

(仮称)ふじみ野市上福岡学校給食センター  
整備運営事業

落札者決定基準

平成25年4月  
ふじみ野市



## 目 次

1.	本書の位置づけ .....	1
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
3.	審査の手順 .....	2
4.	資格審査 .....	3
5.	事業提案審査 .....	3
	(1) 入札書類の確認 .....	3
	(2) 基礎項目審査 .....	3
	(3) 加点項目審査 .....	3
	(4) 優秀提案の選定 .....	4
6.	落札者の決定 .....	4

### 添付資料

別紙1 基礎審査項目の評価基準

別紙2 加点審査項目の評価基準

## 1. 本書の位置づけ

(仮称)ふじみ野市上福岡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、ふじみ野市（以下「本市」という。）が(仮称)ふじみ野市上福岡学校給食センター整備運営事業（以下「本事業」という。）の実施に当たって、本事業を実施する民間事業者（以下「事業者」という。）の募集・選定を行うに際して、入札参加希望者に配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示すものである。

## 2. 事業者選定の概要

### (1) 事業者選定方式

本事業では、施設整備、維持管理・運営の各業務を通じて、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り、事業者の幅広い事業能力を総合的に評価することが必要である。そのため事業者の選定に当たっては、事業者が入札説明書等に規定する事業参画に足る資格を有しており、かつ事業者の提案内容が、本市が要求する施設整備、維持管理・運営業務に関する要求水準を満足することを前提として、地方自治法施行令第167条の10の2の規定に基づく総合評価一般競争入札により事業者を選定する。

### (2) 事業者選定方法

事業者の選定は、資格審査及び事業提案審査により行う。

資格審査においては、入札参加者の参加資格について本市が審査を行い、事業提案審査においては、入札価格及び本事業の各業務に関する具体的な提案内容の審査を行う。

なお、資格審査の結果は、事業提案審査の対象となる入札参加者を選定する目的にのみ用い、事業提案審査における評価には反映させないこととする。

### (3) 事業者選定の体制

事業者の選定に当たっては、本市が設置した学識経験者等で構成する事業者審査委員会（以下「審査委員会」という。）が入札参加者から提出された事業提案の審査を行い、優秀提案を選定し、本市に選定結果を報告する。

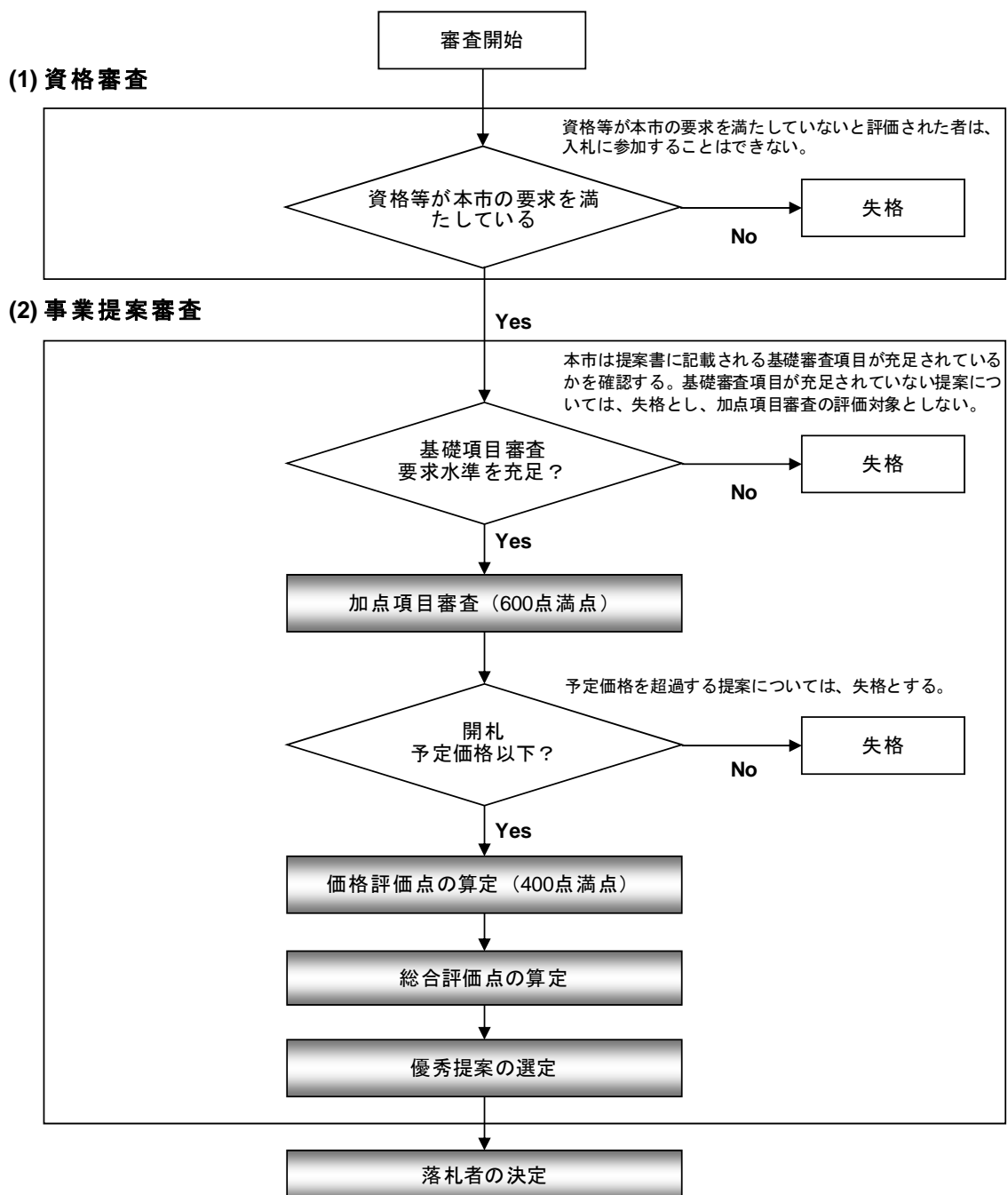
本市は、審査委員会からの報告を受けて、落札者を決定する。

【事業者審査委員会 委員】

	氏名	所属
委員	根本 祐二	東洋大学 経済学部 教授
委員	篠崎 正彦	東洋大学 理工学部 准教授
委員	堀端 薫	女子栄養大学 栄養学部 専任講師
委員	西川 邦夫	ふじみ野市 総合政策部長
委員	高山 稔	ふじみ野市 教育部長

### 3. 審査の手順

審査の手順は、次のとおりとする。



## 4. 資格審査

入札参加者の参加資格に関して示した項目について審査し、本事業を継続的かつ安定的に遂行しうる能力の有無を審査する。かかる能力が認められない者は失格とする。

## 5. 事業提案審査

### (1) 入札書類の確認

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揃っているかを、本市において確認する。

### (2) 基礎項目審査

入札参加者の提案内容が、「別紙1 基礎審査項目の評価基準」に掲げる基礎審査項目を充足しているかについて本市が審査を行う。基礎審査項目を充足している場合は適格とし、充足していない場合は失格とする。

### (3) 加点項目審査

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。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得点（加点）を付与する。加点項目審査は600点満点とし、その内訳は「別紙2 加点審査項目の評価基準」に示す。なお、加点項目審査に基づく性能評価点の計算に当たっては、その合計点の小数点以下第2位を四捨五入するものとするが、その過程において、要求水準書で要求した水準を充足していないことが判明した場合には失格とする。

加点審査項目	配点	備考
① 事業計画全般に関する事項	80	配点の割合：600点満点中 約13.3%
② 設計業務に関する事項	130	” 約21.7%
③ 建設業務に関する事項	60	” 10%
④ 維持管理業務に関する事項	90	” 15%
⑤ 運営業務に関する事項	240	” 40%
合計	600	

**【加点基準】**

	評価水準	加点比率（加点数＝配点×加点比率）
A	特に優れている	100%
B	AとCの中間程度	75%
C	優れている	50%
D	CとEの中間程度	25%
E	優れている点はない	0%

**(4) 優秀提案の選定**

優秀提案の選定は、以下により行う。なお、総合評価点を算定する際の価格評価点（400点満点）については、入札書に記載された入札価格で行うものとする。

- ① 入札価格に対して、次式で価格評価点を与える。価格評価点の計算に当たっては、小数点以下第2位を四捨五入する。なお、予定価格は、5,365,901千円（消費税抜き）とし、予定価格を超える場合は失格とする。

$$\text{価格点} = 400 \times \text{最低入札価格} / \text{入札価格}$$

- ② 次に、性能評価点と価格評価点の合計とを、次式に基づいて加算した値を総合評価点とし、これが最大となった提案を優秀提案として選定する。

$$\text{総合評価点} = \text{性能評価点（加点項目審査：600点満点）} + \text{価格評価点（400点満点）}$$

**6. 落札者の決定**

本市は、入札書類審査の結果に基づいて審査委員会により選定された優秀提案を踏まえ、落札者を決定する。ただし、優秀提案が複数ある時（総合評価点が同点の時）は、性能評価点が最も高い者を落札者とする。なお、性能評価点も同点の場合は、当該提案者にくじを引かせて最優秀提案を選定する。

## 別紙1 基礎審査項目の評価基準

基礎審査項目	審査基準	主な対応様式
I. 事業計画	・ 実現可能な事業工程となっているとともに、事業条件が満たされていること	・ 提案書（事業計画全般に関する事項、事業スケジュール表）
	・ 特別目的会社の出資内容が明記され、出資条件が満たされていること	・ 提案書（事業収支等提案書類）
	・ サービス購入費の算定方法に誤りがなく、支払条件が満たされていること	・ 提案書（事業収支等提案書類、提案価格等提案書類）
	・ 事業者が義務づけている保険が付保され、必要な費用が収支計画に算入されていること	・ 提案書（事業計画全般に関する事項、事業収支等提案書類、提案価格等提案書類）
	・ 必要な資金が確保されていることが、金融機関等の関心表明書等により確認できること	・ 提案書（事業収支等提案書類）
	・ 資金調達の方法、金額、条件等が明示されていること	
	・ 収支計画全体の計算に誤り等がないこと	
	・ 各種発生費用の項目及び算定方法に誤りがなく、市場価格と極端に乖離していないこと	・ 提案書（提案価格等提案書類）
	・ 年度ごとの資金不足がないこと	・ 提案書（事業収支等提案書類）
II. 設計及び建設・工事監理	・ 要求水準を満たしていること	・ 提案書（設計業務に関する事項、建設・工事監理業務に関する事項、計画図面等提案書類、事業スケジュール表、基礎審査項目チェックシート）
III. 維持管理	・ 要求水準を満たしていること	・ 提案書（維持管理業務に関する事項、事業スケジュール表）、基礎審査項目チェックシート
IV. 運営	・ 要求水準を満たしていること	・ 提案書（運営業務に関する事項、事業スケジュール表）、基礎審査項目チェックシート



## 別紙2 加点審査項目の評価基準

加点審査項目		配点	主な対応様式
I 事業計画全般に関する事項	(1) 本事業への基本的な考え方	20	提案書(事業計画全般に関する事項、事業スケジュール表、事業収支等提案書類、提案価格等提案書類)
	(2) 資金・収支計画	15	
	(3) リスク管理	15	
	(4) ライフサイクルコストの低減	10	
	(5) 地域社会・経済への貢献(地域コミュニティへの貢献や継続雇用等)	20	
小 計		80	配点の割合:600点満点中 約13.3%
II 設計業務に関する事項	(1) 意匠計画の考え方	50	提案書(設計業務に関する事項、計画図面等提案書類)
	① 全体配置・ゾーニング・諸室配置・動線計画	(20)	
	② 仕上計画・ユニバーサルデザイン	(10)	
	③ 学校給食センター(調理・見学エリア等)・外構等	(20)	
	(2) 周辺環境・地球環境への配慮	20	
	① 周辺環境(景観、騒音・振動、臭気対策等)への配慮	(10)	
	② 地球環境への配慮	(10)	
	(3) 構造計画の考え方	20	
	① 耐震安全性の確保	(10)	
	② 被害軽減対策	(10)	
	(4) 設備計画の考え方	20	
	① 更新性・メンテナンス性の配慮	(10)	
	② 省エネ・省資源、ランニングコスト低減、利便性向上に向けた工夫	(10)	
	(5) 防災安全計画の考え方	20	
	① 安全性の確保	(10)	
② 保安警備の充実	(10)		
小 計		130	配点の割合:600点満点中 約21.7%
III 建設・工事監理業務に関する事項	(1) 建設業務全般に係る事項	20	提案書(建設・工事監理業務に関する事項、計画図面等提案書類、事業スケジュール表)
	(2) 厨房機器・食器等の調達及び設置に係る事項	20	
	(3) 工事監理業務全般に係る事項	20	
小 計		60	配点の割合:600点満点中 10%
IV 維持管理業務に関する事項	(1) 維持管理業務全般に係る事項	10	提案書(維持管理業務に関する事項、計画図面等提案書類、事業スケジュール表)
	(2) 建築物保守管理業務に係る事項	10	
	(3) 建築設備・厨房機器等及び什器・備品等の保守管理業務に係る事項	20	
	(4) 外構維持管理業務に係る事項	10	
	(5) 環境衛生・清掃業務に係る事項	10	
	(6) 保安警備業務に係る事項	10	
	(7) 修繕業務に係る事項	20	
小 計		90	配点の割合:600点満点中 15%
V 運営業務に関する事項	(1) 運営業務全般に係る事項(基本方針、食数変動に伴う固定費・変動費の提案等)	60	提案書(運営業務に関する事項、計画図面等提案書類、事業スケジュール表)
	(2) 給食調理業務に係る事項	100	
	① 調理体制(指示命令系統の明示、適切な人員配置等)	(30)	
	② 安全・衛生管理方針(食の安全確保、温度管理等)	(30)	
	③ 調理員の研修計画・インセンティブにつながる工夫	(20)	
	④ 緊急時の対応	(20)	
	(3) 給食配送・回収業務に係る事項	60	
	① 給食配送・回収計画	(20)	
	② 安全・衛生管理方針	(20)	
	③ 緊急時の対応	(20)	
	(4) 食育等実施支援業務に係る事項	10	
(5) 洗浄・残滓処理等業務に係る事項	10		
小 計		240	配点の割合:600点満点中 40%
合 計		600	600点満点