

(仮称) 横須賀市学校給食センター整備運営事業

## 落札者決定基準

平成31年(2019年)2月13日

横 須 賀 市

## — 目 次 —

<b>第 1</b>	<b>本書の位置づけ</b> .....	<b>1</b>
<b>第 2</b>	<b>事業者選定の概要</b> .....	<b>1</b>
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
4	審査の手順.....	2
5	参加資格審査（第一次審査）.....	3
6	提案内容審査（第二次審査）.....	3
<b>第 3</b>	<b>落札者の決定</b> .....	<b>9</b>
1	落札者の決定.....	9
2	結果及び評価の公表.....	9
3	落札者を決定しない場合の措置.....	9

## 第1 本書の位置づけ

(仮称)横須賀市学校給食センター整備運営事業 落札者決定基準(以下「落札者決定基準」という。)は、横須賀市(以下「市」という。)が、(仮称)横須賀市学校給食センター整備運営事業(以下「本事業」という。)を実施するにあたって、市と契約締結し、本事業を実施する民間事業者(以下「事業者」という。)を決定するための基準を示すものであり、入札説明書と一体のものである。

## 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。従って、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、総合評価一般競争入札方式をもって行う。

### 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、第一次審査として参加資格審査、第二次審査として提案内容審査(入札金額の適格審査、必須項目審査、加点項目審査、総合評価点の算定)を行う。なお、参加資格審査は、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、参加資格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(仮称)横須賀市学校給食センター整備運営事業者選定委員会(以下「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、委員会は、下表に記載の5名の委員で構成され、委員会は非公開とする。

(仮称)横須賀市学校給食センター整備運営事業者選定委員会

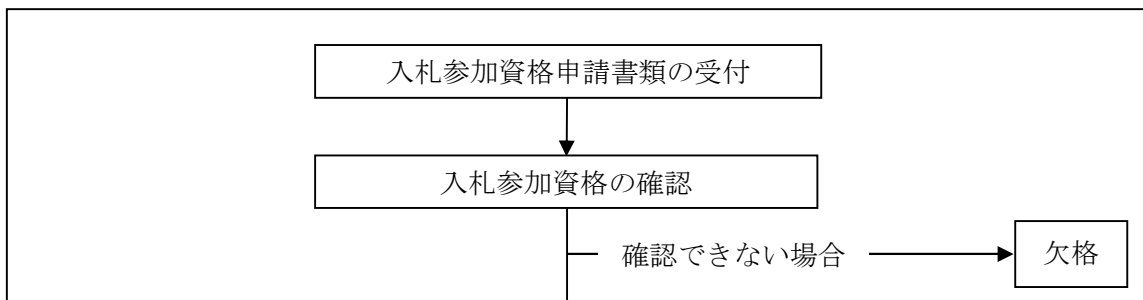
[敬称略]

役職	委員氏名	所属等
委員長	鈴木 志保子	神奈川県立保健福祉大学 教授
委員長職務代理者	伊庭 良知	国土政策研究会 理事
委員	日高 仁	関東学院大学 准教授
同	石渡 修	横須賀市 財政部長
同	伊藤 学	横須賀市教育委員会事務局 学校教育部長

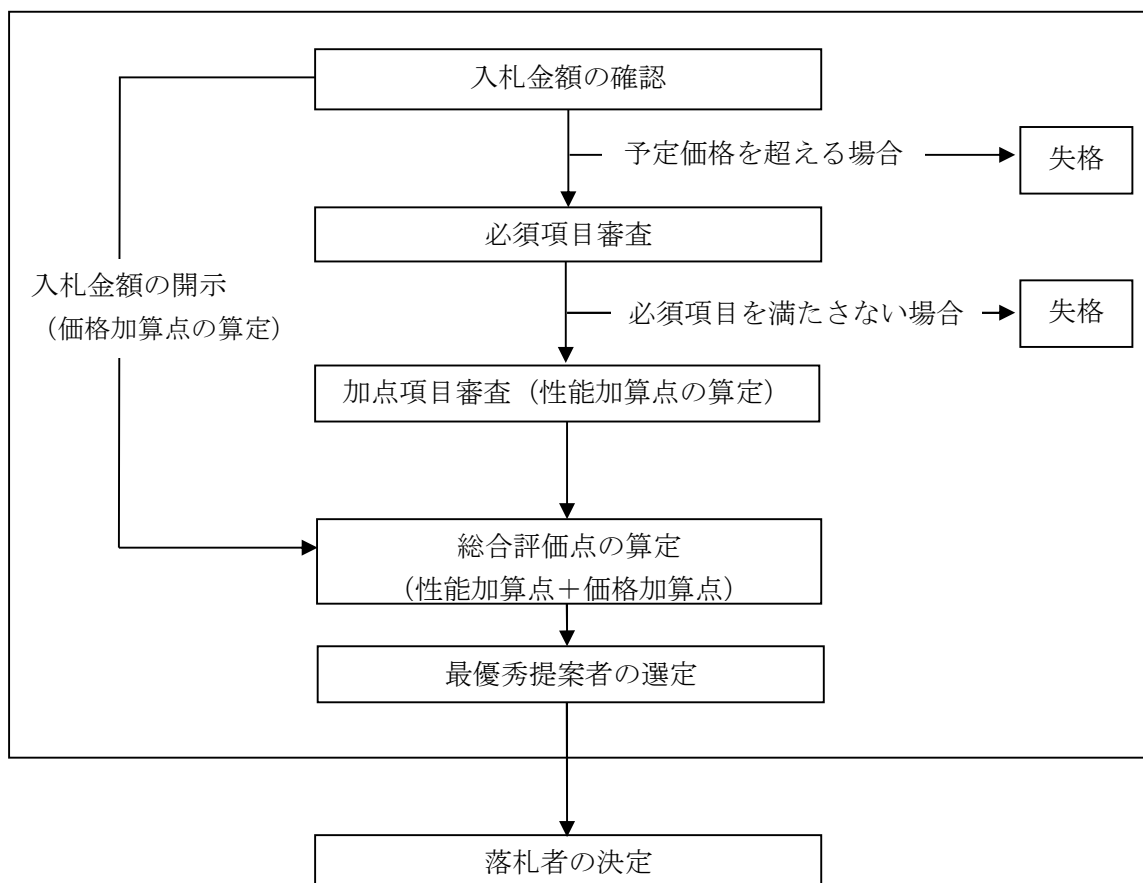
#### 4 審査の手順

審査の手順は、次のとおりとする。

##### (1) 入札参加資格審査（第一次審査）



##### (2) 提案内容審査（第二次審査）



## 5 入札参加資格審査（第一次審査）

入札参加資格審査では、入札参加者が備えるべき参加資格要件（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、欠格（参加資格がない）とする。

## 6 提案内容審査（第二次審査）

### (1) 入札金額の確認

入札金額が予定価格を超える場合は、失格とする。

また、金額の算出方法において、前提条件や計算上の誤りがないかを確認し、誤りがあることが明らかな場合は、内容を確認のうえ、失格か否かを判断する。

### (2) 必須項目審査

提出された入札書類及び提案書類を審査し、様式集に記載した必要書類及び要求水準を満たしていることを確認する。入札書類及び提案書類に不備がある場合、要求水準を満たしていない場合は失格とする。

なお、要求水準を満たしているか否かについて、提案内容からは客観的に読みとれない場合には、当該提案を行った入札参加者に個別にヒアリングを行い確認することがある。ただし、市による上記確認は、当該入札参加者の提案についての要求水準違反を免除又は受容するものではない。

### (3) 加点項目審査

委員会において、次頁に示す加点項目審査の評価基準に基づき、提案内容について要求水準以上の具体的かつ優れた提案であるか審査する。

#### ① 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加算点を付与する。

評価	判断基準	得点化方法
A	特に優れている	各項目の配点×1.00
B	優れている	各項目の配点×0.75
C	やや優れている	各項目の配点×0.50
D	具体的かつ適切な提案が少ない	各項目の配点×0.25
E	具体性や実現性について懸念すべき点がある	各項目の配点×0.00

#### ② 加点項目審査（性能加算点）の評価基準

加点項目審査（性能加算点）の評価基準は以下のとおりである。

[加点項目審査（性能加算点）の評価基準]

1 安全・安心な給食を提供できるよう、衛生管理を徹底します			
評価項目	評価の視点	配点	関連様式
①外部計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設の配置計画・外部動線計画（車両・歩行者）において、安全性や機能性に配慮された優れた提案がなされているか。</li> <li>風や地形等、周囲の状況を考慮した優れた提案がなされているか。</li> </ul>	20	様式 5-2
②内部計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>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、効率性及びセキュリティ等の観点から優れた提案となっているか。</li> </ul>	50	様式 5-3
③提供体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>安全安心な学校給食を効率的かつ確実に提供するための工夫や手法、人員配置等に関して優れた提案がなされているか。</li> <li>運営業務のサービス水準を維持・改善するための体制及びモニタリング手法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> </ul>	60	様式 5-4
④労働環境	<ul style="list-style-type: none"> <li>労働安全衛生上の問題を未然に防ぐ仕組みについて、優れた提案がなされているか。</li> <li>熱負荷の低減や労務負担の軽減など良好な作業環境づくりについて、優れた提案がなされているか。</li> </ul>	20	様式 5-5
⑤食中毒防止・事故対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理業務において食中毒事故及び異物混入を未然に防止するための優れた提案がなされているか。特にノロウイルス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。</li> <li>万が一、事故等が発生した場合の対応について具体的な優れた提案がなされているか。</li> <li>業務従事者の健康管理について優れた提案がなされているか。</li> <li>業務従事者の衛生意識の向上を図る研修会の実施等、教育について優れた提案がなされているか。</li> </ul>	50	様式 5-6
⑥配送・回収・配膳	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理後2時間以内に喫食可能なように、配送計画について安全性・確実性に配慮した優れた提案がなされているか。</li> <li>誤配を防止する具体的な優れた提案がなされているか。</li> <li>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。</li> <li>配膳業務が確実に実施できる体制の確保や学校運営への協力等に関して優れた提案がなされているか。</li> </ul>	30	様式 5-7
⑦維持管理・修繕	<ul style="list-style-type: none"> <li>品質低下の兆候を早期に発見し、自主的に改善が図られる仕組みについて優れた提案がなされているか。</li> </ul>	50	様式 5-8

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・維持管理業務のサービス水準を維持・改善するための体制及びモニタリング手法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> </ul>		
--	--	--	--

2 生徒が楽しく食事をすることができるよう、温かく、おいしい給食を提供します			
評価項目	評価の視点	配点	関連様式
①温かく、おいしい給食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・よりよい給食提供のための献立作成支援・食材調達支援・調理工程の工夫などについて優れた提案がなされているか。</li> <li>・市の食育推進への協力に関して優れた提案がなされているか。</li> </ul>	20	様式 5-9

3 食物アレルギーに対応します			
評価項目	評価の視点	配点	関連様式
①食物アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・除去すべき食材が混入しないための調理システム及び業務運営体制（専門的知識を有する職員の配置等）について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・アレルギー対応に関する配置計画について優れた提案がなされているか。</li> <li>・将来の対応品目や食数を増やす可能性に配慮した優れた提案がなされているか。</li> </ul>	20	様式 5-10

4 環境に配慮した施設整備と運営管理を行います			
評価項目	評価の視点	配点	関連様式
①臭気・騒音対策等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設整備期間中における近隣への影響を最小限に抑えるため、騒音、振動、悪臭、粉塵発生への対策や交通安全の確保等に関して優れた提案がなされているか。</li> <li>・維持管理運営期間中における周辺地域の環境保全のため、臭気・騒音対策、排水処理等に関して優れた提案がなされているか。</li> </ul>	30	様式 5-11
②環境負荷の低減	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・残さ等の処理について、減量化・減容化等、排出量を抑制するための優れた提案がなされているか。</li> </ul>	20	様式 5-12
③周辺環境への調和	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設計画・外構計画・植栽計画について、周辺環境に調和した景観づくりに配慮した優れた提案がなされているか。</li> </ul>	20	様式 5-13

5 災害時の対応を考慮した施設整備と運営管理を行います			
評価項目	評価の視点	配点	関連様式
①災害時の対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・災害発生時に施設の調理設備等を使用して応急給食に対応する場合の協力体制や提供方法について優れた提案がなされているか。</li> <li>・災害発生時に移動式回転釜を使用して応急給食に対応する場合の協力体制や提供方法について優れた提案がなされているか。</li> </ul>	20	様式 5-14

6 長期的な視点も含め財政負担の軽減を図ります			
評価項目	評価の視点	配点	関連様式
①財政負担の軽減	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・調理設備の長寿命化について優れた提案がなされているか。</li> <li>・光熱水費の削減等ランニングコストの低減について優れた提案がなされているか。</li> </ul>	30	様式 5-15① 5-15②

7 子どもたち、地域、市民に愛される給食センターを目指します			
評価項目	評価の視点	配点	関連様式
①地域経済・地域社会への貢献	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市内雇用の促進について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・構成企業への市内企業の参加や市内企業への発注など、地域経済への貢献について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・障害者の雇用の促進について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> </ul>	50	様式 5-16
②見学施設等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・必要最低限の整備内容で、効果的に見学等を行える施設とすることについて優れた提案がなされているか。</li> </ul>	10	様式 5-17

8 事業計画全般			
評価項目	評価の視点	配点	関連様式
①供用開始までの工程計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・必要となる事前協議、許認可取得等に適切に対応し、期限内に施設整備を完了するための工夫等がなされているか。</li> <li>・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の連携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。</li> </ul>	20	様式 5-18① 5-18②
②実施体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各企業の役割分担や責任の所在を明確化し、確実に事業を実施できる体制となっているか。</li> </ul>	20	様式 5-19



	<ul style="list-style-type: none"> <li>・グループ内の企業間での連携を円滑に行える体制について優れた提案がなされているか。</li> <li>・市職員と十分な連絡、協議が行えるよう具体的な優れた提案がなされているか。</li> </ul>		
③事業の継続性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各企業の財務状況において、事業継続性の確保を担保できる内容となっているか。</li> <li>・事業継続のために効果的な手法や仕組みについて、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・事業期間を通じて安定した従業員の確保ができるよう、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> </ul>	20	様式 5-20
④リスク対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業に付随するリスク分析、リスクを顕在化させない仕組み、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。</li> </ul>	30	様式 5-21
⑤増減する食数への対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業期間中の食数の変動や配送校の変更などへの柔軟な対応について優れた提案がなされているか。</li> </ul>	10	様式 5-22

合計	600点
----	------

#### (4) 入札金額の得点化方法

入札金額を対象として、次に示す方法に基づき価格加算点を付与する。

- ・ 加点項目審査に進んだ全入札参加者の価格加算点は、入札価格と予定価格との比率をもとに、以下の計算式により算出する。算出した得点の小数点第2位を四捨五入する。

$$\text{価格加算点} = 400 \text{ 点} \times \{ 1 - (\text{入札価格} / \text{予定価格})^2 \}$$

#### (5) 総合評価

委員会は、算定した性能加算点と価格加算点の合計（総合評価点）が最も高い提案をしたものを最優秀提案者として選定する。

ただし、総合評価点と同点のときは、性能加算点が最も高い者を最優秀提案者とする。なお、性能加算点も同点の場合は、くじにより最優秀提案者を決定する。

入札参加者が一入札参加者であった場合も資格審査及び提案内容審査を実施し、事業者として適切と判定された場合において、当該提案を最優秀提案と選定する。

$$\text{総合評価点} = \text{性能加算点} + \text{価格加算点}$$

### **第3 落札者の決定**

#### **1 落札者の決定**

市は、委員会の選定結果をもとに落札者を決定する。

#### **2 結果及び評価の公表**

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。

#### **3 落札者を決定しない場合の措置**

入札参加者の募集、評価及び落札者の決定において、最終的に入札参加者がいない場合には、落札者を決定せず、その旨を市のホームページ等で速やかに公表する。