

(仮称)東根市学校給食共同調理場整備等事業

落札者決定基準



平成18年7月6日

東 根 市

< 目 次 >

1. 本書の位置づけ	2
2. 最優秀提案者の選定の概要	2
(1) 最優秀提案者の選定方式	2
(2) 最優秀提案者の選定方法	2
(3) 最優秀提案者の選定体制	2
3. 審査の手順	3
(1) 競争参加資格確認審査	3
(2) 提案審査（基礎審査、定性審査、価格審査）	3
4. 競争参加資格確認審査	4
5. 提案審査（基礎審査）	4
(1) 競争参加資格に関する適格審査	4
(2) 入札金額に関する適格審査	4
(3) 基本的要件に関する適格審査	4
6. 提案審査（定性審査）	6
(1) 事業計画に関する提案審査	7
(2) 施設計画等に関する提案審査	7
(3) 維持管理計画に関する提案審査	8
(4) 運営等計画に関する提案審査	9
(5) 提案全体に関する審査	10
7. 提案審査（価格審査）	10
(1) 入札金額に関する提案審査	10
8. 最優秀提案者の選定及び落札者の決定	10
(1) 最優秀提案者の選定及び落札者の決定（定性審査と価格審査の総合評価）	10

1. 本書の位置づけ

本落札者決定基準は、東根市（以下「市」という。）が「（仮称）東根市学校給食共同調理場整備等事業」（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（公表）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、施設等の調査・設計、建設並びに施設等の維持管理及び給食の運営等の各業務を通じて、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（事業実施能力並びに設計・建設・維持管理・運営能力等）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審査（基礎審査、定性審査、価格審査）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（「東根市PFI事業審査委員会設置要綱（平成17年7月4日告示第33号）」に基づき設置、以下「審査委員会」という。）において行う。

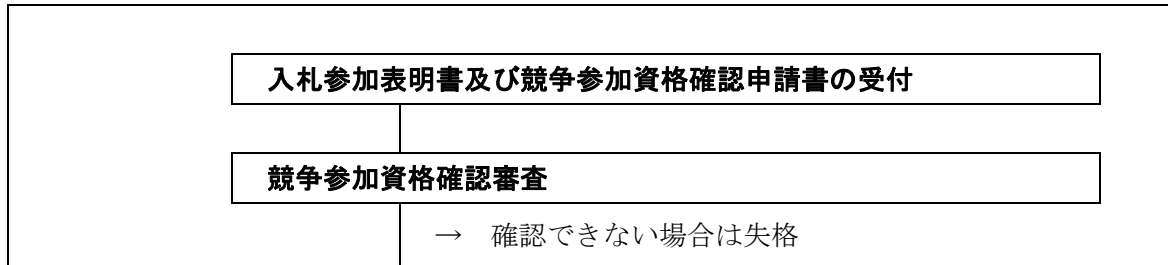
審査委員会委員

区分	氏名	役職	適要
委員長	相羽 康郎	東北芸術工科大学環境デザイン学科教授	建築関係
職務代理	武田 新市	東根市助役	行政関係
委員 (五十音順)	上野 和子	社団法人 山形県栄養士会会長	調理関係
	植村 義弘	黒沼共同会計事務所公認会計士	会計関係
	香川 浩	スタジオ香川元東北芸術工科大学助手	建築関係
	田村 朝子	山形大学地域教育文化学部助教授	調理関係
	山本 達也	日本政策投資銀行東北支店企画調査課長	金融関係

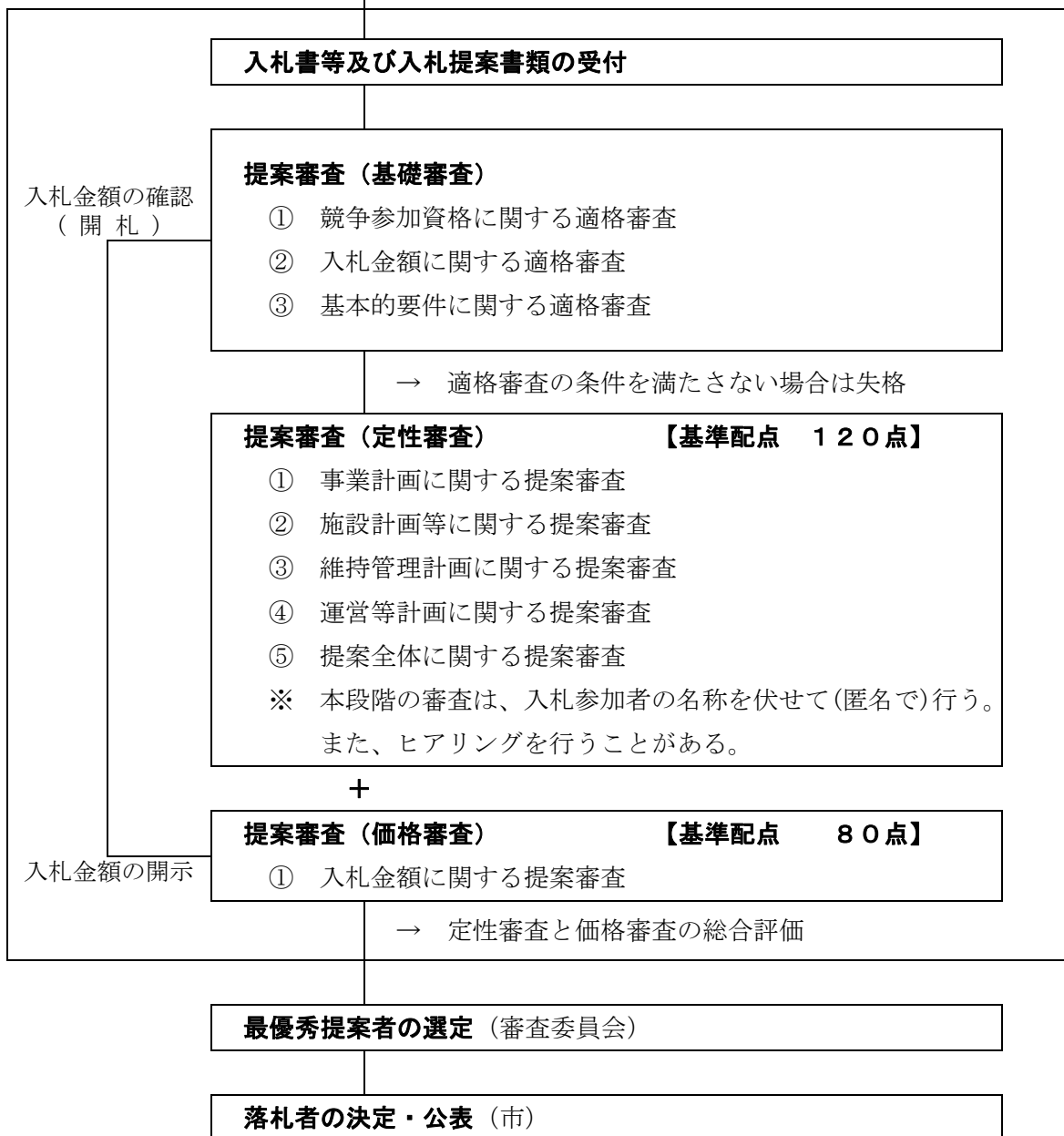
3. 審査の手順

審査の手順は、以下のとおりである。

(1) 競争参加資格確認審査



(2) 提案審査（基礎審査、定性審査、価格審査）



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（入札参加者の参加要件、入札参加企業又は入札参加グループの構成員の資格要件、入札参加企業又は入札参加グループの構成員の制限に掲げる要件）に関して、入札説明書等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. 提案審査（基礎審査）

提案審査（基礎審査）は、競争参加資格に関する適格審査、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) 競争参加資格に関する適格審査

入札参加者の備えるべき競争参加資格に関して、入札説明書等に示す要件を満たしていることの適格審査を行う。

(2) 入札金額に関する適格審査

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。なお、入札書に記載する「入札金額」をはじめ、「契約金額」及び「予定価格」については、入札説明書のⅡ 3（14）の「2）開札方法」を参照すること。

(3) 基本的要件に関する適格審査

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

基本項目	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（施設等の整備業務に対する対価等、施設等の維持管理業務に対するサービス対価等、給食の運営等業務に対するサービス対価等）の算定に重大な誤りがないとともに、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

基本項目	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・附帯施設等）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	<ul style="list-style-type: none"> 施設計画において、1日当たり最大4,500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。 施設計画において、附帯施設の必要施設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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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

基本項目	審査基準
建築物保守管理業務	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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) 運営等計画に関する項目

基本項目	審査基準
調理業務	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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。
運営備品調達業務	<ul style="list-style-type: none"> 運営備品調達業務計画(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。
開業準備業務	<ul style="list-style-type: none"> 開業準備業務計画(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。

6. 提案審査（定性審査）

提案審査（定性審査）は、事業計画に関する提案審査、施設計画等に関する提案審査、維持管理計画に関する提案審査、運営等計画に関する提案審査、提案全体に関する提案審査を行う。

入札参加者より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120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。この場合、四捨五入は行わないものとする。（様式欄に、対象とする主な様式を示しているが、その他の入札提案書類全般を総合的に判断し、審査を行うものとする。）

審査項目		基準配点	
(1) 事業計画に関する項目	1) 事業計画の基本方針	4	24
	2) 資金調達計画	4	
	3) リスク管理計画	10	
	4) キャッシュフロー計画	6	
(2) 施設計画等に関する項目	1) 周辺環境	4	30
	2) 配置計画・外部動線計画	4	
	3) 内部ゾーニング計画、内部動線計画、必要諸室計画	8	
	4) 調理設備計画、食器食缶等調達計画、施設備品調達計画	6	
	5) 施設等の機能性・経済性	6	
	6) 施設等の施工計画	2	
(3) 維持管理計画に関する項目	1) 建築物保守管理業務、建築設備保守管理業務、附帯施設保守管理業務	4	16
	2) 調理設備・食器食缶等・施設備品保守管理業務	6	
	3) 清掃業務	4	
	4) 警備業務	2	
(4) 運営等計画に関する項目	1) 運営等業務の基本方針及び実施体制	8	42
	2) 調理業務	10	
	3) 衛生管理業務	10	
	4) 配送・回送業務	6	
	5) 洗浄・残滓処理業務	4	
	6) 運営備品調達業務	2	
	7) 開業準備業務	2	
(5) 提案全体に関する項目	1) 地域経済への配慮	6	8
	2) その他提案全体	2	
合 計		120	

評価区分	配点比率
① 審査項目に対する提案において優れている点はない	0%
② ①と③の中間程度	25%
③ 優れている	50%
④ ③と⑤の中間程度	75%
⑤ 特に優れている	100%

(1) 事業計画に関する提案審査

(24点)

審査項目と評価指針	基準配点	対象とする主な様式
1) 事業計画の基本方針	4	2 1、2 2 他
ア 事業計画に当たっての基本方針が適切な内容となっているか。		
2) 資金調達計画	4	2 3、2 4 他
ア 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。		
イ 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。)		
3) リスク管理計画	1 0	2 5 他
ア 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等が確保されているか。(実施体制等の確保とともに、企業間のコミュニケーションの方法等が提示され、適切な内容となっているか。)		
イ リスクの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。(バックアップ体制等の確保とともに、リスクの分担、分担者の負担能力、リスク発生時の責任者の配置、意思決定の手続、関係者との協議等が提示され、適切な内容となっているか。)		
ウ 固定料金と変動料金の構成区分や割合が、選定事業者の行う運営等業務が安定的・継続的に提供できるよう、適切な内容となっているか。		
エ 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。		
4) キャッシュフロー計画	6	2 6 他
ア 運営資金の不足を回避するため、有効な対応策等が確保されているか。		
イ 事業収支計画の安定性を向上するため、有効な対応策等が確保されているか。		

(2) 施設計画等に関する提案審査

(30点)

審査項目と評価指針	基準配点	対象とする主な様式
1) 周辺環境	4	4 0 他
ア 施設等の整備にともなう、周辺環境への影響及び周辺環境から受ける影響に対して適切に計画されているか。		
イ 景観に配慮し、建築デザインが適切に計画されているか。		
ウ その他独自に計画、配慮した点		
2) 配置計画・外部動線計画	4	4 1 他
ア 本体施設及び附帯施設等の配置並びに出入口、駐車場及び構内道路(搬入、配送・回送、維持管理)等の外部動線が適切に計画されているか。		
イ その他独自に計画、配慮した点		
3) 内部ゾーニング計画、内部動線計画、必要諸室計画	8	4 2 他
ア 給食エリア、事務エリア及びその他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計画されているか。		
イ 給食エリアの内部動線並びに事務エリア及びその他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計画されているか。		
ウ 給食エリア各必要諸室内の仕様、レイアウト及び動線並びに事務エリア及びその他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計画されているか。		

エ 給食エリア各必要諸室内の電気・機械設備等並びに事務エリア及びその他エリア各必要諸室内の電気・機械設備等が適切に計画されているか。		
オ その他独自に計画、配慮した点		
4) 調理設備計画、食器食缶等調達計画、施設備品調達計画	6	4 3 他
ア 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計画されているか。		
イ 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計画されているか。		
ウ 施設備品の仕様が適切に計画されているか。		
エ その他独自に計画、配慮した点		
5) 施設等の機能性・経済性	6	4 4 他
ア 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、施設等の機能性が適切に計画されているか。		
イ 維持管理・運営費及び光熱水費等からなる L C C を低減させる観点から、建築(構造・内外装)及び電気・機械設備等が適切に計画されているか。		
ウ その他独自に計画、配慮した点		
6) 施設等の施工計画	2	4 5 他
ア 施工監理、工事監理及び工程管理等が適切に計画されているか。		
イ 施設等の施工にともなう、周辺への影響及び環境への負荷の低減に対して適切に計画されているか。		
ウ その他独自に計画、配慮した点		

(3) 維持管理計画に関する提案審査

(16点)

審査項目と評価指針	基準配点	対象とする主な様式
1) 建築物保守管理業務、建築設備保守管理業務、附帯施設保守管理業務	4	5 8 他
ア 建築物保守管理を円滑に行うための業務体制及び業務内容が適切に計画されているか。		
イ 建築設備保守管理を円滑に行うための業務体制及び業務内容が適切に計画されているか。		
ウ 附帯施設保守管理を円滑に行うための業務体制及び業務内容が適切に計画されているか。		
エ その他独自に計画、配慮した点		
2) 調理設備・食器食缶等・施設備品保守管理業務	6	5 9 他
ア 調理設備保守管理を円滑に行うとともに、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、業務体制及び業務内容が適切に計画されているか。		
イ 食器食缶等保守管理を円滑に行うための業務体制及び業務内容が適切に計画されているか。		
ウ 施設備品保守管理を円滑に行うための業務体制及び業務内容が適切に計画されているか。		
エ その他独自に計画、配慮した点		
3) 清掃業務	4	6 0 他
ア 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計画されているか。		

	イ その他独自に計画、配慮した点		
4) 警備業務		2	6 1 他
	ア 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計画されているか。		
	イ その他独自に計画、配慮した点		

(4) 運営等計画に関する提案審査 (42点)

審査項目と評価指針	基準 配点	対象とする 主な様式
1) 運営等業務の基本方針及び実施体制	8	6 3 他
		ア 運営等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。
		イ 運営等業務を円滑に行うための業務体制及び業務内容が適切に計画されているか。(業務体制及び業務内容とともに、責任者等が不測時の業務補完体制、市が要求する提供給食数の変動への対応策等が提示され、適切な内容となっているか。)
		ウ 運営等業務のマニュアル作成及び従業員の教育・訓練が適切に計画されているか。
		エ 維持管理・運営費及び光熱水費等からなるLCCを低減させる観点から、運営等業務の内容が適切に計画されているか。
		オ その他独自に計画、配慮した点
2) 調理業務	10	6 4 他
		ア 使用水の安全確保や二次汚染の防止等、安全性への配慮が適切に計画されているか。
		イ 食材の適切な温度管理及び調理設備の運転・監視が適切に計画されているか。
		ウ アレルギー対応食の提供が適切に計画されているか。
		エ 検食及び保存食の保存が適切に計画されているか。
		オ その他独自に計画、配慮した点
3) 衛生管理業務	10	6 5 他
		ア 従業員等の健康管理が適切に計画されているか。
		イ 衛生検査が適切に計画されているか。
		ウ 建物内部及び外周部の衛生管理が適切に計画されているか。
		エ その他独自に計画、配慮した点
4) 配送・回送業務	6	6 6 他
		ア 配送・回送のシステムが適切に計画されているか。(配送・回送のシステムとともに、安全で確実な配送・回送が可能な内容となっているか。)
		イ 配送における衛生管理及び汚染防止が適切に計画されているか。
		ウ その他独自に計画、配慮した点
5) 洗浄・残滓処理業務	4	6 7 他
		ア 食器食缶等及び厨房設備等の洗浄が適切に計画されているか。
		イ 適正分別、減量化及び再資源化の観点から、残滓処理が適切に計画されているか。
		ウ その他独自に計画、配慮した点

6) 運営備品調達業務	2	6 8 他
ア 調理用器具の調達が適切に計画されているか。		
イ 配送車の調達が適切に計画されているか。		
ウ その他独自に計画、配慮した点		
7) 開業準備業務	2	6 9 他
ア 開業準備が適切に計画されているか。		
イ その他独自に計画、配慮した点		

(5) 提案全体に関する審査 (8 点)

審査項目と評価指針	基準配点	対象とする主な様式
1) 地域経済への配慮	6	7 1 他
ア 業務の実施において、地域経済への配慮が適切に計画されているか。		
2) その他提案全体	2	7 2 他
ア 提案全体として、民間事業者ならではの有効な提案がなされているとともに、業務の質や効率が高いものとなっているか。(各審査項目間の相乗効果等)		
イ 提案全体として、学校給食の目的を実現するものとなっているか。		
ウ その他独自に計画、配慮した点		

7. 提案審査（価格審査）

(1) 入札金額に関する提案審査

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、基準配点は 80 点とする。

1) 配点の算出方法

入札参加者の入札金額は、次の算定式（予定価格等からの割合等）に基づき、価格審査の配点を算出する。

2) 配点の計算式

配点 = 30 + (予定価格 - 入札金額に基づいて算定された契約金額) / 20,000,000 円

※ なお、入札書に記載する「入札金額」をはじめ、「契約金額」及び「予定価格」については、入札説明書のⅡ 3 (14)の「2) 開札方法」を参照すること。

※ 価格審査の配点は、小数点以下第三位を四捨五入するとともに、上限を 80 点とする。

8. 最優秀提案者の選定及び落札者の決定

(1) 最優秀提案者の選定及び落札者の決定（定性審査と価格審査の総合評価）

定性審査の配点（基準配点 120 点）と価格審査の配点（基準配点 80 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、当該入札参加者にくじを引かせて最優秀提案者を選定する。

本事業に関する窓口

東根市総務部プロジェクト推進課

住 所：〒999-3795 山形県東根市中央一丁目1番1号

電 話：0237-42-1111（内線 3121）

F A X：0237-43-2413

e-mail：project@city.higashine.yamagata.jp

ホームページ：http://www.city.higashine.yamagata.jp