

豊橋市北部学校給食共同調理場

整備・運営事業

落札者決定基準

平成20年4月

豊橋市

目 次

第1 総則	1
1 落札者の決定方法	1
2 審査の進め方	1
3 審査結果の公表	2
第2 資格審査	3
第3 提案審査	6
1 基礎審査	6
2 総合審査	7

第1 総則

1 落札者の決定方法

「豊橋市北部学校給食共同調理場整備・運営事業」（以下「本事業」という。）の実施においては、設計、建設、維持管理及び運営に関する専門的な知識やノウハウが求められることから、落札者の決定に当たっては、入札価格のほか、設計、建設、維持管理、運営等の提案内容、事業計画の妥当性・確実性等の各面から総合的に評価を行う、総合評価一般競争入札方式を採用する。

この「豊橋市北部学校給食共同調理場整備・運営事業 落札者決定基準」（以下「本書」という。）は、豊橋市（以下「市」という。）が、総合評価一般競争入札方式により落札者を決定するための基準を示すものである。

2 審査の進め方

審査は、以下の手順で実施する。

- (1) 資格審査：第一次審査として応募資格の有無を確認する。
- (2) 提案審査：第二次審査として応募者からの提案内容を審査する。審査は「基礎審査」と「総合審査」から構成され、「基礎審査」では、入札価格及び提案内容が市の基準を満たしているか否かを確認する。「総合審査」では、入札価格及び提案内容を様々な視点から総合的に評価する。

資格審査及び基礎審査は市が行うものとし、総合審査については、市及び「豊橋市北部学校給食共同調理場整備・運営事業審査委員会」（以下「審査委員会」という。）が実施する。審査委員会は、学識者及び市職員で構成され、本書の基準に基づいて入札価格及び提案内容の審査を行い、優秀提案を選定する。市は、審査委員会による審査結果を踏まえ、優秀提案を行った者を落札者として決定する。

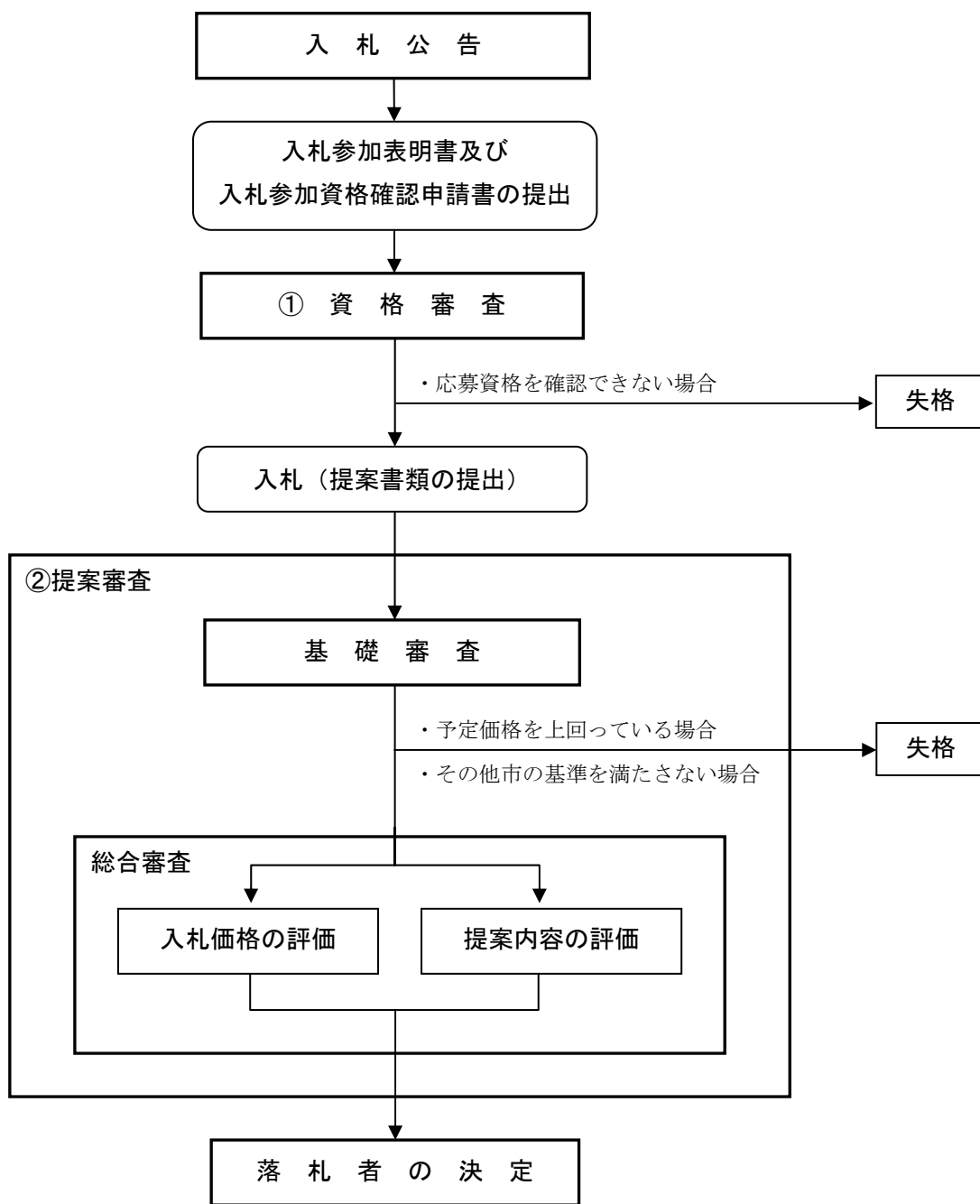


図1 審査の進め方

3 審査結果の公表

審査の結果については、各応募者へ個別に通知するほか、結果の概要については市の公式ウェブサイトにおいて公表する。

第2 資格審査

資格審査では、応募者から提出される資格審査に関する提出書類を基に、応募者が参加資格を満たしているか否かを確認する。本審査は市が実施し、参加資格が確認できない場合は失格とする。本審査における確認内容及び確認方法は下表のとおりとする。

表1 資格審査における確認内容及び確認方法

区分	審査内容	対象様式
共通	ア 地方自治法施行令（昭和22年政令第16号）第167条の4の規定に基づく入札参加の資格制限に該当しないこと	市の資料 及び様式2-10
	イ 次の法律の規定による申立て又は通告がなされていない者であること。	—
	(ア) 会社更生法（平成14年法律第154号）第17条の規定による更生手続開始の申立て又は同法附則第2条の規定によりなお従前の例によることとされる更生事件に係る同法施行による改正前の会社更生法（昭和27年法律第172号）に基づく更生手続開始の申立て	様式2-4
	(イ) 民事再生法（平成11年法律第225号）第21条の規定による再生手続開始の申立て又は平成12年3月31日以前に、同法附則第3条の規定によりなお従前の例によることとされる和議事件に係る同法施行による廃止前の和議法（大正11年法律第72号）第12条第1項の規定による和議開始の申立て	
	(ウ) 破産法（平成16年法律第75号）第18条若しくは第19条の規定による破産手続開始の申立て又は同法附則第3条の規定によりなお従前の例によることとされる破産事件に係る同法施行による廃止前の破産法（大正11年法律第71号）第132条又は第133条の規定による破産申立て	
	(エ) 清算中の株式会社である事業者について、会社法（平成17年法律第86号）第511条に基づく特別清算開始の申立て	
	ウ 入札参加表明書及び入札参加資格確認申請書を提出する時までに直近2か年の国税、都道府県税及び市町村税を完納していること。	市の資料 及び様式2-10
	エ 市が本事業について、北部学校給食共同調理場改築事業PFIアドバイザー業務を委託しているパシフィックコンサルタンツ株式会社、パシフィックコンサルタンツ株式会社が本業務の一部を委託している日比谷パーク法律事務所並びにこれらの企業と資本面若しくは人事面において関連のある者でないこと。	市の資料 及び様式2-10

区分	審査内容	対象様式
	オ 審査委員会の委員が属する企業又はその企業と資本面若しくは人事面において関連のある者でないこと。	市の資料 及び様式2-10
	カ 応募者の構成企業及び協力企業並びにその企業の子会社（会社法第2条第3号及び会社法施行規則第3条の規定による子会社をいう。）又は親会社（会社法第2条第4号及び会社法施行規則第3条の規定による親会社をいう。）が、他の応募者の構成企業及び協力企業として参加していないこと。ただし、運営企業のうち、配送・回収業務を担当する企業については、複数の応募者の協力企業となることは可能とする。	様式2-1、 様式2-2
	キ 入札公告日から落札者決定までの間において、市の指名停止措置を受けていないこと。	市の資料
設計・ 工事 監理	ア 建築士法（昭和25年法律第202号）第23条第1項の規定に基づく一級建築士事務所の登録を行っていること。	様式2-5、 様式2-6
	イ 平成20年度に市が発注する建設工事等の契約に関し競争入札に参加する者に必要な資格を有し、その希望する業種が設計であること。	市の資料
	ウ 平成10年度以降に、延床面積1,600㎡以上の施設の基本設計若しくは実施設計の実績を有していること。	様式2-5
	エ H A C C P 対応施設に対する相当の知識を有していること。	様式2-5
建設	ア 建設業法（昭和24年法律第100号）第15条の規定による特定建設業の許可を受けた者であること。	様式2-7
	イ 平成20年度に市が発注する建設工事等の契約に関し競争入札に参加する者に必要な資格を有し、その希望する業種が建築一式工事であること。	市の資料
	ウ 建設業法に規定する建築一式工事に係る経営事項審査結果の総合評定値が820点以上であること。	市の資料
	エ 平成10年度以降に、延床面積1,600㎡以上の新築又は増築工事を完了した実績を有すること。	様式2-7
	オ 建設企業が単独の場合は上の ア から エ のすべての要件を満たすこと。また、必ず本事業を実施するために設立する特別目的会社に対する出資を行うこと。	様式2-7

区分	審査内容	対象様式
	カ 複数の場合は、そのうちの少なくとも1社が上の ア から エ のすべての要件を満たし、その他の建設企業については ア から イ の要件を満たすこと。また、上の ア から エ のすべての要件を満たすもののうち少なくとも1社は、本事業を実施するために設立する特別目的会社に対する出資を行うこと。	様式2-7
	キ 次の基準を満たす監理技術者を建設期間中、本事業に専任で配置できること。なお、建設企業が複数の場合は、建築一式工事のうちの少なくとも1社が本要件を満たすこと。 a 建設業法及び建設業法施行令(昭和31年政令第273号)に基づく一級建築施工管理技士又は一級建築士の資格を有する者であること。 b 入札公告日以前に建設企業と1年間以上の直接的な雇用関係にあること。	市の資料 及び様式2-4
	ク すべての建設企業は、工事監理企業を兼ねることはできない。	様式2-2
維持管理	ア 業務を実施するために必要となる資格等を有し、有資格者を本事業に配置することが可能なこと。	様式2-8
	イ 維持管理企業が単独の場合は、必ず本事業を実施するために設立する特別目的会社に対する出資を行うこと。	市の資料、 様式2-4、 様式2-8、 様式2-10
	ウ 複数の場合は、すべての維持監理企業がアの要件を満たすこと。また、少なくとも1社は、本事業を実施するために設立する特別目的会社に対する出資を行うこと。	様式2-2、 様式2-8
運営	ア 学校給食施設又は集団調理施設等における調理業務の実績及び運営能力を有していること。	様式2-9
	イ HACCPに対する相当の知識を有していること。	様式2-4、 様式2-9、 様式2-10
	ウ 運営企業が単独の場合は上のアからイのすべての要件を満たすこと。また、複数の場合は、そのうちの少なくとも1社が上の アからイのすべての要件を満たし、本事業を実施するために設立する特別目的会社に対する出資を行うこと。	様式2-9

※評価対象の様式には、添付資料も含むものとする。

第3 提案審査

1 基礎審査

基礎審査では提案書類について入札価格が予定価格を下回っているか否か及び応募者からの提案内容が入札説明書等に示す条件を満たしているか否かを確認する。本審査は市が実施し、すべての確認項目を満足できていない応募者は失格とする。

(1) 入札価格の確認

市は、入札書に記載された金額が予定価格の範囲内であることの確認を行う。予定価格を上回った応募者は失格とする。

(2) 提案書類の確認

応募者から提出された提案書類について下記の事項を確認する。

表2 提案書類の確認内容

確認項目	確認内容	対象様式
一般事項	① 要求した提出書類がすべて揃っていること。 ② 指定した様式に必要な事項が記載されていること。 ③ 提案書全体を通じ、提案内容に矛盾や齟齬がないこと。 ④ 本事業の実施に係る提案内容が、市が要求する水準及び性能に適合していること。	提案書全般
特別目的会社の組成	⑤ 代表企業の出資比率が出資者中最大であること。 ⑥ 構成企業の出資比率の合計が50%を超えること。	様式6-4a
事業計画の妥当性	⑦ 資金の調達先、調達額、調達条件（金利等）が明確であること。	様式6-4a
	⑧ 借入金の返済能力（DSCR \geq 1.0）があること。	様式6-5e
	⑨ 入札価格において、算出根拠が明示されていること。	様式6-4b、 様式6-5b～e
スケジュール	⑩ 運営開始が確保されるための合理的なスケジュールとなっていること（設計期間、建設期間、稼働準備期間等に明らかな矛盾がないこと。）。	様式5-11

※評価対象の様式には、添付資料も含むものとする。

※DSCR（Debt Service Coverage Ratio）…各年度の元利金返済前キャッシュフローが、当該年度の元利金支払所要額の何倍かを示す比率

2 総合審査

総合審査では入札価格と提案内容の二つの面から評価を行う。入札価格の評価点が40点満点、提案内容の評価点が60点満点の合計100点満点で評価する（総合審査の結果が同点となった場合には、くじ引きにより落札者を選定する。）。

なお、審査委員会は、総合審査の過程において各応募者に対しヒアリングを実施する。

ヒアリングは平成20年9月下旬を予定しているが、詳細については提案書類受付後に改めて市から各応募者に連絡する。

$$\text{総合評価点数（満点100点）} = \text{入札価格の得点（40点）} + \text{内容評価の得点（60点）}$$

(1) 入札価格の評価

最低価格を提示した提案に満点（40点）を付与する。それ以外の入札価格については、次式に従って得点化する。

なお、得点化の際は、小数点第3位以下は四捨五入し、小数点第2位までを求める。

$$\text{入札価格 A の得点} = \frac{\text{最低の入札価格}}{\text{入札価格 A}} \times 40$$

(2) 提案内容の評価

応募者からの提案内容を、別表1の評価項目及び配点に基づき審査委員会が得点化する。採点基準は下表のとおりである。なお、得点化の際は、小数点第3位以下は四捨五入し、小数点第2位までを求める。

表3 内容評価の採点基準

評価	評価内容	採点基準
A	提案内容が優れており、かつその効果が期待できる	配点×1.00
B	提案内容の効果が期待できる	配点×0.75
C	提案内容の効果がある程度期待できる	配点×0.50
D	要求水準を満たしている程度	配点×0.25

別表1 評価項目及び配点

評価項目	評価の視点	配点	主たる対象様式
1 設計・建設に関する提案		18	
(1) 施設計画の基本方針及び全体配置	① 施設計画全体の基本方針の妥当性 ② 本体施設及び付帯施設等の配置並びに出入口、駐車場及び構内道路、食材搬入、配送・回収、維持管理等の外部動線計画の妥当性	2	様式5-5
(2) 施設内のゾーニング・動線計画	① 給食エリア、事務エリア、その他のゾーニングの妥当性 ② HACCPの概念を取り入れた清浄度区分（一般区域、汚染区域、非汚染区域）のゾーニングの妥当性 ③ 給食エリア、事務エリア、その他の諸室構成における、効率性や利便性への配慮 ④ 給食エリア、事務エリア、その他の各諸室や電気・機械設備等のレイアウト、動線の妥当性	3	様式5-6
(3) 衛生管理・安全の確保	① 給食エリア、事務エリア、その他の内部動線や作業空間における、衛生管理・安全性の確保の考え方の妥当性 ② 衛生管理・安全性の確保を主眼においた調理機器の選定の妥当性 ③ アレルギー対応食調理室における、衛生管理・安全性、作業動線への配慮	4	様式5-7
(4) 構造、材料、設備計画	① 機能性、耐久性及び耐震性 ② 室内環境の向上に対する設備面等での工夫 ③ 省エネルギー（光熱水費の削減）に資する設備等の採用 ④ 施設整備面でのライフサイクルコストの最適化に資する工夫・配慮 ⑤ 断水、停電等の発生時の対応能力 ⑥ 保守管理、修繕、大規模修繕等の実施容易性に対する施設整備面での配慮	3	様式5-8
(5) 作業環境・見学者等に対する配慮等	① 共同調理場内で作業をする従業員の作業環境の向上への配慮 ② 親子フード・カルチャー等、見学者の利用のしやすさへの配慮	2	様式5-9
(6) 環境への配慮	① 新エネルギー利用方策の妥当性 ② 周辺地域環境への配慮（日照、騒音、雨水排水等） ③ 資源リサイクルへの配慮	2	様式5-10
(7) 設計及び施工計画	① 工程計画の妥当性 ② 採用する工法の妥当性 ③ 市等関係者との協議の考え方（詳細設計実施時等における市の要望に対する対応の柔軟性） ④ 工事監理・方法の妥当性 ⑤ 施工中の周辺環境への配慮 ⑥ 維持管理・運営段階への引継ぎ	2	様式5-11

評価項目	評価の視点	配点	主たる対象様式
2 維持管理業務に関する提案		5	
(1) 施設の維持管理業務	① 建築物・建築設備・調理設備等の基本性能の保持(業務の実施内容の妥当性) ② 予防保全を基本姿勢とし、劣化等による危険・障害の未然防止、故障時の対応に関する考え方 ③ 環境負荷の低減	2	様式5-12
(2) 清掃業務	① 衛生管理に配慮した業務実施のための業務体制、業務内容の妥当性 ② 清浄度区分ごとの殺菌、洗浄計画等の妥当性	2	様式5-13
(3) その他の維持管理業務	① 外構維持管理、警備の各業務の実施内容の妥当性 ② 環境負荷の低減	1	様式5-14
3 運營業務に関する提案		25	
(1) 調理等業務	① 調理の過程で想定される事故(食中毒、異物混入等)に対する有効な予防策、発生時の対応策、被害を最小限に抑えるための方策の妥当性 ② 食材の受け取りから配缶までの調理過程の安全性、確実な業務遂行の確保における工夫・配慮 ③ 省エネルギーへの配慮等、環境負荷の低減	7	様式5-15 様式5-19
(2) 衛生管理業務	① 従業員の健康管理方策の妥当性 ② 衛生管理マニュアル、従業員等の衛生研修等の妥当性並びに工夫 ③ 定期、臨時及び日常の衛生検査業務の実施内容の妥当性 ④ 季節に応じた衛生管理方策における工夫・配慮	5	様式5-16 様式5-19
(3) 配送・回収業務	① 各学校への配送・回収計画における、効率性や確実性への工夫・配慮 ② 運搬時における汚染防止策、給食の温度管理への工夫・配慮	4	様式5-17 様式5-19
(4) 洗浄・残滓等処理業務	① 洗浄業務における食器、食缶、コンテナ及び調理設備機器等の洗浄、消毒計画の妥当性 ② 残滓処理業務におけるごみの減量、再資源化の方法の工夫 ③ 残滓処理業務における環境負荷の低減	4	様式5-18 様式5-19
(5) 運営備品等の調達業務	① 食器類、食缶の選定における、衛生、保温性、管理のしやすさ、児童生徒の運搬、耐久性、費用、長期間の使用への工夫・配慮 ② 配送車・コンテナ・調理用器具の調達における、衛生管理、経済性、効率性、環境等への工夫・配慮 ③ 食育に配慮した食器のデザインの妥当性	3	様式5-20
(6) その他の運営業務	① 稼働準備業務に係る計画の妥当性 ② その他、見学の受入れ等に当たっての対応、市への協力内容の妥当性	2	様式5-21
4 事業計画に関する提案		12	
(1) 全体計画	① 本事業に関する理解度及び事業実施方針の妥当性 ② 本表に記載される評価項目以外の観点からの優れた提案	1	様式6-1

評価項目	評価の視点	配点	主たる対象様式
(2)組織体制等及び事業実施に際しての方針等	① 代表企業の役割の妥当性・明確性 ② 代表企業及び各構成・協力企業の役割分担の妥当性・明確性 ③ 本事業の責任者の役割の妥当性・明確性	2	様式6-2
(3)実施体制	① 市職員との連絡体制に関する考え方 ② 各業務の分担及び責任の所在が明確な体制の構築 ③ 指揮系統・連絡体制の妥当性 ④ 業務ごとの人員体制、人数の妥当性 ⑤ 業務担当者の資質の確保（資格、経験、研修・教育など）	3	様式6-3
(4)資金調達計画	① 資金調達計画の妥当性 ② 資金調達の安定化のための方策	2	様式6-4
(5)長期収支計画	① 収入及び支出予測等の妥当性 ② 不測の資金需要への対応 ③ 債務償還計画の妥当性	2	様式6-5
(6)リスク管理	① 潜在的リスクの把握とリスク管理・対応策の妥当性 ② 保険付保の妥当性 ③ 業務品質の低下、業績不振、破綻時等におけるバックアップ体制	2	様式6-6
合計	—	60	