

さぬき市学校給食共同調理場施設整備及び運営 PFI 事業

落札者決定基準

令和6年7月

さぬき市

— 目 次 —

1. 本書の位置づけ	1
2. 事業者選定の概要	1
2.1. 事業者選定方式	1
2.2. 事業者選定方法	1
2.3. 事業者選定の体制.....	1
3. 選定の手順	2
3.1. 入札参加資格審査（第一次審査）	3
3.2. 提案内容審査（第二次審査）	3
3.2.1. 入札書及び提案資料の確認	3
3.2.2. 入札価格の確認.....	3
3.2.3. 必須項目審査	3
3.2.4. 加点項目審査	3
3.2.5. 入札価格の得点化方法.....	8
3.2.6. 総合評価.....	8
4. 落札者の決定	9
4.1. 落札者の決定	9
4.2. 結果及び評価の公表	9
4.3. 落札者を決定しない場合の措置	9

1. 本書の位置づけ

さぬき市学校給食共同調理場施設整備及び運営 PFI 事業 落札者決定基準（以下「落札者決定基準」という。）は、さぬき市（以下「市」という。）が、さぬき市学校給食共同調理場施設整備及び運営 PFI 事業（以下「本事業」という。）を実施する事業者（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。

2. 事業者選定の概要

2.1. 事業者選定方式

本事業では、設計・建設、開業準備、維持管理及び運営の各業務において、事業者による効率的・効果的かつ安定的・継続的なサービスの提供を求めることから、事業者の選定にあたっては、民間のノウハウ並びに創意工夫を総合的に評価することが必要である。したがって、事業者の募集及び選定を行うにあたっては、入札価格とともに、事業能力、設計・建設能力及び維持管理・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。

2.2. 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、第一次審査として入札参加資格審査、第二次審査として提案内容審査（入札価格の適格審査、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、入札参加資格審査は、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、入札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。

2.3. 事業者選定の体制

審査にあたっては、市が設置したさぬき市学校給食共同調理場施設整備及び運営事業に係る PFI 事業者審査委員会（以下「審査委員会」という。）において、落札者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提案書の審査を行い、最優秀提案者を選定する。

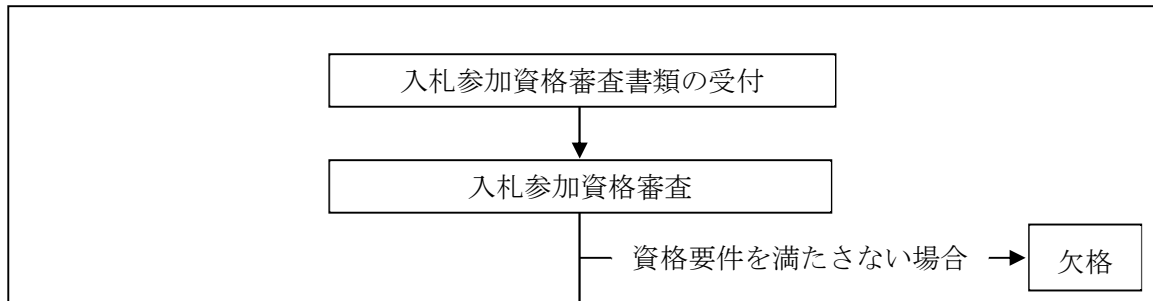
なお、審査委員会は、下表の5名の委員で構成され、審査委員会における審査は非公開とする。

委員長	吉長 成恭	一般社団法人ちゅうごく PPP・PFI 推進機構 代表理事
委員	中山 哲士	岡山理科大学工学部建築学科 准教授
委員	宮武 千津子	元香川県教育委員会事務局保健体育課 主任指導主事
委員	中村 修	さぬき市副市長
委員	和田 浩二	さぬき市教育委員会教育長

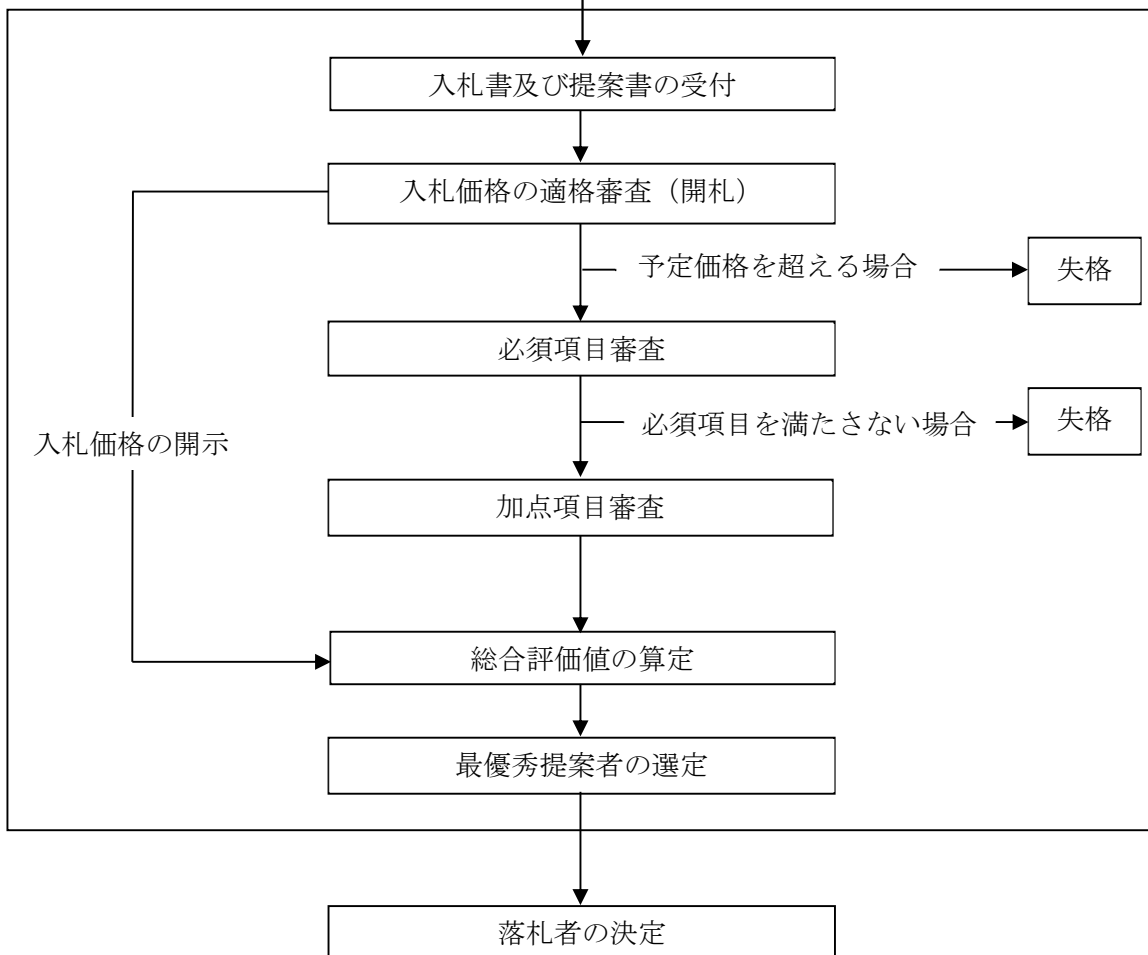
3. 選定の手順

選定の手順は、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）



3.1. 入札参加資格審査（第一次審査）

入札参加資格の審査では、入札参加者の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。

3.2. 提案内容審査（第二次審査）

3.2.1. 入札書及び提案資料の確認

提出された入札書及び提案書を確認し、様式集に記載した提出書類がすべて揃っていることを確認する。入札書及び提案書に不備がある場合は、失格とする。

3.2.2. 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。

3.2.3. 必須項目審査

入札参加者の提出した提案書の内容が、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。

提案内容が必須項目を満たさない場合は失格とする。

必須項目審査は以下のとおりとする。

ア 要求水準書の要求水準が未達でないこと。

イ 入札説明書に示す要件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ないこと。

3.2.4. 加点項目審査

提案書のうち、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、全体で700点満点とする。

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。

(1) 加点項目審査の評価基準

a) 事業計画に関する提案

評価項目	評価内容	配点	様式
a) 事業計画に関する提案 (110点)	①事業実施方針、実施体制 ・本事業における基本理念の実現のための事業実施方針について優れた提案がなされているか。 ・上記の事業実施方針を具現化するため、必要人員の確保等を含め、事業期間全体にわたる実施体制について優れた提案がなされているか。 ・各業務の品質確保に資する体制、品質の低下の兆候を早期に発見して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。	50	様式 32-1
	②資金調達、収支・返済計画の確実性・安定性 ・資金調達の確実性について優れた提案がなされているか。 ・毎年度の収支・返済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。 ・金利変動や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。	20	様式 32-2
	③リスク管理の方針 ・工事に係る資材等の価格高騰や人材不足、供用開始の遅延、事業性の悪化など本事業に付随するリスク分析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について優れた提案がなされているか。 ・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。 ・いずれかの構成員の業務遂行が困難となった際の対応策について優れた提案がなされているか。	40	様式 32-3
	(計)	110	

b) 設計・建設に関する提案

評価項目	評価内容	配点	様式
b) 設計・建設に関する提案 (160点)	①配置計画・外部動線 ・配置計画・動線計画における安全性・防災性・機能性への配慮について優れた提案がなされているか。 ・配置計画・動線計画において、建物や配送車等の騒音や臭気、プライバシーの確保、交通安全等、近隣及び周辺施設に配慮したハード面での優れた提案がなされているか。	40	様式 33-1
	②内部計画 ・安全・安心でおいしい学校給食の実現のため、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がなされているか。 ・諸室の配置計画や設備計画、内外装計画等における、騒音、臭気、プライバシーの確保等、近隣及び周辺施設	50	様式 33-2

評価項目	評価内容	配点	様式
	<p>設への配慮について優れた提案がなされているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・温熱環境等、施設整備の観点から従業員の労働環境の向上について優れた提案がなされているか。 ・長期的に安定した学校給食の提供のため、事業期間中の提供食数減少へ柔軟に対応できるフレキシブルな構造や仕様等について優れた提案がなされているか。 		
	<p>③施工計画</p> <ul style="list-style-type: none"> ・工事期間中における安全確保（周辺住民、工事関係者とも）や工程管理のほか、施工時の品質管理を適切に行うための配慮について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・騒音、振動、悪臭、粉塵発生、交通渋滞その他建設工事に伴う近隣及び周辺施設の利用者への影響を最小限に抑えるための工夫について優れた提案がなされているか。 ・施工計画、工程計画が適切であり、実効性のある施設整備スケジュールについて、優れた提案がなされているか。 	30	様式 33-3
	<p>④地球環境・ライフサイクルコストへの配慮</p> <ul style="list-style-type: none"> ・省エネルギー、高効率機器の採用など、光熱水費の低減について優れた提案がなされているか。 ・ZEB Ready 以上の取得、エコマテリアルの採用、省資源化など、環境負荷の低減について優れた提案がなされているか。 ・施設の長寿命化など、ライフサイクルコストの低減のための配慮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優れた提案がなされているか。 	40	様式 33-4
	(計)	160	

c) 開業準備に関する提案

評価項目	評価内容	配点	様式
c) 開業準備に関する提案 (30点)	<p>①円滑な供用開始に配慮した開業準備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各業務間の連携や市との連携を含め、供用開始後の運営を円滑に実施するための開業準備計画について優れた提案がなされているか。 	30	様式 34-1 34-2
	(計)	30	

d) 維持管理に関する提案

評価項目	評価内容	配点	様式
d) 維持管理に関する提案 (60点)	<p>①修繕計画</p> <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。 ・維持管理コストの低減や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。 	30	様式 35-1 35-2

評価項目	評価内容	配点	様式
	②地球環境負荷の低減への配慮（運營業務からの観点を含む） ・維持管理業務及び運營業務の観点から、省エネルギーや光熱水費の削減を図るエネルギーマネジメントや省資源化など、環境負荷低減の方策及び検証方法とその実効性について、優れた提案がなされているか。	30	様式 35-3
	(計)	60	

e) 運営に関する提案

評価項目	評価内容	配点	様式
e) 運営に関する提案 (250点)	①質の高い給食の安定的な提供 ・安全・安心でおいしい給食の提供のため、多様な献立に対応できる体制や方策について優れた提案がなされているか。 ・質の高い給食を安定的に提供するための工夫や、食べ残し抑制への方策について優れた提案がなされているか。 ・長期的に安定した学校給食の提供のため、事業期間中の提供食数減少へ柔軟に対応できる体制や方策について優れた提案がなされているか。	50	様式 36-1
	②安全衛生 ・安全・安心でおいしい給食の提供のため、調理業務において食中毒事故及び異物混入の防止を高水準で管理するための方策について優れた提案がなされているか。 ・安全衛生の観点から定められた基準を満たす適温での給食提供が確実に行われるための方策について優れた提案がなされているか。 ・安全衛生を確保するための従業員の教育について優れた提案がなされているか。 ・ノロウイルスやO-157による食中毒、新型コロナウイルス感染症をはじめとする新興感染症の発生を未然に防ぐための方策について、優れた提案がなされているか。	40	様式 36-2
	③食物アレルギー対応 ・アレルギー対応食をおいしく、かつ衛生的、安全確実に調理するための体制や方策について優れた提案がなされているか。 ・除去すべき食材の混入の防止を高水準で管理するための方策について優れた提案がなされているか。	30	様式 36-3
	④配送・回収 ・調理後2時間以内喫食が可能な配送計画について、効率が良く優れた提案がなされているか。 ・特に本件施設周辺の通勤・通学者に配慮し、交通渋滞や交通事故等の未然防止のための実効性のある具体的な対策について優れた提案がなされているか。	30	様式 36-4 36-5

評価項目	評価内容	配点	様式
	<ul style="list-style-type: none"> ・誤配等を防止するための方策について優れた提案がなされているか。 ・配送する給食の衛生状態の確保の方策について優れた提案がなされているか。 		
	⑤従業員の労働環境 <ul style="list-style-type: none"> ・従業員の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。 ・従業員の人材育成（研修制度等）やモチベーションの維持・向上（福利厚生やキャリアアップ、安定雇用等）につながる方策について優れた提案がなされているか。 	30	様式 36-6
	⑥食育支援 <ul style="list-style-type: none"> ・食育及び地産地消の推進のため、本事業の基本理念等に即した方策について優れた提案がなされているか。 ・対象者にとって魅力ある情報提供等の方策について優れた提案がなされているか。 	40	様式 36-7
	⑦周辺環境への配慮 <ul style="list-style-type: none"> ・騒音、悪臭、粉塵発生、交通渋滞その他運營業務に伴う近隣及び周辺施設の利用者への影響を最小限に抑えるためのソフト面での工夫について優れた提案がなされているか。 	30	様式 36-8
	(計)	250	

f) その他に関する提案

評価項目	評価内容	配点	様式
f) その他に関する提案 (90点)	①地域への貢献 <ul style="list-style-type: none"> ・現学校給食共同調理場の調理員・配送員の雇用計画や処遇について優れた提案がなされているか。 ・積極的な市民の雇用等による地域社会への貢献について、優れた提案がなされているか。 ・市内事業者のさらなる活用やモニタリングの方策について、優れた提案がなされているか。 	40	様式 37-1
	②大規模災害時における協力体制 <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食の持続可能で効率的な給食運営のため、大規模災害時等における市との協力体制について、ハード・ソフトの両面から優れた提案がなされているか。 	20	様式 37-2
	③市内事業者への発注 <ul style="list-style-type: none"> ・市内事業者への発注額はどの程度か（下式による評価）。 評価点＝20点×（入札参加者の市内事業者への発注額／入札参加者のうちの市内事業者への最高発注額）	20	様式 37-3
	④付帯事業 <ul style="list-style-type: none"> ・事業者独自の付帯事業の提案があり、かつ地域の活性化に寄与する事業内容について優れた提案がなされているか。 	10	様式 37-4
	(計)	90	

(2) 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。

	評価内容	採点レート
A	要求水準書の記載を超える提案がなされており、その内容が特に優れている提案内容	当該項目の配点×100%
B	AとCの中間の提案内容	当該項目の配点×75%
C	要求水準書の記載を超える提案がなされており、その内容が優れている提案内容	当該項目の配点×50%
D	CとEの中間の提案内容	当該項目の配点×25%
E	要求水準書の記載を超えない提案内容	当該項目の配点×0%

3.2.5. 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300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。

$$\text{価格点} = 300 \text{ 点} \times (\text{最低入札価格} / \text{当該入札価格})$$

3.2.6. 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）が最も高い提案を最優秀提案として選定する。

$$\text{総合評価点} = \text{性能点 (700点満点)} + \text{価格点 (300点満点)}$$

4. 落札者の決定

4.1. 落札者の決定

市は、入札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、配点が40点以上の審査項目における性能点の合計が高い者を落札者とする。

4.2. 結果及び評価の公表

市は、審査委員会における審査結果を取りまとめて、各入札参加者の代表企業に書面にて通知後、市のホームページ等で公表する。なお、当該公表では、落札者決定基準に定める加点項目審査に係る各審査項目において各入札参加者が獲得した得点も公表する予定である。

4.3. 落札者を決定しない場合の措置

入札参加者の募集、入札書及び提案書の受付期限において、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。

なお、入札参加者が1者であった場合も入札参加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。

ただし、入札参加資格審査及び加点項目審査を除く提案内容審査において失格となった場合及び加点項目審査において事業者として適切ではないと判定された場合（性能点が700点中420点未満の場合）は、本入札は成立しないものとする。