

福井市新学校給食センター整備運営事業

落札者決定基準

令和3年4月15日

福井市

落札者決定基準は、福井市（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）第7条の規定に基づき、令和3年3月25日に特定事業として選定した福井市新学校給食センター整備運営事業（以下「本事業」という。）についての募集・選定を行うに当たって、入札に参加しようとする者を対象に交付する入札説明書と一体のものである。

落札者決定基準は、落札者を選定するに当たって、入札参加者のうち最も優れた提案を行った者を客観的に評価・選定するための方法及び基準等を示し、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。

最優秀提案の選定に当たっての審査は、公平性及び透明性を確保するとともに、客観的な評価等を行うために設置している福井市新学校給食センターPFI等選定委員会（以下「選定委員会」という。）において行う。

目 次

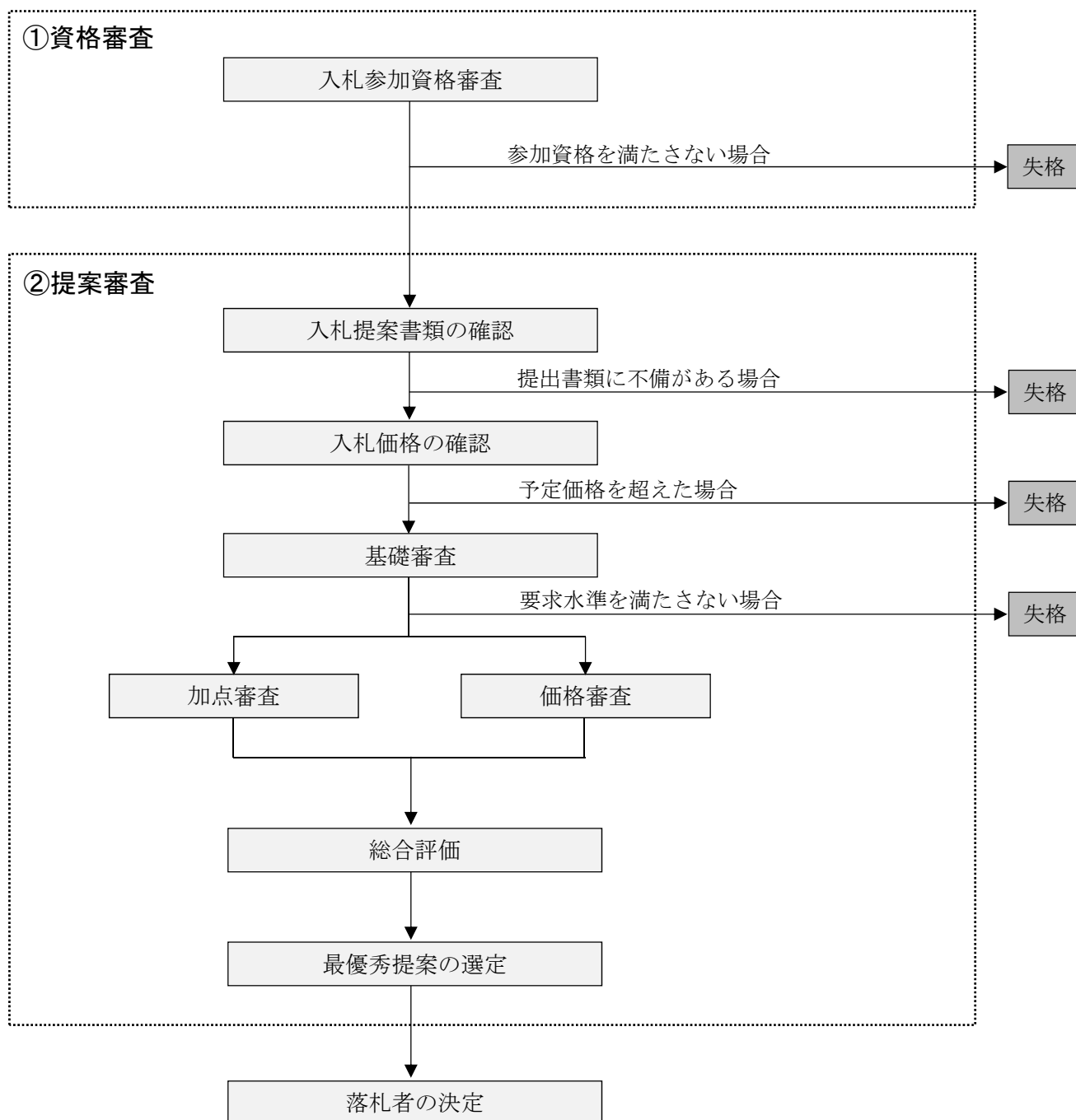
1 落札者決定の手順	1
(1) 落札者決定までの審査手順の概要.....	1
(2) 審査.....	2
2 提案審査における点数化方法	3
(1) 提案審査の配点.....	3
(2) 加點審査の点数化方法.....	4
(3) 価格審査の点数化方法.....	4

別紙 加點審査における評価項目及び配點

1 落札者決定の手順

(1) 落札者決定までの審査手順の概要

本事業における事業者の選定は、価格及びその他の条件により落札者を決定する総合評価一般競争入札方式に基づき、次の手順で実施する。



(2) 審査

ア 資格審査

市は、入札参加者から提出される入札参加資格審査に関する書類をもとに、入札参加者が満たすべき参加資格要件及び業務遂行能力について確認し、確認の結果を代表企業に対して通知する。入札参加資格を満たさない場合は、失格とする。

イ 提案審査

(ア) 入札提案書類の確認

市は、入札参加者に求めた入札提案に関する提案書類がすべて揃っていることを確認する。提出書類が不備の場合、失格とする。

(イ) 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を超えていないことを確認する。入札価格が予定価格を超える場合は、失格とする。

(ウ) 基礎審査

市は、提案書類に記載された内容が、基礎審査項目を満たしていることを確認する。提案内容が基礎審査項目を満たさない場合は、失格とする。

基礎審査項目は、次のとおりである。

- a 要求水準書の要求水準に未達の無いこと。
- b 入札説明書及び様式集に示す提案書の作成に関する条件について違反の無いこと。

(エ) 加点審査・価格審査

a 加点審査

選定委員会は、入札参加者から提出された提案書類の各様式に記載された内容について審査を行い、審査項目ごとに得点を付与する。

b 価格審査

選定委員会は、入札参加者から提出された入札書に記載された金額について審査を行い、得点を付与する。

(オ) 総合評価及び最優秀提案の選定

選定委員会は、加点審査及び価格審査における総合評価値の最も高い提案を最優秀提案として選定する。総合評価値の最も高い提案が2以上ある場合は、加点審査の得点が最も高い提案を最優秀提案として選定する。この場合において、加点審査の得点が同点である提案が2以上ある場合には、当該入札参加者による「くじ引き」により最優秀提案を決定する。

(カ) 落札者の決定

市は、選定委員会の選定結果をもとに落札者を決定する。

2 提案審査における点数化方法

(1) 提案審査の配点

提案審査は、入札提案書類等の確認後、加点審査及び価格審査の総合評価により実施することとし、その配点及び点数化方法については、市が本事業に対して民間の創意工夫を期待する度合いを勘案して設定したものである。

審査項目	配点
加点審査	70 点
1 設計・建設業務に関する事項【20点】	
(1) 施設計画の基本方針及び全体配置	4 点
(2) 衛生管理の徹底、調理機能、備品の充実	5 点
(3) 環境への配慮	4 点
(4) 施設・設備のメンテナンス性及びライフサイクルコスト(LCC)の低減	3 点
(5) 施工計画	2 点
(6) 円滑な給食開始に配慮した開業準備	2 点
2 維持管理業務に関する事項【6点】	
(1) 各種維持管理業務	3 点
(2) 修繕計画	3 点
3 運営業務に関する事項【29点】	
(1) 運営業務実施体制	5 点
(2) 安全・衛生管理の徹底	6 点
(3) 安全安心でおいしい給食への対応	5 点
(4) アレルギー対応食への対応	4 点
(5) 食育の推進支援	3 点
(6) 大規模災害時への対応	3 点
(7) 配送及び回収業務計画	3 点
4 事業計画に関する事項【15点】	
(1) 事業実施体制	2 点
(2) 資金調達計画、長期収支計画	3 点
(3) リスク管理及び業務の品質確保	5 点
(4) 地域への貢献	5 点
価格審査	30 点
合計	100 点

(2) 加点審査の点数化方法

ア 加点審査の項目及び配点

加点審査の評価項目及び配点は、別紙「加点審査における評価項目及び配点」を参照すること。

イ 評価項目の採点基準

加点審査は、別紙「加点審査における評価項目及び配点」に示す項目ごとに行い、次に示す5段階評価により得点を付与する。

評価	判断基準	点数化方法
A	特に秀でて優れている	各項目の配点×1.00
B	秀でて優れている	各項目の配点×0.70
C	優れている	各項目の配点×0.50
D	わずかに優れている点を認める	各項目の配点×0.30
E	(要求水準を満たしているものの) 優れている点が認められない	各項目の配点×0.00

(3) 価格審査の点数化方法

価格審査については、入札金額を次の方法で点数化する。

$$\text{価格審査点} = (\text{最も低い入札金額} / \text{当該入札金額}) \times \text{配点} (30 \text{点})$$

※価格審査点(小数点以下)は、小数点第3位を切り捨て、小数点第2位まで取り扱うこととする。

別紙 加点審査における評価項目及び配点

評価項目		配点
1 設計・建設業務に関する事項(20点)		
(1)施設計画の基本方針及び全体配置	①設計方針は明確になっているか ②施設本体、駐車場、附帯施設等は合理的な配置となっているか ③人・車両の動線計画の安全性、機能性が十分確保されているか ④災害時等の稼働性能は実現性のある提案となっているか ⑤設計・建設、開業準備等の各業務の関連や流れ、クリティカルパス及び役割分担等が明確にされ、工程について供用開始時期に合わせるための優れた提案がなされているか	4点
(2)衛生管理の徹底、調理機能、備品の充実	①給食センター内のゾーニングや動線計画について、衛生面と作業面において、安全性や効率性を考慮した優れた提案がなされているか ②施設・設備面で快適かつ衛生的な作業環境に配慮がなされているか ③機能的かつ効率的で安全面に配慮した運営備品が調達されており、その性能が明示されているか ④各諸室において適切な厨房設備が整備・配置されているか	5点
(3)環境への配慮	①エコマテリアルの採用、省エネルギー、ライフサイクル二酸化炭素の削減について優れた提案がなされているか ②残渣等廃棄物の減量化、再資源化により3R(リデュース・リユース・リサイクル)の促進を行うことで循環型社会に寄与できる提案がなされているか	4点
(4)施設・設備のメンテナンス性及びライフサイクルコスト(LCC)の低減	①メンテナンス及び機器更新計画は、効率性・経済性が考慮されたものとなっているか ②設備面について、諸室の機能面、耐久性、維持管理面を考慮した提案がなされているか ③省エネルギー化について、優れた提案がなされているか	3点
(5)施工計画	①工程計画及び施工計画は適切か ②工事中の安全確保及び周辺施設に配慮があるか、安全上十分な体制が組まれているか	2点
(6)円滑な給食開始に配慮した開業準備	①業務開始日から滞りなく運営業務が遂行できるよう、優れた提案がなされているか	2点
2 維持管理業務に関する事項 (6点)		
(1)各種維持管理業務	①維持管理業務の方針は明確になっているか ②建築物、設備(建築設備、厨房設備)、外構、各種備品の保守管理、計画は適切か ③清掃業務計画及び警備業務計画は具体的に効果的で実現可能な提案となっているか	3点
(2)修繕計画	①予防保全に基づいた維持保全計画を考慮した修繕計画となっているか ②事業期間終了後も考慮した具体的かつ適切な長期修繕計画となっているか	3点
3 運営業務に関する事項 (29点)		
(1)運営業務実施体制	①運営業務の方針は明確になっているか ②安定的に給食を供給できる運営実施体制が組まれているか	5点

	評価項目	配点
	③優秀な人材を確保し、適正な労働環境を保持する工夫がなされているか ④従業員の研修計画等による人材育成について、具体的に提案されているか ⑤市職員との連絡、協議体制は考慮されているか	
(2)安全・衛生管理の徹底	①食中毒防止や異物混入に対する取り組みが提案されているか ②衛生検査業務や従業員の健康管理体制は適切か ③不備や事故発生等緊急時における対応は具体的に提案されているか	6点
(3)安全安心でおいしい給食への対応	①大量調理、3献立における安全かつ効率的な調理工程や調理方法が提案されているか ②おいしい給食を提供するための創意工夫や、具体的な提案がなされているか	5点
(4)アレルギー対応食への対応	①アレルギー対応食について、確実な実施と安全性を高める工夫がなされているか ②アレルギー対応食の配送は、確実に安全なものとなっているか	4点
(5)食育の推進支援	①市の食育推進の取り組みが充実する献立や調理方法の提案がなされているか ②児童生徒の給食への関心を高めるための提案がなされているか ③食育支援に関する提案がなされているか	3点
(6)大規模災害時への対応	①災害時における協力体制への適切な提案がなされているか ②豪雪や浸水への対応は提案されているか	3点
(7)配送及び回収業務計画	①安定的・効率的・衛生的な配送及び回収計画となっているか ②配送及び回収時における交通事故等の緊急時の具体的な対応策について適切に計画しているか	3点
4 事業計画に関する事項 (15点)		
(1)事業実施体制	①各構成企業、協力企業の役割分担など、事業実施体制について具体的な提案がなされているか	2点
(2)資金調達計画、長期収支計画	①適切な収支計画に基づいた事業計画になっているか ②資金調達の確実性はあるか ③不測の資金需要への対応が考慮されているか	3点
(3)リスク管理及び業務の品質確保	①本業務に付随するリスク分析やリスクを顕在化させない仕組みについて優れた提案がなされているか ②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 ③業務のマネジメントに有効な業務管理システムが提案されているか ④具体的・効率的なセルフモニタリングの方法が提案されているか ⑤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	5点
(4)地域への貢献	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がなされているか(市内に本店を有する構成企業及び協力企業並びに下請等契約及び原材料の購入など) ②地域における雇用促進について具体的な提案がなされているか	5点
合計		70点