたって、整合性、バランス及びまとまりのとれた事業実施体制、多様な事態を想定した事業実施体制、及び市と円滑的確な意思疎通が図られる事業実施体制が具体的に検討されているか。 ・ 各構成員等の役割が明確に記述されているか。	10
	事業者の経営体制、運営方針	・ 経営体制及び会社運営方針の説明がなされている。 ・ 本事業実施にあたって必要最低限の経営体制が確保されている。	事 3	・ 事業内容に応じた経営体制や運営方針が適切に提案されているか。 ・ 経営体制や運営方針について、特に優れた提案がされているか。	5
	出資者の構成、出資条件等	・ 出資額及び出資者の明記がされている。 ・ 代表企業及び各構成員が出資している。  ・ 代表企業は事業者の発行する株式を最も多く保有する株主である。  ・ 代表企業及び各構成員は提案した出資構成、出資条件に対して、妥当な財務基盤を有している。	事 4	・ 本事業内容及び会社の運営方針に応じた出資構成となっているか。  ・ 各出資者は提案した出資構成・出資条件に対して優れた財務基盤を有していると認められるか。	10
	リスク分担	・ リスク分担の記載がされている。	事 5	・ 事業者、構成員及び協力会社間でのリスク分担に対する考え方が明確であり、考え方に対応して、各リスクの分担や処理の内容が具体的に記述されているか。	15
財務計画	収支計画	・ 最低限必要とする収益・費用が計上されている。各様式間の整合が取れ、正確な計算がされている。	事 6	・ 安定性の確保のため適切な収支計画（妥当なコスト水準、妥当な収益性水準の確保、資金調達に適切なキャッシュフロー水準等）となっているか。 ・ 収支計画上の問題に対して、適切な対応策が講じられ、堅牢性の高い収支計画となっているか。 ・ 財務管理の具体的な方針や管理方法が提案されているか。	15
	資金調達・返済計画	・ 資金調達や返済の計画が適切に記載されている。	事 7	・ 資金調達ならびに金融機関選択における考え方が明確に示され、また事業内容に適した資金調達の構成となっているか。 ・ 事業の内容、支払条件、金融機関の融資条件などが適切に考慮され、資金の調達や返済の現実性が見込まれるか。	10
	加点項目配点合計（事業計画）				25
加点項目配点合計（事業計画）				80	

表 2-2 施設整備に関する基礎審査及び内容審査

評価分類	基礎審査の確認事項	NO	内容審査による 加点項目の評価	配点	
施設整備					
基本方針	基本理念の具体化	施 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業の基本理念に基づき、学校給食センター施設にふさわしい魅力あるコンセプトについて、具体的な提案が有効になされているか。</li> <li>・本業務において、基本理念の実現に向けた確実な業務実施体制について、具体的な提案が有効になされているか。</li> </ul>	15	
社会性に関する性能	地域性への配慮	施 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域性及び景観性への配慮について、具体的な提案が有効になされているか。</li> <li>・地域社会、地域経済への貢献について、具体的な提案が有効になされているか。</li> <li>・教育の場としての配慮について、具体的な提案が有効になされているか。</li> </ul>	10	
	景観性への配慮				<ul style="list-style-type: none"> <li>・豊かな自然に調和する、建物配置及び高さの計画とすると共に、施設利用者が自然環境を十分に享受できる提案となっている。</li> <li>・市の学校給食センターとして、シンボル性と地域に配慮した施設デザインの提案がされている。</li> </ul>
環境保全性に関する性能	環境負荷低減に関する性能				
	長寿命	施 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・長寿命を考慮した具体的な提案が有効になされているか。</li> <li>・環境負荷低減を考慮した具体的な提案が有効になされているか。</li> <li>・環境に配慮したエコマテリアルについて、具体的な提案が有効になされているか。</li> </ul>	5	
	適正使用・適正処理				<ul style="list-style-type: none"> <li>・建築副産物の発生抑制対策、リサイクル、オゾン破壊係数及び地球温暖化係数の高い物質の使用抑制、廃棄物の削減、LCCO<sub>2</sub>の低減等を考慮した計画が提案されている。</li> </ul>
	エコマテリアル				<ul style="list-style-type: none"> <li>・環境に配慮し、エコマテリアル電線の採用に配慮した計画等が提案されている。</li> </ul>
	省エネルギー・省資源				
	建物の熱負荷の抑制	施 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・省エネルギー、廃棄物発生抑制等に配慮した計画が提案されている。</li> <li>・省エネルギー化を図るため、窓の断熱性・日射遮蔽性、外壁・屋根・床の断熱性の向上等に配慮した計画が提案されている。</li> </ul>	10	
自然エネルギーの直接利用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自然採光を積極的に取り入れる等、照明負荷の削減について十分配慮した計画が提案されている。</li> </ul>				
水資源の有効利用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・節水器具の導入や、使用する上水量低減のための計画が提案されている。</li> </ul>				
効率的運用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・建物運用時の効率化を考慮し、設備機器の運転状況が一元的に監視できる計画が提案されている。</li> </ul>				

表 2-2 施設整備に関する基礎審査及び内容審査

評価分類	基礎審査の確認事項	NO	内容審査による 加点項目の評価	配点
	周辺環境保全性に関する性能			
	地域生態系保全	緑化	<ul style="list-style-type: none"> <li>敷地内の緑化については、敷地外周部や敷地内地上部を適切に緑化し、緑地率10%以上が確保された計画が提案されている。</li> <li>樹種については立地条件（耐風性・耐塩性など）や衛生管理に適した選定がされた計画が提案されている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>各項目について具体的な提案が有効になされているか。</li> </ul>
	周辺環境配慮			
	日照障害	施 6	近隣地域への影響を抑えるよう配慮された計画が提案されている。	
	電波障害		障害範囲については、電波障害対策が計画提案されている。	
	臭気		給食エリア内及び排水処理施設等から生じる臭気が周辺に拡散しないよう配慮した計画が提案されている。	
	騒音・振動		設備機器作動時や配送作業時等に発生する音や振動が周辺に影響を与えないよう配慮された計画が提案されている。	
地下水	地下水に影響を与えないよう配慮された計画が提案されている。			
5				
20				
安全性に関する性能	防災性に関する性能			
	耐震、対火災、対風等	<ul style="list-style-type: none"> <li>官庁施設の基本的性能基準に基づく要求性能を満たす提案がされている。</li> </ul>	施 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>構造計画について、建築計画と整合のとれた具体的な提案が有効になされているか。</li> <li>信頼性の高い優れた防災計画について、具体的な提案が有効になされているか。</li> <li>調理設備からの火災発生防止に配慮した具体的な提案が有効になされているか。</li> </ul>
	機能維持性に関する性能		施 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設及び利用者保護にあたり信頼性の高い優れた防犯対策について、具体的な提案が有効にされているか。</li> </ul>
	機能維持	<ul style="list-style-type: none"> <li>要求水準を満たす機能維持性について提案されている。</li> </ul>		
防犯に関する性能		施 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>本施設を利用する人を保護するために管理運営方法と整合した防犯設備の設置を行う計画が提案されている。</li> </ul>	
防犯性				
10	10			

表 2-2 施設整備に関する基礎審査及び内容審査

評価分類	基礎審査の確認事項	NO	内容審査による 加点項目の評価	配点
機能性に関する性能	利便性に関する性能			
	移動			
	敷地へのアプローチ	<ul style="list-style-type: none"> <li>車の出入口については、国道204号の円滑な通行を妨げることのないよう、敷地北側公衆用道路に面して設置された計画が提案されている。また、食材納入時・配送時・回収時において、車両の錯綜が少なくなるよう配慮し適切に設置された計画が提案されている。</li> </ul>	施 10	10
	施設へのアプローチ	<ul style="list-style-type: none"> <li>玄関については、来場時に容易にわかるよう、駐車場や駐輪場の位置等を考慮した計画が提案されている。</li> <li>食材搬入車及び給食配送車がスムーズにプラットフォームに接車できるよう、転回や切返し等のスペースを考慮された計画が提案されている。</li> </ul>		
	人の動線	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設内については、見学者等外来利用者の動線と、従業員の動線が分離されるよう配慮された計画が提案されている。</li> <li>従業員の動線については、調理員及び事務職員の利用特性を考慮し、それぞれ効率的に業務が行えるよう動線の短縮が図られた計画が提案されている。</li> </ul>		
	車の動線	<ul style="list-style-type: none"> <li>構内（駐車場、構内道路）動線は、歩行者動線と明確に分離されるよう配慮した計画が提案されている。</li> <li>食材搬入車及び給食配送車の動線が、見学者等外来者車両の動線と分離されるよう配慮した計画が提案されている。</li> <li>機器類等の維持管理業務用車両が、施設に容易にアプローチできる動線を確保した計画が提案されている。</li> </ul>		
	サイン	<ul style="list-style-type: none"> <li>サインは各諸室の配置及び機能又は名称を表示し、統一性があり建築空間と調和し、視認性に優れた形状、寸法、設置位置、表示内容とした計画が提案されている。</li> </ul>		
	建具・仕上げ等	<ul style="list-style-type: none"> <li>扉部分は、開閉に伴う人の衝突を未然に防ぐよう配慮した計画が提案されている。</li> <li>ガラス部分は、ガラスへの衝突防止、及び衝突時の飛散防止に配慮した計画が提案されている。</li> </ul>		
操作	<ul style="list-style-type: none"> <li>建築設備及び調理設備の操作各部においては、確実な運転操作と運転状況確認が容易に行えるよう配慮された計画が提案されている。</li> </ul>	施 11	10	
	バリアフリーに関する性能			
	バリアフリー	<ul style="list-style-type: none"> <li>要求性能を満たす、バリアフリーに配慮された計画が提案されている。</li> </ul>	施 12	3



表 2-2 施設整備に関する基礎審査及び内容審査

評価分類	基礎審査の確認事項	NO	内容審査による 加点項目の評価	配点
室内環境に関する性能				
音環境	・要求水準を満たす機能維持性について提案されている。	施 13	・調理室や事務室、会議室について、機能にあった快適な音環境の具体的な提案が有効になされているか。	5
光環境	・省エネルギーに配慮し、各諸室や空間の利用特性に対応したゾーニングの設定及び適切な制御システムを導入に配慮した計画が提案されている。 ・自然採光については調理環境を考慮した上で、積極的に採用した計画が提案されている。 ・照明は、食品の色調が変わらない計画が提案されている。	施 14	・合理的で快適な照明計画について、具体的な提案が有効になされているか。	
熱環境	・給食エリアについては、「学校給食衛生管理の基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく適切な温湿度設定を行い、衛生管理に十分配慮した計画が提案されている。 ・室の用途・使用条件や管理方式等を考慮した空調ゾーニングとする。 ・調理設備等の使用により局所的に発生する熱負荷は、局所換気等によりできる限り発生源の近傍にて処理し、周囲への影響を低減した計画が提案されている。	施 15	・熱環境について、具体的な提案が有効になされているか。 ・各室の用途・使用条件や管理方式等を考慮した空調ゾーニング計画について、具体的な提案が有効にされているか。 ・局所的な熱負荷処理について、具体的な提案が有効になされているか。	10
空気環境	・「学校環境衛生の基準」に基づき、室内のホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物等の濃度は、建物引渡し時において厚生労働省が定める指針値以下とされている計画が提案されている。 ・清浄度の高い区域から低い区域へのエアフローとされた計画が提案されている。	施 16	・安全かつ衛生的な空気環境の考え方について、具体的な提案が有効になされているか。	10
衛生環境	・清掃性、保守管理性がよく、衛生面に配慮した計画が提案されている。	施 17	・衛生環境への配慮について、具体的な提案が有効になされているか。	10
振動	・要求性能を満たす、振動性を確保した計画が提案されている。	施 18		
情報化対応性に関する性能				
情報化対応性	・要求性能を満たす、情報化対応性を確保した計画が提案されている。	施 19	・情報化対応性について、具体的な提案が有効になされているか。	2
				60

表 2-2 施設整備に関する基礎審査及び内容審査

評価分類	基礎審査の確認事項	NO	内容審査による 加点項目の評価	配点	
経済性に関する性能	耐用性に関する性能				
	<p>耐久性</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事業期間内において要求水準に示す状態を保持すると共に、ライフサイクルコストを低減するために、長寿命かつ信頼性の高い設備、機材を使用する計画が提案されている。</li> </ul> <p>フレキシビリティ・更新性</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・設備機器及び備品等の更新時に、容易に行える搬入・搬出ルート計画及び建物外部のルート確保に留意した計画が提案されている。</li> </ul>	施 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業期間終了後までを見据えて、ライフサイクルコスト低減のために耐久性を考慮した、具体的な提案が有効になされているか。</li> <li>・将来の各室の空間、用途の変更や設備機器等の更新時の対応について、具体的な提案が有効になされているか。</li> </ul>	5	
経済性に関する性能	保全性に関する性能				
	<p>作業</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食エリア内については、調理員が自ら清掃しやすいことを考慮して計画されている。</li> </ul> <p>内外装材料 建築設備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・材料、機器、器具等は、速やかな修理、修繕が可能な計画が提案されている。</li> <li>・床は清掃しやすく、滑りにくい材料を用いる。特に給食エリアの床と巾木の取り合いや壁の腰部分等は、清掃が行いやすいよう十分配慮した提案とされている。</li> <li>・各設備システムの保守管理の内容、頻度に応じて設備機器等の適切な配置を行うとともに、容易に保全ができる計画が提案されている。</li> </ul>	<p>施 21</p> <p>施 22</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・従業員が行う日常点検保守作業及び清掃作業への配慮について、具体的な提案が有効になされているか。</li> </ul>	5	
施設別の性能	建築に関する性能			10	
施設別の性能	施設内のゾーニング及び配置計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設全体としてHACCPの概念に基づいた計画が提案されている。</li> <li>・食材の搬入から調理までの物の流れに基づき、作業諸室への動線がスムーズなレイアウトが提案されている。</li> <li>・作業区域は、汚染区域と非汚染区域とを明確に区分し、食材の搬入、調理済みの食品の配送及び食器・食缶の回収までの一連の作業工程・作業動線を考慮した計画が提案されている。</li> <li>・各区域の境界には、隔壁、扉又は床面の色別表示等により、交差汚染のないよう配慮した計画が提案されている。</li> <li>・廃棄物の搬出動線は、清浄度区分の区域毎に搬出可能とし、清浄度基準の低い区域から高い区域への搬出ルートは避けた計画が提案されている。</li> <li>・微生物等による汚染を極力避ける必要がある作業を行う区域は、他の区域から隔壁等により区画されている計画が提案されている。</li> </ul>	施 23	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設配置にあたっては、HACCPの概念に基づき、各施設の機能及び施設相互の関連、及び利用者の動線を十分考慮した配置計画について、具体的な提案が有効になされているか。</li> </ul>	10
	空間構成	<ul style="list-style-type: none"> <li>・要求性能を満たす、空間構成を確保した計画が提案されている。</li> </ul>	施 24	<ul style="list-style-type: none"> <li>・空間構成について、施設の使用目的を十分に理解した上で、天井高さ等、適切な計画について、具体的な提案が有効になされているか。</li> </ul>	3
	建具	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各室、外部窓とも要求水準を満たした計画が提案されている。</li> </ul>	施 25	<ul style="list-style-type: none"> <li>・建具について、施設の使用目的を十分に理解した上で、適切な建具計画について、具体的な提案が有効になされているか。</li> </ul>	3
	構造に関する性能	<ul style="list-style-type: none"> <li>・上部構造、基礎構造とも要求水準を満たした計画が提案されている。</li> </ul>	施 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>・構造について、施設の使用目的を十分に理解した上で適切な構造計画について、具体的な提案が有効になされているか。</li> <li>・上部構造の架構計画について、機能的な空間を確保しうる具体的な提案が有効になされているか。</li> <li>・基礎の計画について、地盤状況を反映した具体的な提案が有効になされているか。</li> </ul>	5

表 2-2 施設整備に関する基礎審査及び内容審査

評価分類	基礎審査の確認事項	NO	内容審査による 加点項目の評価	配点
電気設備に関する性能	・各設備については要求水準を満たした計画が提案されている。	施 27	・快適な内部外部空間確保に十分配慮した電気設備について、具体的な提案が有効にされているか。 ・施設の使用目的を十分に理解した上で適切な電気設備計画について、具体的な提案が有効になされているか。	5
機械設備に関する性能	・各設備について、要求水準を満たした計画が提案されている。	施 28	・施設の使用目的に十分配慮したバランスのよい機械設備計画について、具体的な提案が有効になされているか。 ・換気設備について、給食エリアに対する結露対策などを考慮した具体的な提案が有効になされているか。 ・適切な排水処理について、具体的な提案が有効になされているか。	5
調理設備に関する性能	・調理設備に関する基本的な考え方を十分に理解した計画が提案されている。 ・機械機器の仕様については、要求水準を満たした提案がされている。	施 29	・調理作業の安全性、効率性及び衛生管理に配慮した具体的な提案が有効になされているか。 ・調理設備の配置について、交差汚染(人、物)に配慮した具体的な提案が有効になされているか。	15
新設配膳室に関する性能	・各学校について、要求水準を満たした計画が提案されている。	施 30	・各学校の給食の搬出入及び配膳が円滑に行われる具体的な提案が有効になされているか。 ・既存の学校施設との動線の関連性に配慮した具体的な提案が有効になされているか。	6
調理備品に関する性能	・要求水準を満たす備品を必要数調達する提案がされている。	施 31	・児童・生徒に対する安全及び衛生面での配慮について、具体的な提案が有効になされているか。	5
什器備品に関する性能	・要求水準を満たす備品を必要数調達する提案がされている。	施 32	・従業員の業務効率性及び快適性について、具体的な提案が有効になされているか。	3
施工計画に関する性能	・適切な施工計画が具体的に提案されているか。	施 33	・工事期間中の安全性や工期の遵守について、具体的な提案が有効になされているか。	10
施設整備に関するモニタリング	・施設整備段階におけるモニタリング手法についての考え方が記載されている。	施 34	・施設整備段階において、市との連絡協議及び、自ら行う業績監視についての体制・手法について、具体的な提案が有効になされているか。	5
加点項目配点合計（施設整備）				200

表 2 - 3 維持管理に関する基礎審査及び内容審査

評価分類	基礎審査の確認事項	NO	内容審査による 加点項目の評価	配点
維持管理				
維持管理業務				
業務概要				
業務計画の基本的な考え方	<ul style="list-style-type: none"> <li>要求水準を満たすための創意工夫を取り入れた、維持管理業務の基本的な考え方の提案がなされている。</li> <li>維持管理業務の業務従事者等の体制、連絡窓口の設置、即応体制などが提案されている。</li> </ul>	維 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>質の高い維持管理サービスを継続的に提供し、より利用者の利便性を図るため、具体的な提案が有効になされているか。</li> <li>社会情勢や市の施策の変更等によって起こり得る継続的改善を行うため、具体的な提案が有効になされているか。</li> </ul>	15
コスト削減への対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>コスト削減に関する協力体制について提案されている。</li> </ul>	維 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設、設備の長寿命化、維持管理費、光熱水費等ライフサイクルコスト削減を図るため、具体的な提案が有効になされているか。</li> </ul>	5
維持管理業務のモニタリング	<ul style="list-style-type: none"> <li>維持管理面でのモニタリング手法についての考え方が記載されている。</li> </ul>	維 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>維持管理面での自ら行う自己監視を徹底する体制、手法及び事業の継続に向けて、より適切で具体的なモニタリング手法が有効に提案されているか。</li> </ul>	5
維持管理業務				
維持管理業務内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>各維持管理業務についての業務内容について提案されている。</li> </ul>	維 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>市の行う給食業務に支障の無いような建築物・建築設備等の保守点検を行うため、具体的な提案が有効になされているか。</li> <li>調理器具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、具体的な提案が有効になされているか。</li> <li>水質管理を適切に行うために、具体的な提案が有効になされているか。</li> <li>給食の安全性を確保するために、各業務で具体的な提案が有効になされているか。</li> <li>市の行う給食業務の快適な職場環境を提案するために、具体的な提案が有効になされているか。</li> <li>HACCP対応マニュアル作成等の支援を効率よく行うための体制・仕組みについて、具体的な提案が有効になされているか。</li> </ul>	20
修繕計画の立案	<ul style="list-style-type: none"> <li>予防保全の考え方に基いた修繕計画に関して提案されている。</li> </ul>	維 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>本施設について、事業期間中及び事業期間終了後、施設の耐用期間を適切に設定した上で、その期間における建物及び設備機器更新を含めた効率的な修繕のあり方について、具体的な提案が有効になされているか。</li> </ul>	5
加点項目配点合計（維持管理）				50

表 2-4 運営に関する基礎審査及び内容審査

評価分類	基礎審査の確認事項	NO	内容審査による 加点項目の評価	配点
運営				
配送・回収運營業務				
業務概要				
配送・回収 運營業に 関する 基本的 な 考え方	<ul style="list-style-type: none"> <li>要求水準を満たすための創意工夫を取り入れた、運營業務の基本的な考え方の提案がなされている。</li> <li>運營業務の業務従事者等の体制、連絡窓口の設置、即応体制などが提案されている。</li> </ul>	運 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>質の高い運營業務を継続的に提供するため、具体的な提案が有効になされているか。</li> <li>常時連絡可能な体制で、より利用者の利便性を図るための具体的な提案が有効になされているか。</li> </ul>	30
配送車調達 業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>要求水準を満たす計画が提案されている。</li> </ul>	運 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>配送車は環境に配慮された新車が調達され、指定時間内に配達可能な台数が提案されているか。</li> <li>配送車の維持管理業務について、具体的な提案が有効になされているか。</li> </ul>	15
運營業務の モニタリ ング	<ul style="list-style-type: none"> <li>運営面でのモニタリング手法についての考え方が記載されている。</li> </ul>	運 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>運営面での自ら行う自己監視を徹底する体制、手法が具体的に提案されており、事業の継続に向けてより適切で具体的なモニタリング手法とが有効に提案されているか。</li> </ul>	5
運營業務				
配送・回収 業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>運営計画内容、業務従事者の教育、衛生管理などが提案されている。</li> <li>運営方法、具体的な運営スタッフ（有資格者）、配送・回収計画などが提案されている。</li> </ul>	運 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食提供のための衛生の確保と配送・回収計画が円滑に図られるために具体的な提案が有効になされているか。</li> <li>各学校へ指定時間内に配送し、調理後2時間以内に喫食できる配送・回収計画について、具体的な提案が有効になされているか。</li> </ul>	20
加点項目配点合計（運営）				70