

**千葉市こてはし学校給食センター
再整備（改築）事業**

落札者決定基準

平成26年8月1日

千葉市

< 目 次 >

第1 本書の位置づけ	1
第2 事業者選定の概要	1
1 事業者選定方式.....	1
2 事業者選定方法.....	1
3 事業者選定の体制.....	1
第3 審査の手順	2
1 競争参加資格確認審査（第一次審査）	3
2 提案内容審査（第二次審査）	3
第4 落札者の決定	7

第1 本書の位置づけ

千葉市こてはし学校給食センター再整備（改築）事業 落札者決定基準（以下「落札者決定基準」という。）は、千葉市（以下「市」という。）が、千葉市こてはし学校給食センター再整備（改築）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って、入札参加者へ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、落札者を決定するにあたって、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。）を選定するための方法及び評価項目等を示し、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 事業者選定の概要

1 事業者選定方式

本事業を実施する事業者には、施設整備段階から維持管理・運営段階の各業務を通じて、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、事業者の幅広い技術的能力及び総合力が必要となる。したがって、事業者の募集及び選定を行うにあたっては、入札金額とともに、事業能力、施設整備能力及び維持管理・運営能力等のその他の条件を総合的に評価し落札者を決定する、総合評価落札方式による一般競争入札をもって行う。

2 事業者選定方法

事業者の選定は、二段階の審査により実施し、第一次審査として競争参加資格確認審査、第二次審査として提案内容審査（入札金額の適格審査、必須項目の適格審査、加点項目の審査、総合評価値の算定）を行う。なお、競争参加資格確認審査は、提案内容審査の対象となる入札参加者を選定するためにのみ行うこととし、競争参加資格確認審査の具体的な内容について、これを提案内容審査に持ち越さないものとする。

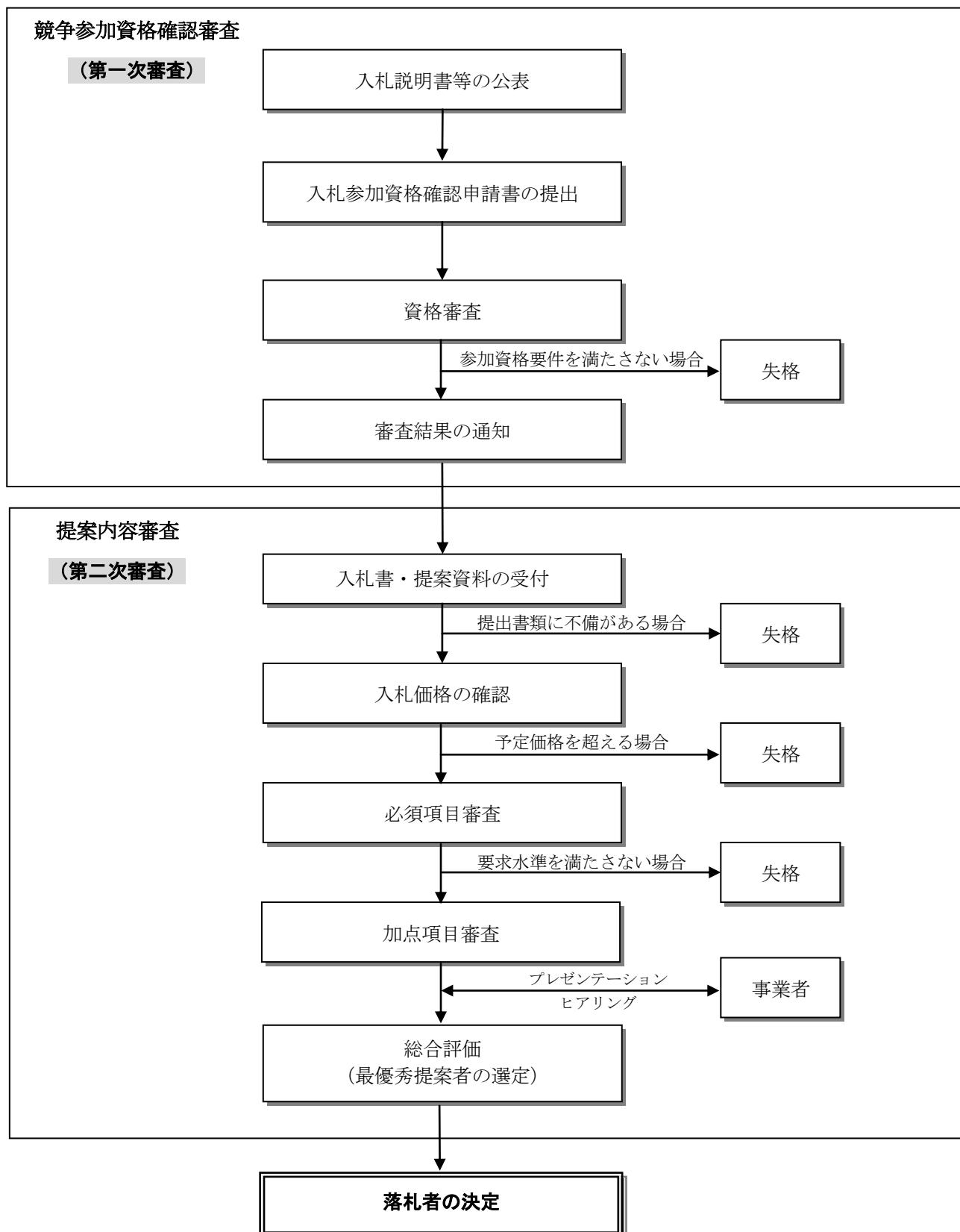
3 事業者選定の体制

審査にあたっては、市が設置した千葉市PFI事業等審査委員会（以下「審査委員会」という。）において、事業者の決定基準に関する審議並びに入札参加者より提出された入札書及び提案資料の審査を行い、最優秀提案者を選定する。なお、審査委員会は、下表に記載の3名の委員で構成され、審査委員会は非公開とする。

委員長	根本 祐二	東洋大学 経済学部教授/PPP研究センター長
委 員	杉崎 幸子	公益財団法人千葉県栄養士会理事
委 員	柳澤 要	千葉大学大学院 工学研究科教授

第3 審査の手順

審査の手順は、次のとおりとする。



1 競争参加資格確認審査（第一次審査）

競争参加資格の確認審査では、入札参加者が備えるべき競争参加資格要件（入札説明書に規定されている要件）を満たしているかどうかの審査を行う。1項目でも当該要件を満たしていない場合は、失格（競争参加資格がない）とする。

2 提案内容審査（第二次審査）

（1）入札書・提案資料の確認

提出された入札書・提案資料を確認し、様式集に記載した必要書類を満たしていることを確認する。入札書・提案資料に不備がある場合は、失格とする。

（2）入札金額の適格審査

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する。予定価格を超える場合は、失格とする。

（3）必須項目審査

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出した提案資料の内容が、市が必須とする項目（必須項目）を充足しているかを確認する。

必須項目審査では、「要求水準を満たすための基本的能力を有する」ことを判断することとし、以下に示す審査基準を満たしていることを審査する。

必須項目審査の審査基準

審査項目	審査の視点
①事業計画に関する事項	A. 事業スケジュール
	B. 資金調達・返済計画
	C. 長期収支計画
②施設整備に関する事項	A. 設計業務
	B. 建設業務（解体撤去を含む）
	C. 開業準備業務
	D. その他
③維持管理に関する事項	A. 建物維持管理業務
	B. 建築設備維持管理業務
	C. 調理設備維持管理業務
	D. 事務備品維持管理業務
	E. 植栽・外構維持管理業務
	F. 清掃業務
	G. 警備業務
④運営に関する事項	A. 日常の検収支援業務
	B. 給食調理業務
	C. 洗浄等業務

D. 配送及び回収業務	る提案がなされているか。
E. 廃棄物処理業務	
F. 衛生管理業務	
G. 運営備品等更新業務	
H. 配送車両維持管理業務	
I. 献立作成・食材調達支援（助言）業務	
J. 給食エリア等清掃業務	

(4) 加点項目審査

提案資料のうち、市が特に重視する項目（加点項目）について、その提案が優れていると認められるものについては、その程度に応じて性能点を付与する。

性能点は、評価項目ごとに5段階で評価し、全体で60点満点とする。また、小数点以下の点数については、小数点第2位まで算出する。

加点項目審査の評価基準、採点の基準は、次のとおりとする。

ア 加点項目審査の評価基準

加点項目審査の評価基準

評価項目	評価の視点	配点	
①事業計画に関する事項			
事業計画	事業実施体制等	<ul style="list-style-type: none"> 本事業の目的、施設の役割等、基本理念に即した事業実施方針及び、業務実施方針を具現化するための実施体制について優れた提案がなされているか。 セルフモニタリングの内容やモニタリング結果を踏まえた業務改善について、優れた提案がなされているか。 	3
	資金調達・返済計画	<ul style="list-style-type: none"> 資金調達及び毎年度の収支計画の確実性と安定性について優れた提案がなされているか。 不測の資金需要への対応について、優れた提案がなされているか。 	2
	リスク管理	<ul style="list-style-type: none"> 本事業に付随するリスク分析及び業務を実施する企業間でのリスク分担について、優れた提案がなされているか。 リスクを顕在化させない仕組み、及びリスクが顕在化した場合の対応策について、優れた提案がなされているか。 市が負担することを想定しているリスクのうち、事業者に移転可能なリスクや移転の考え方について、優れた提案がなされているか。 	2
	地域経済	<ul style="list-style-type: none"> 市内事業者の活用、地元雇用、地域住民との連携等、地域経済に貢献する具体的な提案がなされているか。 	3
(小計)		10	
②施設整備に関する事項			
設計	配置計画・外部計画	<ul style="list-style-type: none"> 配置計画・動線計画において、周辺環境及び安全性・防災性・機能性に配慮した優れた提案がなされているか。 	6
	内部計画	<ul style="list-style-type: none"> 給食エリアのゾーニング、配置計画、動線計画について、安全衛生や機能性及び作業環境等の観点から優れた提案となっているか。 災害時の安全確保について、優れた提案がなされているか。 	
	デザイン	<ul style="list-style-type: none"> 建物をはじめ、屋外付帯施設及び外構等について、周辺環境と調和的としたデザインや仕上げ等とするための配慮について、優れた提案がなされているか。 	2
建設	施工計画	<ul style="list-style-type: none"> 工事期間中、近隣の環境や安全確保に配慮した優れた提案がなされているか。 工事期間中、工事関係者の安全確保や、工事の品質確保に配慮した優れた提案がなされているか。 	3

共通	地球環境・ライフサイクルコストへの配慮	<ul style="list-style-type: none"> エコマテリアルの採用、省エネルギー、省資源化などによる環境負荷低減について、優れた提案がなされているか。 ライフサイクルコストの低減、施設の長寿命化について、優れた提案がなされているか。 建築設備及び調理設備に関する計画は、将来における機器更新や修繕について、配慮した提案がなされているか。 	6
	開業準備	<ul style="list-style-type: none"> 供用開始後の運営を円滑に実施するための開業準備について、各業務間や市との連携を含め、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	1
(小計)			18

③維持管理に関する事項

維持管理	修繕計画	<ul style="list-style-type: none"> 予防保全を基本とした劣化等による危険・障害の未然防止について、優れた提案がなされているか。 事業期間終了後まで考慮した長期の修繕計画について、具体的かつ妥当性のある優れた提案がなされているか。 事業期間終了後も質の高い給食サービスの提供を継続するために、引き継ぎやアフターフォローについて優れた提案がなされているか。 	4
	エネルギー マネジメント	<ul style="list-style-type: none"> 適切なエネルギー・マネジメントによる光熱水費削減方策について、実効性のある優れた提案がなされているか。 	3
(小計)			7

④運営に関する事項

給食調理	魅力ある給食の提供	<ul style="list-style-type: none"> 魅力ある給食の提供及び食べ残し抑制の方策について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	4
	安全衛生	<ul style="list-style-type: none"> 調理業務において、食中毒及び異物混入等を未然に防止するための優れた提案がなされているか。 調理業務において、食中毒及び異物混入等が発生した場合の事後対応や発生原因究明等の再発防止策について、優れた提案がなされているか。 2時間喫食実現のための優れた提案がなされているか。 	5
配送・回収		<ul style="list-style-type: none"> 事故や渋滞等のトラブル時における対応について、優れた提案がなされているか。 安全・衛生面での配慮について、優れた提案がなされているか。 	3
廃棄物処理		<ul style="list-style-type: none"> 廃棄物の抑制、減量や再資源化について、具体的な効果が確認できる優れた提案がなされているか。 	5
衛生管理		<ul style="list-style-type: none"> 従業員の健康管理について、優れた提案がなされているか。特に感染性胃腸炎等による食中毒に関しては、その発生を未然に防ぐための具体的な優れた提案がなされているか。 職員の衛生意識の向上を図る研修会の実施等、職員教育について優れた提案がなされているか。 	5
献立作成・食材調達支援		<ul style="list-style-type: none"> 市の給食をより良くするための献立作成・食材調達支援（助言）について優れた提案がなされているか。 	2
将来への対応		<ul style="list-style-type: none"> 対象となる学校の統廃合や給食センター間の役割分担の変更を受け、配送校が変更される場合における対応について、優れた提案がなされているか。 	1

(小計)	25
(合計)	60

イ 採点の基準

評価項目ごとの評価の視点に基づいて、提案内容を審査し、以下に示す判断基準により性能点を付与する。

評価	判断基準	得点化方法
A	各審査項目に関して特に優れている	各項目の配点×1.00
B	AとCとの中間程度	各項目の配点×0.75
C	各審査項目に関して優れている	各項目の配点×0.50
D	CとEとの中間程度	各項目の配点×0.25
E	要求水準を満たす程度	各項目の配点×0.00

(5) 入札価格の得点化方法

入札価格を対象として、次に示す方法に基づき価格点を付与する。

- ・ 加点項目審査に進んだ全入札参加者のうち、入札価格が最低である者を第1位とし、価格点の満点である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する。算出した得点の小数点第3位を四捨五入する。

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

(6) 総合評価

審査委員会は、算定した性能点と価格点の合計（総合評価点）が最も高い提案を行った入札参加者を、最優秀提案者として選定する。

第4 落札者の決定

市は、競争参加資格確認審査及び提案内容審査の結果により選定された最優秀提案者を落札者として決定する。ただし、最優秀提案者が複数いるとき（総合評価点が同点のとき）は、性能点が最も高い者を落札者とする。なお、性能点も同点の場合は、当該最優秀提案者にくじを引かせて落札者を決定する。

落札者の決定結果は、各入札参加者の代表企業に通知するほか、結果の概要、審査講評を市のホームページ等で公表する。