

**(仮称)川越市新学校給食センター
整備運営事業**

落札者決定基準

平成 27 年 3 月 25 日

川 越 市

落札者決定基準は、川越市（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 7 条の規定に基づき、平成 26 年 11 月 25 日に特定事業として選定した「（仮称）川越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・選定を行うにあたって、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あたって、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あたっての審査は、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「川越市新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。）において行う。

目 次

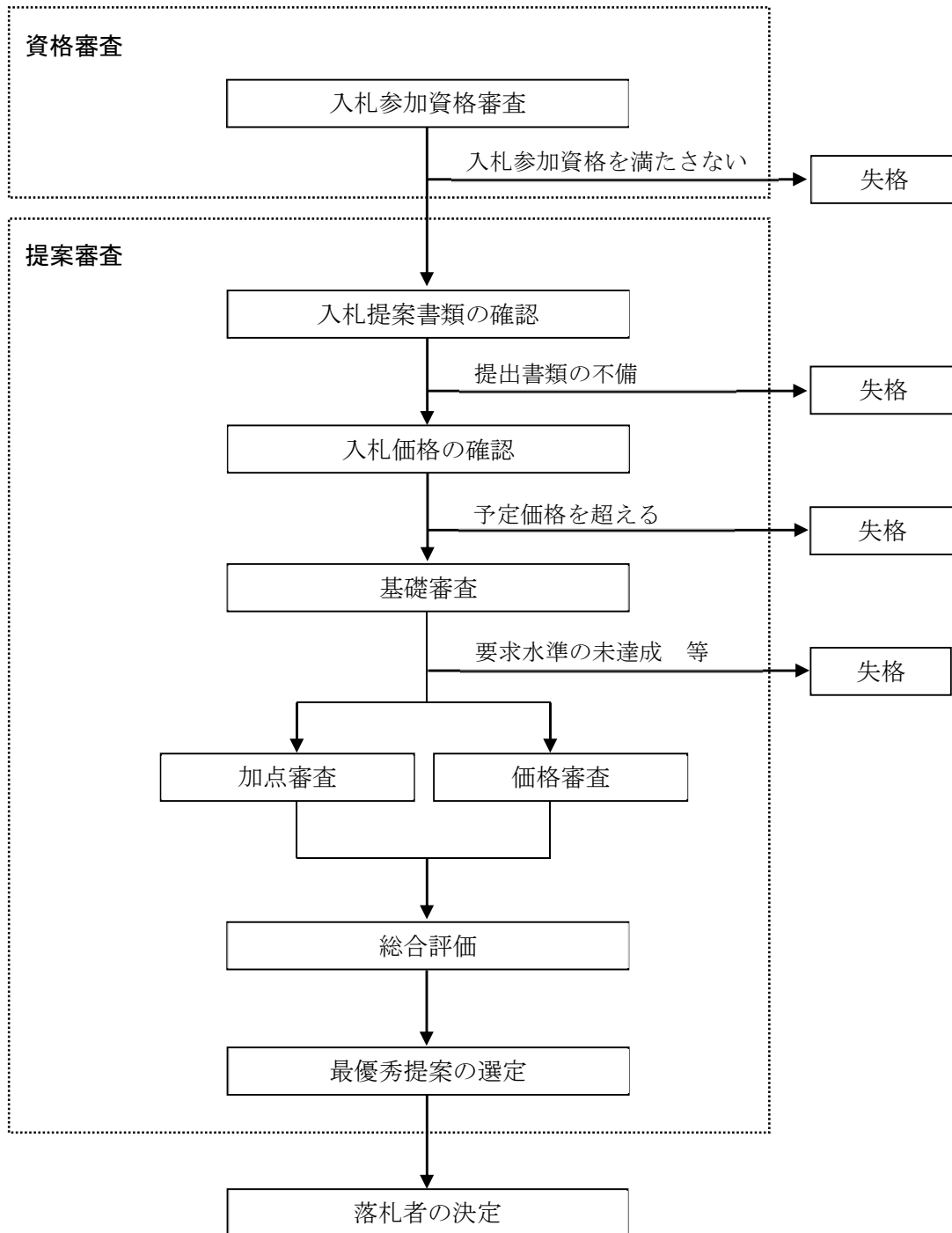
第 1 章 落札者決定の手順.....	1
1 落札者決定までの審査手順の概要.....	1
2 資格審査	2
3 提案審査	2
第 2 章 提案審査における点数化方法.....	4
1 提案審査の配点	4
2 加点審査の点数化方法.....	5
3 価格審査の点数化方法.....	5

別紙 1 加点審査における評価項目及び配点

第1章 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 資格審査

(1) 入札参加資格審査

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。

3 提案審査

(1) 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。提出書類の不備の場合は、失格とする。

(2) 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。

(3) 基礎審査

委員会は、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、以下のとおりである。

ア 要求水準書の要求水準に未達の無いこと

イ 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

(4) 加点審査・価格審査

ア 加点審査

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。

イ 価格審査

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。

(5) 総合評価及び最優秀提案の選定

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。ただし、総合評価による得点の最も高い提案が同点で複数ある場合には、くじにより選定する。

(6) 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。

第2章 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、入札提案書類の確認及び入札価格の確認の後、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、その配点及び得点化方法については、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・建設に関する提案（18点）	
(1) 施設計画の基本方針及び全体配置	6点
(2) 衛生管理の徹底、調理機能の充実	5点
(3) 環境負荷低減への配慮	3点
(4) ランニングコスト縮減への工夫	2点
(5) その他・設計施工計画	2点
2 維持管理業務に関する提案（6点）	
(1) 各種維持管理業務	3点
(2) 修繕計画	3点
3 運営業務に関する提案（21点）	
(1) 運営業務実施体制	6点
(2) 衛生管理の徹底	5点
(3) おいしい給食の提供	4点
(4) 配送・回収業務計画	3点
(5) 運営業務に関する支援	3点
4 事業計画に関する提案（14点）	
(1) 組織体制、事業実施体制	4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	3点
(4) 地域への貢献	4点
5 特定テーマに関する提案（11点）	
(1) アレルギー対応食の提供	4点
(2) 川越産野菜の活用・一次加工施設の具備する機能や規模	4点
(3) 敷地の有効活用に関する自由提案	3点
価格審査	30点
合計	100点

2 加点審査の点数化方法

(1) 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1「加点審査における評価項目及び配点」を参照すること。

(2) 評価項目の採点基準

加点審査は、別紙1に示す（ ）数字の項目ごとに行い、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	得点化方法
A	特に優れている	各項目の配点×1.00
B	AとCの間	各項目の配点×0.75
C	優れている	各項目の配点×0.50
D	CとEの間	各項目の配点×0.25
E	要求水準は満たしているが、優れた提案はない	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、入札金額を以下の方法で得点化する。

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

別紙1 加点審査における評価項目及び配点

評価項目	配点	評価の主な視点
1 設計・建設に関する提案（18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施設本体及び駐車場・付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、機機能が十分確保されているか。 ④周辺地域への配慮は適切か。 ⑤見学ホールや研修室など、食育に供するための諸室等に工夫がなされているか。	6点 <ul style="list-style-type: none"> 敷地条件、隣地条件等を考慮した上で、どのような点にウエイトをおいて設計しているか。 本施設特有な設計方針が示されているか。（独自性、セールスポイントの有無） 合理的、機能的な配置計画となっているか。 食材の搬入、配送・回収に係わる車輛動線が合理的に機能する配置計画となっているか。（特に、隣接する菅間センターとの人や車の往来等を考慮した計画となっているか） 施設のメンテナンスを考慮した配置計画となっているか。 排水処理施設、ボイラー室、配送車庫、受水槽、駐車場等の配置は適切か。 出入口は交通上の安全が確保できる位置、構造となっているか。 歩行者動線と車両動線が交錯しない等、安全確保が図られた計画となっているか。 歩行者動線・車両動線等は機能的に計画されているか。 周辺地域に配慮した計画（配置、植栽等）となっているか。 騒音、振動、排気、排水等、周辺環境への配慮がなされているか。 小学生など子供への対応に配慮した計画となっているか。 食育啓発の観点での工夫がなされているか。
(2) 衛生管理の徹底、調理機能の充実	①動線計画や調理機器の選定について、給食の安全性が確保されているか。 ②施設・設備面で作業環境に配慮がなされているか。 ③運営備品等が適切に調達されているか。 ④本市の学校給食センターの状況を踏まえた上で、適切な厨房設備の配置をしているか。	5点 <ul style="list-style-type: none"> 各種の衛生基準に適合できるものとなっているか。 衛生面に配慮（容易に分解・消毒できる等）した調理機器が選定されているか。 汚染区域、非汚染区域の境界等、清浄度の異なる区域等において、人や食材の移動動線に配慮し、交差汚染を防ぐ計画がなされているか。 衛生面における非常時の対応方法が適切に計画されているか。 内部動線や作業空間における衛生管理の確保に関する配慮、工夫がなされているか。 調理場内は、快適な労働作業環境（換気、空調、採光、騒音等）が確保されているか。 労務負担軽減の工夫（設備の操作方法、誤操作防止対策等）がなされているか。 食器かご、食缶、コンテナは衛生面、保温性、作業性、耐久性に優れているか。 アレルギー対応食用容器はどのような観点で選定されているか。 各種の調達備品の補充時期等、更新計画は適切か。 本市の学校給食センターの状況を踏まえた上での適切な厨房設備（種類・台数）、配置、各室面積計画となっているか。 合理的、機能的な諸室配置を行っているか。
(3) 環境負荷低減への配慮	①環境負荷低減に関する提案がなされているか（太陽光発電以外のもの）。 ②太陽光発電の規模及び施設内利用についての具体的な提案が示されているか。	3点 <ul style="list-style-type: none"> 堆肥化について、効率的・効果的な提案が示されているか。 その他の新エネルギー等（太陽光発電以外のもの）を活用した環境負荷低減策の具体的な提案がなされているか。 150kwを上回る太陽光発電の規模、数値目標などの具体的、詳細が示されているか。 太陽光発電の効率的・効果的な施設内利用の方策が具体的に示されているか。
(4) ランニングコスト削減への工夫	①メンテナンス及び機器更新に配慮されているか。 ②高耐久性の材料等の導入によるライフサイクルコストの低減提案がなされているか。	2点 <ul style="list-style-type: none"> 作業の効率性及び安全性を考慮したメンテナンス通路等が確保されているか。 メンテナンスを考慮した厨房機器や施設設備の選定を行っているか。 設備のメンテナンス及び大型機器の更新等を配慮した施設計画がなされているか。 高耐久性の材料等の導入により、ライフサイクルコストを低減する提案がなされているか。 使用される部位、機能に応じた適正な材料、機器等が選定されているか。
(5) その他・設計施工計画	①工程計画及び施工計画は適切であるか。 ②工事中の安全確保及び周辺地域に配慮されているか、安全上十分な体制が組まれているか。	2点 <ul style="list-style-type: none"> 基本・実施設計時における市との密接な設計協議体制が図られているか。 工程計画は適切であるか（現実性のある工期設定をしているか）。 工期短縮を図るなどの工夫がなされているか。 工期の遵守や工事中の安全確保への取り組みがなされているか。 周辺地域への工事進捗説明及び要望対応への十分な取り組みがなされているか。 工事中、緊急時の体制について、十分な体制が確保されているか。
2 維持管理業務に関する提案（6点）		
(1) 各種維持管理業務	①維持管理業務方針は明確になっているか。 ②建築物及び設備（建築設備、厨房設備）、外構等、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適切か。 ④太陽光発電システムの維持管理の方法についての提案がなされているか。	3点 <ul style="list-style-type: none"> 事業期間全体を通じて、効率的・効果的な維持管理の計画方針となっているか。 予防保全の考え方に基づいた計画方針となっているか。 日常及び定期点検の実施内容（項目[法定・任意]・頻度）が明確になっているか。 人目が付きにくい部位（埋設管、高所の給水・蒸気配管など）の管理方法は適切か。 外構等の管理計画（受水槽、除害施設等）の実施内容は適切か。 故障の未然防止への工夫・異常時への対応の提案等がなされているか。 作業内容及び作業頻度は適切か。 人目に届かない部位（給水・蒸気配管等）の管理方法は適切か。 機械警備の範囲（エリア、時間帯）は適切か。 防火・防犯対策の有効な提案がなされているか。 異常時、緊急時の連絡体制がとられているか。 長期にわたる効率的・効果的な維持管理を前提とした設計・計画となっているか。 太陽光発電の維持管理の方法について、具体の提案が示されているか。
(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。	3点 <ul style="list-style-type: none"> 予防保全に基づく具体的な維持保全計画が提案されているか。 30年間の長期を見通した中での、事業計画期間（15年）の具体的な修繕計画が示されているか。

評価項目	配点	評価の主な視点
3 運営業務に関する提案（21点）		
(1) 運営業務実施体制	①運営業務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。 ③優秀な人材確保や適正な労働条件の確保についての工夫がなされているか。	6点 ・運営業務を行うにあたり、衛生管理、日常作業効率、アレルギー対応、環境への配慮、運営の安定性等のような要素にウエイトがおかれているか。 ・指揮命令系統や市との連絡体制における工夫がなされているか。（偽装請負への対応） ・開業準備計画（準備工程、配送先との連絡体制、配送・調理リハーサル等）は適切なものとなっているか。 ・従業員教育、研修に関する具体的な実施内容の提案がなされているか。 ・必要な人員が確保され、適切な人員配置がなされているか。 ・優秀な人材確保を図るための具体的な提案がなされているか。 ・調理責任者等の有資格者の経験、実績等は十分か。 ・従業員の労働条件について、適切で具体的な提案がなされているか。
(2) 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なされているか。 ②衛生検査業務や従業員の健康管理体制は適切か。	5点 ・各種の衛生管理基準に準拠した未然防止対策を講じているか。 ・事故（食中毒・異物混入）が発生した場合の対応が考慮されているか（連絡体制、マニュアル等の充実など）。 ・衛生検査業務（日常、定期、臨時）の内容は十分なものとなっているか。 ・従業員の健康管理体制（健康診断、検便の回数等）は適切になされているか。
(3) おいしい給食の提供	①おいしい給食の提供について、具体的な工夫、提案がなされているか。	4点 ・おいしい給食の提供について、具体的な調理工程、調理方法などの具体的な提案がなされているか。 ・できあがり状態の品質確保、品質保証等について、具体的な提案がなされているか。 ・味付け段階の配慮事項や調理工程上の工夫が検討された提案が示されているか。
(4) 配送・回収業務計画	①安定的な配送供給体制が確保されているか。	3点 ・安全性及び効率性を考慮した配送・回収計画であるか。 ・異常時の対応（事故、道路渋滞等）の対応策が配慮されているか。 ・配送車両等は適切な装備がされているか。
(5) 運営業務に関する支援	①学校給食をよりよくするための支援の取組みについての提案がなされているか。	3点 ・献立作成の支援として、学校給食で活用できる献立やアレルギー対応食に関する情報など必要に応じて情報提供などを行う体制がとれているか。 ・食育推進に向けた支援について優れた提案がされているか。
4 事業計画に関する提案（14点）		
(1) 組織体制、事業実施体制	①各構成員の役割分担は適切か。 ②市職員との連絡、協議体制は考慮されているか。 ③運営業務における非常時対応の配慮がなされているか。	4点 ・各構成企業、協力企業の役割及び責任分担が明確になっているか。 ・各構成企業、協力企業等の指揮系統・連絡体制が構築されているか。 ・市職員との十分な連絡、協議体制が考慮されているか。 ・市職員との協働・連携の促進に関する提案（定例会議等）がなされているか。 ・非常時における構成企業等と連携した活動の提案がなされているか。 ・非常時における独自の防災上の具体的な提案がなされているか。
(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 ・株主抛出（出資・劣後ローン等）は適切であるか。 ・収支計画、費用積算は適切か。 ・DSCRは適切であるか。 ・銀行の使途限定口座の提案等、資金管理に関する提案がなされているか。 ・金融機関からの融資関心表明書、確約書等があるか。 ・内部留保の設定、追加出資協定等の、不測の資金需要に対する措置がなされているか。
(3) リスク管理及び業務の品質確保	①潜在的リスクの把握と対応策が図られているか。 ②追加的な保険付保等のリスク緩和措置がとられているか。 ③業務品質の低下、業績不振、破綻時のバックアップ体制が考慮されているか。 ④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。 ⑤市の負担を軽減するようなセルフモニタリングの提案がなされているか。	3点 ・リスク抽出とその対策（SPC内部のリスク分担、帰責者へのリスク移転等）の妥当性はあるか。 ・追加保険の内容は事業の安定化に十分なものとなっているか。 ・参加企業のモチベーションの維持に関する方策が工夫されているか。 ・バックアップサービサーの確保がなされているか。 ・具体的な業務管理システムが提案されているか。 ・品質確保のための工夫やノウハウが示されているか。 ・市の負担を軽減し、業務の品質確保に有効かつ具体的なモニタリング方法が提案されているか。
(4) 地域への貢献	①地域社会、地域経済への貢献がみられるか。	4点 ・地域企業のコンソーシアムへの参加等、地域経済への貢献につながる提案がなされているか。（地元企業の参画や活用など） ・現在の臨時職員（パート他）の採用や、市民の雇用促進の提案がなされているか。
5 特定テーマに関する提案（11点）		
(1) アレルギー対応食の提供	①アレルギー対応調理室は適切に配置されているか。 ②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。 ③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 ・最大提供食数 260 食に対応した施設規模の確保やその根拠が明示されているか。 ・アレルギー対応調理室への食材搬入ルートや、調理済品の配食ルートは交差汚染が起きないように適切に配置されているか。 ・必要な調理器具等が適切に設けられているか。 ・調理等運営業務に関して、アレルギー原因物質の混入防止が図られているか。 ・アレルギー対応食の調理について、独自の具体的な工夫や提案がなされているか。 ・代替食材の情報提供、献立支援等の具体的な提案がなされているか。 ・アレルギー対応食の配送車の選定や配送時間の設定について、幹線道路の渋滞状況も加味した確実性のある提案がなされているか。 ・市域北部に位置する新センターから安全に配送できる計画となっているか。

評価項目		配点	評価の主な視点
(2) 川越産野菜の活用・一次加工施設の具備する機能や規模	①より多くの川越産野菜の活用、使用率の向上が計画されているか。	4点	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地元の川越産野菜の使用率を可能な限り向上できる対応策が示されているか。 ・ 要求水準に示した以外の川越産の地元野菜について、その活用策等が示されているか。 ・ 準備期間における準備内容・進め方や実施工程が具体的、詳細に示されているか。 ・ 川越産の地元野菜の一次加工、冷蔵・冷凍保存に関する工夫・提案がなされているか。 ・ 一次加工施設の効率的、効果的な運用についての方法が具体的に示されているか。 ・ 非常時に必要となる炊き出し機能について、具体的な提案が示されているか。 ・ 熱源のあり方、機器の運転・操作の方法などの具体の対応策が示されているか。
	②一次加工施設の機能、規模等は適切かつ合理的に計画されているか。		
	③非常時の炊き出し機能の実施についての工夫がなされているか。		
(3) 敷地の有効活用に関する自由提案	①本事業の基本理念を踏まえ、学校給食センターと連携した新たな土地活用の提案が示されているか。	3点	<ul style="list-style-type: none"> ・ 本体事業との連携や、維持管理・運営に寄与する、又は、川越産農産物の活用、食育啓発、環境負荷低減、災害対応若しくは市の財政負担の軽減に貢献するなどの効果を踏まえた具体的な提案が示されているか。 ・ 実施手法や運営方法など、実現性のある具体的な提案が示されているか。
合計		70点	