

鶴ヶ島市学校給食センター更新施設（仮称）
整備運営事業

落札者決定基準
【修正版】

平成23年4月5日

【平成23年7月12日修正】

鶴ヶ島市

目 次

第1	落札者決定基準の位置づけ	1
第2	最優秀提案者選定の概要	1
1.	最優秀提案者選定方式	1
2.	最優秀提案者選定方法	1
3.	選定の体制	2
第3	審査の流れ	3
第4	入札参加資格審査	4
第5	提案審査（基礎審査）	4
1.	審査項目	4
第6	提案審査（加点項目審査）	6
1.	審査方法	6
2.	加点審査項目の評価基準	7
第7	提案審査（価格審査）	13
1.	審査方法	13
2.	価格評価点の計算式	13
第8	最優秀提案者の選定	13
第9	落札者の決定	13

第1 落札者決定基準の位置づけ

本落札者決定基準は、鶴ヶ島市（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6条の規定に基づき特定事業として選定した、鶴ヶ島市学校給食センター更新施設（仮称）整備運営事業（以下「本事業」という。）を実施するに当たり、本事業を実施する民間事業者の募集・選定を行うに際して入札参加希望者に交付する入札説明書と一体をなすものである。

本落札者決定基準は、本事業の落札者を決定するに当たって、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。

第2 最優秀提案者選定の概要

1. 最優秀提案者選定方式

本事業を実施する事業者には、鶴ヶ島市学校給食センター更新施設（仮称）（以下「本施設」という。）の整備、維持管理、運營業務の各業務を通じて、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り、事業者の広範かつ高度な能力やノウハウ等と事業実施における経済性とを総合的に評価して選定することが必要となる。従って、事業者の選定に当たっては、入札価格と併せて、施設や設備機器の性能等、市の要求するサービス水準との適合性、維持管理や運營業務における業務遂行能力や事業計画の妥当性、安定的な事業継続を図るための仕組や資金調達計画の確実性、リスクを把握・管理しこれを負担する能力等各面から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方式（地方自治法施行令第167条の10の2第1項又は第2項）により行うこととする。

2. 最優秀提案者選定方法

選定は、事業者の資格の有無を判断する『入札参加資格審査』と、事業者の提案内容を審査する『提案審査（基礎審査、加点項目審査など）』の二段階に分けて実施する。

なお、入札参加資格審査の結果は、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. 選定の体制

市は、提案内容の審査に関して、学識経験者及び市職員で構成する『鶴ヶ島市学校給食センター更新施設（仮称）整備運営事業に係るPFI事業者等審査委員会』（以下「審査委員会」という。）を設置しており、当該審査委員会において最優秀提案者の選定を行う。市は、審査委員会の審査結果を踏まえ、最も優れた提案をもとに落札者を決定する。審査委員は、以下のとおりである。

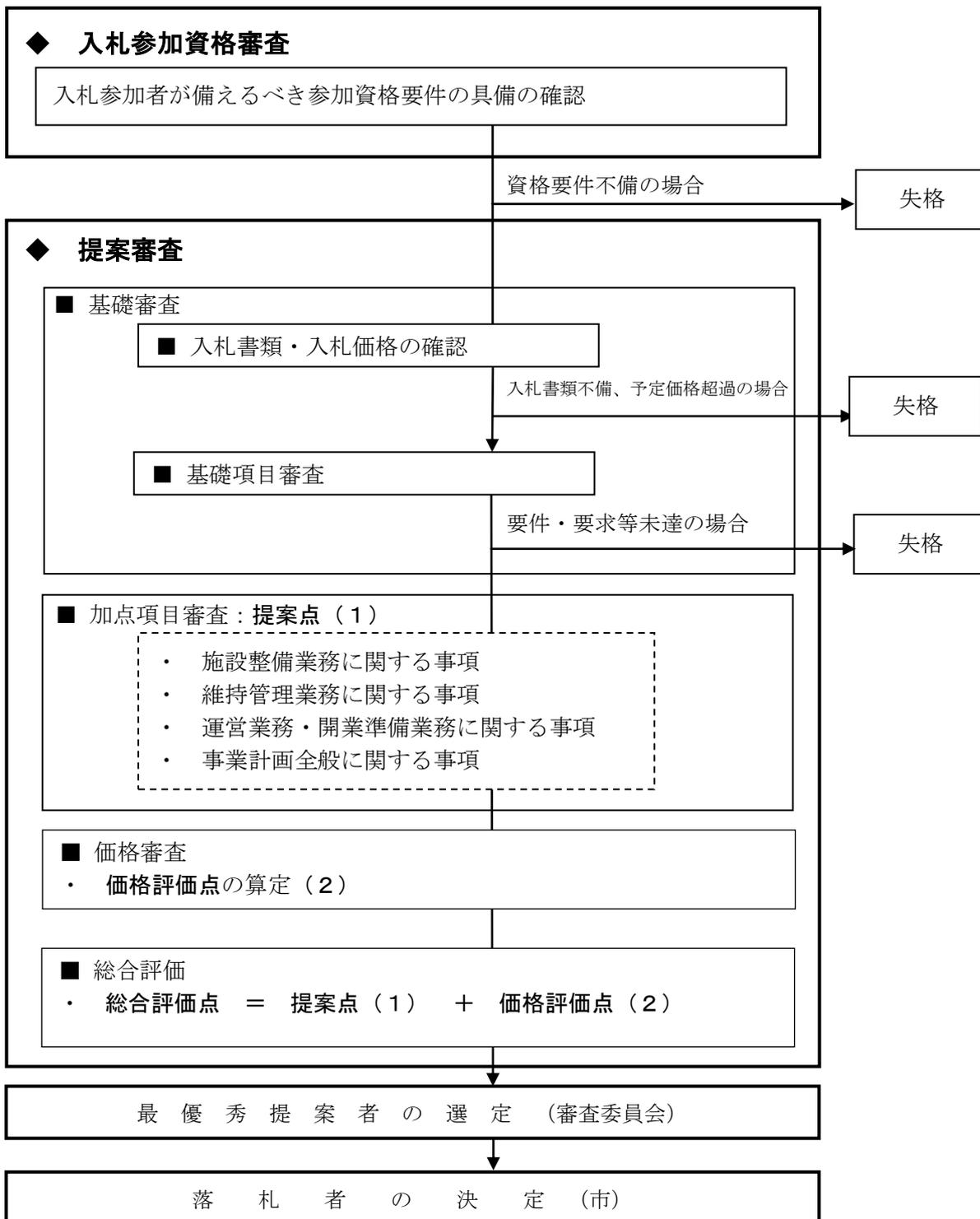
〔敬称略〕

役職	委員名	所 属 等
委員長	上山 邦雄	城西大学経済学部 教授【経済学部長】
副委員長	秋山 哲一	東洋大学理工学部 教授【建築学科（計画マネジメント系）】
委員	堀端 薫	女子栄養大学 専任講師【給食システム研究室】
委員	瀧嶋 利明	鶴ヶ島市副市長
委員	新井 周平	鶴ヶ島市教育委員会 教育長

注) 各委員に対し、質問等を行うことは控えること。

第3 審査の流れ

審査の手順・流れについては、以下のとおりである。



第4 入札参加資格審査

入札参加資格審査は、入札説明書に示す入札参加者の備えるべき入札参加資格要件を満たしているか否かの確認審査を行う。

参加資格要件不備の場合は、失格とする。審査の結果は、代表企業に通知する。

第5 提案審査（基礎審査）

1. 審査項目

提案書に記載された内容が、次の項目を満たしていることを確認する。

1) 入札書類・入札価格の確認

市は、提出された入札書類がすべて入札説明書の指定どおりに形式上揃っているかを確認し、その上で入札書及び提案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する。

予定価格を超える場合は、失格とする。

市が設定する予定価格は6,001,749千円（消費税及び地方消費税を除く）とする。

2) 基礎項目審査

入札価格が予定価格の範囲内であることが確認された入札参加者の提案内容が次表に掲げる審査項目を満たしているかについて審査を行う。一項目でも満たさないことが確認された場合は、失格とする。

基礎項目審査において適格とみなされた提案について、審査委員会において加点項目審査を行う。

審査区分	審査項目	主な対応様式
共通	<ul style="list-style-type: none"> ・ 提案書全体について、同一事項に対する2通り以上の提案又は提案事項間の矛盾等がないこと。 ・ 提案書全体について、様式集に則した構成（項目の構成、枚数制限等）となっていること。 	様式 3-1 ~ 様式 8-13
施設整備	<ul style="list-style-type: none"> ・ 事業用地の土地利用・配置計画（本体施設・附帯施設）が明示されていること。 ・ 1日当たり6,500食の供給能力を有する施設が計画されていること。 ・ 施設計画において、本体施設及び付帯施設の必要諸室が設置されていること。 ・ 設備・備品等の調達の内容が提案されていること。 ・ 提案の内容が要求水準を満たしていること。 	様式 3-3 様式 4-1 ~ 様式 4-8 様式 8-1 ~ 様式 8-13
開業準備	<ul style="list-style-type: none"> ・ 開業準備業務計画が提案されていること。 ・ 提案の内容が要求水準を満たしていること。 	様式 3-3 様式 6-8
維持管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 維持管理に係る業務体制及び業務内容等が提案されていること。 ・ 提案の内容が要求水準を満たしていること。 	様式 3-3 様式 5-1 ~ 様式 5-4
運営	<ul style="list-style-type: none"> ・ 運営に係る業務体制及び業務内容等が提案されていること。 ・ 提案の内容が要求水準を満たしていること。 	様式 3-3 様式 6-1 ~ 様式 6-7
事業計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 事業スケジュールが供用開始に合わせた提案となっていること。 ・ 事業実施体制、構成員及びその役割が明示されていること。 ・ 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。 ・ 実現可能な事業工程となっていること。 ・ 資金調達計画（金額・方法・条件等）が明示されていること。 ・ 長期事業収支計画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。 ・ サービス対価の総額の算定が、業務毎に見積もられた各費用と整合が取れていること。 ・ 各費用の根拠が明示されていること。 ・ リスク分担に関し、入札説明書等で示したリスクの分担表との矛盾等がないこと。 	様式 3-3 様式 7-1 ~ 様式 7-14

第6 提案審査（加点項目審査）

1. 審査方法

提案書に記載された内容について、次の方法に従い点数化する。

1) 加点項目審査の基本方針

提案内容の点数化（配点及び加点基準）に当たっては、市が本事業に期待する事項の必要性又は重要性を勘案して設定する。

加点項目審査は、入札参加者の提案内容について、以下に示す加点審査項目について加点基準に応じて点数化する。加点項目審査は、配点を70点満点とし、その内訳は「加点審査項目の評価基準」に示す。

2) 審査における大項目別の配点

前述の加点項目審査の基本方針を踏まえ、配点を次のとおりとする。

加点審査項目(大項目別)	配点
施設整備業務に関する事項	21 点
維持管理業務に関する事項	8 点
運營業務・開業準備業務に関する事項	27 点
事業計画全般に関する事項	14 点
合計	70 点

3) 審査項目の加点基準

審査項目の評価項目別に、次に示す5段階評価による方法により点数を付与する。点数は、小数点第二位まで算定する。なお、これらは、入札参加者間の相对比较ではなく、絶対評価の方法により行う。

	評価区分	加点比率(加点数=配点×加点比率)
A	当該評価項目において特に秀でて優れている。	配点×1.00
B	当該評価項目において秀でて優れている。	配点×0.75
C	当該評価項目において優れている。	配点×0.50
D	当該評価項目においてごくわずかに優れている。	配点×0.25
E	当該評価項目において優れているとは認められない。	配点×0.00

2. 加点審査項目の評価基準

加点審査項目毎の評価基準と配点は次の通りとする。

【施設整備業務に関する事項 配点：21点】

評価項目	配点	評価の主な観点	様式
1 施設計画の方針・ 全体配置	3	<ul style="list-style-type: none"> 設計方針は、明確なコンセプトを有し、施設本体及び付帯施設は合理的な配置となっているか。 外部動線（食材搬入、給食の配送・回収、職員等の出退、歩行者など）計画は交通上の安全性に十分考慮しているか。 施設及び付帯施設に関する計画は、将来における修繕や大規模改修について考慮しているか。 	様式 4-1 様式 8-1～ 8-13
2 機能性及び 衛生水準の確保	5	<ul style="list-style-type: none"> 施設は、食数・献立数に応じた適切な規模としているか。 施設内は、HACCPの概念を取り入れ、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等を適切に計画しているか。 各エリア・区域・諸室の仕様・レイアウト・動線を、衛生面・安全面・作業効率に配慮し適切に計画しているか。 各諸室の設備は、相互関係・衛生面・安全面・作業効率に配慮し適切に計画しているか。 執務・作業環境について、騒音防止や熱負荷の低減など、快適性・労働安全上の配慮をしているか。 各区域の境界には、相互汚染や交差汚染を防止するための工夫をしているか。 敷地や施設内への不法侵入を防止する等保安管理に配慮しているか。 その他独自に計画、配慮した点があるか。 	様式 4-2 様式 8-1～ 8-13
3 設備計画	3	<ul style="list-style-type: none"> アレルギー食調理室は、提供食数に対して適切な規模で計画しているか。 除去すべき原因食品が混入しないための調理システムや配送・喫食の誤りを防止するための工夫をしているか。 地産地消・食育学習機能の充実に配慮しているか。 その他独自に計画、配慮した点があるか。 	様式 4-3 様式 8-1～ 8-13
4 調理設備・備品等	2	<ul style="list-style-type: none"> 調理設備・機器の能力・台数等は、給食数、学校・学級数、業務時間等を考慮し適切に計画しているか。 調理設備・機器の構造や機能等は、食品衛生に配慮し適切に計画しているか。 	様式 4-4

		<ul style="list-style-type: none"> ・設備機器は、誤操作を防止し、安全かつ容易に行えるよう配慮しているか。 ・適温の給食を提供できるようにするため適切な仕様の食缶が計画されているか。 ・耐久性に優れ食育に資する食器等が計画されているか。 ・その他独自に計画、配慮した点があるか。 	<p>様式 8-1～ 8-13</p>
5 防災、環境及び ライフサイクル コストへの配慮	3	<ul style="list-style-type: none"> ・防災面（耐震性、耐久性等）に配慮しているか。 ・環境負荷低減に配慮しているか。 ・メンテナンスや機器更新などライフサイクルコストの縮減に配慮しているか。 ・光熱水費の低減方策及び省エネルギー対策について配慮しているか。 ・事業期間終了後までを見据えて、ライフサイクルコストが低減されるよう配慮しているか。 ・災害時の各設備の機能維持や回復・復旧に関し配慮しているか。 ・火災、ガス漏れ等の事故防止に配慮しているか。 ・その他独自に計画、配慮した点があるか。 	<p>様式 4-5 様式 8-1～ 8-13</p>
6 周辺の環境・ 景観への配慮	1	<ul style="list-style-type: none"> ・景観と調和した外観とする等、周辺環境に配慮して計画しているか。 ・騒音、臭気等について、周辺環境への負荷低減に配慮をして計画しているか。 ・その他独自に計画、配慮した点があるか。 	<p>様式 4-6 様式 8-1～ 8-13</p>
7 施設等の施工計画	3	<ul style="list-style-type: none"> ・工事監理及び工程管理、施工に関する品質管理を適切に計画しているか。 ・設計・施工の適切性を自己監視する体制・手法について、適切に計画しているか。 ・設計・施工に係る市との協議等を効果的に行うための配慮をしているか。 ・工事に伴う影響（騒音、振動、悪臭、粉塵発生、交通渋滞その他など）を最小限に抑えるための配慮をしているか。 ・工事期間中の安全性の確保のための適切な配慮をしているか。 ・その他独自に計画、配慮した点があるか。 	<p>様式 4-7</p>
8 既存施設の解体 撤去	1	<ul style="list-style-type: none"> ・解体撤去に関する施工監理・工程管理等について適切に計画しているか。 ・周辺への影響対策について、適切に計画しているか。 	<p>様式 4-8</p>

【維持管理業務に関する事項 8点】

評価項目	配点	評価の主な観点	様式
1 維持管理業務に対する姿勢	1	<ul style="list-style-type: none"> ・維持管理を適切に行い、予防保全を基本とした上で、施設・設備の劣化等による危険・障害の未然防止のための適切な計画をしているか。 ・施設環境の美化を保持しつつ、労働安全や健康被害防止に配慮しているか。 ・省資源・省エネルギーに配慮しつつ、施設設備等の長寿命化を図るための配慮をしているか。 	様式 5-1
2 維持管理体制	1	<ul style="list-style-type: none"> ・維持管理業務（修繕・更新業務を含む。）を円滑に行うための業務体制を適切に計画しているか。 ・市職員等との連絡体制や即応性に関する配慮をしているか。 ・地震災害時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体制等について、適切に計画しているか。 ・各業務を自己監視するモニタリング体制を計画しているか。 ・その他独自に計画、配慮した点があるか。 	様式 5-2
3 各維持管理業務	3	<ul style="list-style-type: none"> ・建築物及び各種設備保守管理業務（修繕・更新業務を含む。）について、長期的な利用に耐え、かつ給食業務に支障のないよう適切に計画（管理項目、作業内容、頻度等）しているか。 ・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配慮をしているか。 ・外構・植栽維持管理業務（修繕・更新業務を含む。）について適切に計画しているか。 ・清掃業務について適切に計画しているか。 ・警備業務について適切に計画しているか。 ・各種備品（食器・食缶を含む）の保守管理・更新業務について適切に計画しているか。 ・配送車両調達・維持管理・更新業務について適切に計画しているか。 	様式 5-3
4 修繕計画	3	<ul style="list-style-type: none"> ・予防保全に基づいた保守・修繕計画について適切に計画しているか。 ・事業期間中において必要となる可能性の高い設備等の更新について適切に計画しているか。 ・事業期間終了後においても、建築物、建築設備及び調理設備等が継続的に使用できるよう配慮しているか。 ・その他独自に計画、配慮した点があるか。 	様式 5-4

【運営業務・開業準備業務に関する事項 27点】

評価項目	配点	評価の主な観点	様式
1 運営業務実施体制	4	<ul style="list-style-type: none"> ・運営業務方針は明確にされているか。 ・給食を安定的に供給するための運営実施体制を適切に計画しているか。 ・業務従業者の指揮命令系統を明確にしているか。 ・市との円滑な連絡体制を適切に計画しているか。 ・従業員の教育・訓練について、適切に計画しているか。 ・緊急時の体制について、適切に計画しているか。 ・業務改善を継続的に図り、調理業務の品質確保に対する仕組みについて、適切に計画しているか。 ・調理業務の自己監視（セルフモニタリング）体制・方法等について、適切に計画しているか。 ・その他独自に計画、配慮した点があるか。 	様式 6-1
2 食の安全の確保	6	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生及び労働安全の観点から、調理過程において想定されるリスクを十分に検討し、リスクの発生防止策、リスク発生時の対応、リスク発生後の改善・再発防止策について、適切に計画しているか。 ・アレルギー対応食の調理について、安全性を高める配慮をしているか。 ・二次汚染の防止等、安全性を高める工夫をしているか。 ・食材の適切な温度管理及び調理設備の運転・監視について、適切に計画しているか。 ・検食及び保存食の保存について、適切に計画しているか。 ・その他独自に計画、配慮した点があるか。 	様式 6-2
3 衛生管理の徹底	5	<ul style="list-style-type: none"> ・施設の内外における衛生管理について、適切に計画しているか。 ・衛生検査について、適切に計画しているか。 ・従業員の健康管理・衛生管理、研修について、適切に計画しているか。 ・衛生検査の結果に不良が認められた際の対応等について、適切に計画しているか。 ・その他独自に計画、配慮した点があるか。 	様式 6-3
4 残滓処理等	2	<ul style="list-style-type: none"> ・食器・食缶等及び厨房設備等の洗浄について、適切に計画しているか。 ・残滓等の処理について、適正分別、減量化及び再資源化の観点から適切に計画しているか。 	様式 6-4

		<ul style="list-style-type: none"> 給食の食べ残しの抑制に関する協力、支援に関した配慮をしているか。 その他独自に計画、配慮した点があるか。 	
5 給食配送・配膳・回収	4	<ul style="list-style-type: none"> 安定的な給食配送・配膳・回収の体制について、適切に計画をしているか。 配送時における交通事故等の緊急時の具体的対応策について、適切に計画をしているか。 配膳時の安全面及び衛生面に対する配慮について、適切に計画をしているか。 配膳室の衛生管理について、適切に計画をしているか。 その他独自に計画、配慮した点があるか。 	様式 6-5
6 運営業務における緊急時の対応	3	<ul style="list-style-type: none"> 緊急事態（自然災害、食中毒事故発生等）時において、市との意思疎通や適切な連携等が的確になされるような体制を、適切に計画しているか。 食中毒事故発生時等において、迅速で適切な対応がされ、かつ、事業者内部での情報伝達、原因究明調査について、適切に計画をしているか。 食材納入事故に伴う献立変更や急な給食数変更等の緊急時の協力体制について、適切に計画しているか。 その他独自に計画、配慮した点があるか。 	様式 6-6
7 その他運営業務における工夫	2	<ul style="list-style-type: none"> 市との意思疎通や適切な連携等の方法を適切に計画しているか。 市の事業目的達成（地産地消・食育）のために有効な支援策を計画しているか。 その他、運営業務における品質確保について、独自の工夫をしているか。 	様式 6-7
8 開業準備業務	1	<ul style="list-style-type: none"> 開業準備（準備期間、試運転、従業員研修等）を適切に計画しているか。 学校給食調理業務等が市直営からSPCへ円滑に移行できるよう協力、支援する配慮をしているか。 	様式 6-8

【事業計画全般に関する事項 14点】

評価項目	配点	評価の主な観点	様式
1 事業実施に当たっての基本的姿勢	1	<ul style="list-style-type: none"> 市の考えを理解し、学校給食運営におけるパートナーとしての取り組み姿勢、基本的な考え方が適切であるか。 	様式 7-1

<p>2 組織体制 ・事業実施体制</p>	<p>2</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・事業実施の方針・体制が、学校給食の意義や本事業の目的を踏まえ、それを具現化するためにふさわしいものとなっているか。 ・事業の実施体制（代表企業・構成員・協力企業等の役割、相互関係）や企業間のコミュニケーションの方法を適切に計画しているか。 ・市、各学校等との連絡、協議体制を考慮しているか。 ・その他、事業全般を通じて独自性のある提案があるか。 	<p>様式 7-2</p>
<p>3 資金調達計画 ・長期収支計画</p>	<p>3</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・適切な収支計画に基づいた事業計画としているか。 ・資金調達の安定性・確実性を確保するための有効な対策を考慮しているか。 ・不測の資金需要に対する対応策を措置しているか。 	<p>様式 7-3</p>
<p>4 事業継続 及び安定性の方策</p>	<p>3</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・事業の実施に関するリスクを適切に分析しているか。 ・リスクが顕在化した時に、迅速な対応が出来るような組織体制、意思決定手続き、関係者間の協議の進め方を計画しているか。 ・事業者負担となっているリスクの内容、性質に応じて、代表企業、各構成企業及び協力企業間のリスク分担を明確にしているか。 ・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となっているか。 ・事業者側で事業特有のリスクと認識しているものについて、有効な対応策が備えられているか。 ・追加的な保険付保等のリスク緩和措置を図っているか。 	<p>様式 7-4</p>
<p>5 事業の品質確保</p>	<p>2</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・各企業や従業員のモラルハザードを防ぎ、モチベーションの維持に関する方策について、配慮をしているか。 ・事業期間を通じて、業務全般のサービス水準の維持・改善を図るための管理・調整機能や自己監視等に関し、効果的な手法や仕組みを計画しているか。 	<p>様式 7-5</p>
<p>6 防災・環境への配慮</p>	<p>2</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・周辺地域に配慮しているか。（災害時支援等） ・エネルギー使用量の削減や LCC CO₂ 削減などの地球環境への配慮をしているか。 ・その他、事業全般を通じて独自性のある提案があるか。 	<p>様式 7-6</p>
<p>7 地域経済 ・社会への配慮</p>	<p>1</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・地域経済や地域社会の貢献について配慮しているか。 ・地元企業の活用、地元雇用に配慮しているか。 ・その他、事業全般を通じて独自性のある提案があるか。 	<p>様式 7-7</p>

第7 提案審査（価格審査）

1. 審査方法

提案書に記載された入札価格について、次の方法に従い点数化する。

価格審査については、配点を30点満点とし、価格評価点は、以下に示す方法で算定する。

2. 価格評価点の計算式

$$\text{価格評価点} = 30 \text{点} \times (\text{最低入札価格} / \text{入札価格})$$

※ 価格評価点は、小数点第三位以下を四捨五入した値とする。

第8 最優秀提案者の選定

審査委員会は、価格評価点と加点項目審査による提案点の合計（総合評価点）が最も高い入札参加者を最優秀提案者として選定する。

また、総合評価点と同じであった場合には、提案点が最も高い者を最優秀提案者とする。

$$\text{総合評価点} = \text{提案点 (70点満点)} + \text{価格評価点 (30点満点)}$$

第9 落札者の決定

市は、審査委員会の審査により選定された最優秀提案者を踏まえ、落札者を決定する。

また、その結果については、市ホームページ等を通じて公表する。