

**(仮称) 川崎市南部学校給食センター整備等事業**

**落札者決定基準**

**平成27年2月25日**

**(平成27年4月7日 修正版)**

**川 崎 市**

< 目次 >

|   |                       |    |
|---|-----------------------|----|
| 1 | 落札者決定基準の位置づけ .....    | 1  |
| 2 | 落札者決定の概要 .....        | 1  |
|   | (1) 落札者決定の方法 .....    | 1  |
|   | (2) 審査の進め方 .....      | 1  |
|   | (3) 審査体制 .....        | 1  |
| 3 | 審査手順 .....            | 3  |
|   | (1) 資格審査 .....        | 3  |
|   | (2) 入札価格の確認提案審査 ..... | 3  |
|   | (3) 提案審査 .....        | 3  |
| 4 | 最優秀提案者の選定 .....       | 9  |
| 5 | 落札者の決定 .....          | 10 |

## 1 落札者決定基準の位置づけ

この落札者決定基準（以下「本基準」という。）は、川崎市（以下「市」という。）が「（仮称）川崎市南部学校給食センター整備等事業」（以下「本事業」という。）を実施する民間事業者の選定を行うに当たり、「川崎市学校給食センター整備等事業者選定審査委員会」（以下「審査委員会」という。）において、優れた入札参加者を選定するための方法や評価項目等を定めるものである。また、本基準は本事業に参加しようとする者に交付する入札説明書と一体のものとする。

なお、本基準で使用する用語の定義は、同一の名称によって入札説明書において使用される用語の定義と同じものとする。

## 2 落札者決定の概要

### (1) 落札者決定の方法

事業者の募集及び選定の方法は、競争性、透明性及び公平性の確保に配慮した上で、総合評価一般競争入札（地方自治法施行令第167条の10の2）とする。

事業者の選定に当たっては、提案価格、設計・建設、維持管理・運営に関する技術及び事業遂行能力等を総合的に評価し最優秀提案者を決定する。

### (2) 審査の進め方

審査は、第一次審査として参加資格の有無を判断する「資格審査」、第二次審査として提案内容を評価する「提案審査」により実施する。「提案審査」は、提案価格や要求水準書に示す内容を満足しているか否かを確認する「基礎審査」と、提案内容の水準を様々な視点から総合的に評価する「総合評価」の2段階にて実施する。（図表1参照）

### (3) 審査体制

審査委員会は、提案審査における評価項目の詳細に係る検討及び入札参加者から提出された事業提案書の審査を行う。

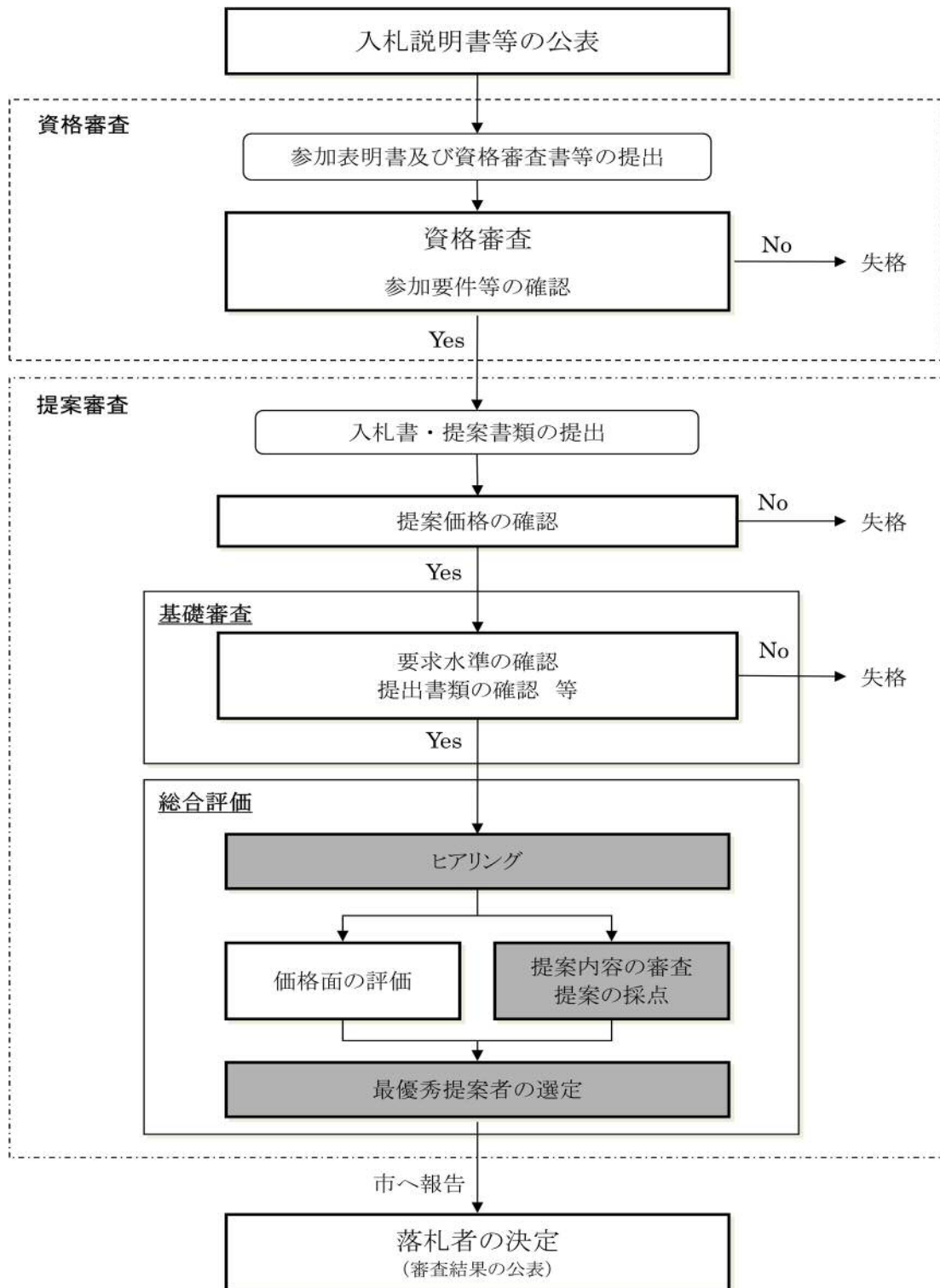
また、市は、審査委員会の審査結果を踏まえ、落札者を決定する。なお、市又は審査委員会が必要であると判断した場合は、入札参加者に対してヒアリングを行うことがある。

市が設置した審査委員会は、以下7名の委員により構成される。（敬称略）

|     |       |                           |
|-----|-------|---------------------------|
| 委員長 | 安登 利幸 | （亜細亜大学大学院 国際経営戦略研究科 委員長）  |
| 委員  | 稲生 信男 | （東洋大学 国際地域学部 教授）          |
| 委員  | 真鍋 雅史 | （嘉悦大学 ビジネス創造学部 准教授）       |
| 委員  | 田中 延子 | （淑徳大学 看護栄養学部 客員教授）        |
| 委員  | 林 立也  | （千葉大学 大学院工学研究科 准教授）       |
| 委員  | 丹野 典和 | （川崎市 教育委員会 教育環境整備推進室長）    |
| 委員  | 佐藤 裕之 | （川崎市 教育委員会 総務部教育改革推進担当部長） |

なお、入札参加者各社が、落札者決定前までに、審査委員会の委員に対し、事業者選定に関して自己に有利になることを目的として、接触等の働きかけを行った場合、当該入札参加者は失格とする。

図表 1 最優秀提案者決定までの流れ



※網掛け部分が審査委員会の役割

### 3 審査手順

審査は、資格審査と提案審査により実施する。

提案審査では、提案価格のみならず、事業全体の基本的考え方、事業計画、設計・建設、維持管理、運営及びその他の項目の事業提案を審査委員会が総合的に評価する。各審査の主な視点は以下のとおりである。

#### (1) 資格審査

参加表明書とあわせて提出された資格審査書類をもとに、市は入札説明書等で示した参加要件及び資格等の要件等についての確認審査を行う。資格審査通過者は、入札書及び事業提案書を提出することとなる。

なお、提案様式等の詳細については、入札説明書等において示す。

#### (2) 入札価格の確認提案審査

市は、入札参加者より提出された入札書に基づき、提案価格が市の予定価格の範囲内にあることの確認を行う。

市の予定価格の範囲内にあることが確認された入札参加者は、基礎的事項の確認対象とし、範囲外の入札参加者は失格とする。

#### (3) 提案審査

##### ア 基礎審査

市は、事業提案書等に記載されている内容が、入札説明書等に記載している事項をはじめ、本事業の基本的条件及び要求水準を充足していることについて確認する。その結果、その要件に適合していない場合は、入札参加者に確認の上、失格とする。

##### (ア) 基礎的事項の確認

事業提案書に記載された内容が、下記の基礎的な事項について満足していることの確認を行う。

##### a 提出書類の確認

| 審査項目       | 審査内容  |
|------------|---|
| 提出書類の確認    | 提出を求めている書類が全て揃っているか。また、指定した様式に必要な事項が記載されているか。 |
| 提案内容の矛盾・齟齬 | 事業提案書全体において、同一事項に関する提案に矛盾あるいは齟齬がないか。          |

##### b 要求水準の確認

各入札参加者の本施設の設計・建設、維持管理・運営に係る提案内容が、市の要求する水準及び性能に適合していることの確認を「要求水準書」に基づいて行う。

### c 事業遂行に関する確認

| 審査項目        | 審査内容   |
|-------------|--|
| 特別目的会社の組成内容 | 構成員全てが出資しているか。<br>代表企業が最大出資者となっているか。<br>構成員は、SPCの株主総会における全議決権の2分の1を超える議決権を保有するか。 |
| 資金調達        | 資金調達先（出資、借入）、調達額、調達条件（金利等）が明示されているか。   |
| 関心表明書       | 融資機関の関心表明書が添付されているか。（添付されていない場合、その合理的な理由が示されているか。）                               |
| 事業の安定性      | 借入金の返済能力があるか。（DSCR $\geq$ 1.0。超えていない場合その合理的な理由が示されているか。）                         |
| 保険          | 市の要求する保険の付保が予定されているか。  |
| 前提条件との整合性   | 事業収支計画の前提条件が、設計・建設等の提案内容と整合がとれた費用となっているか。また、算出根拠が明示されているか。                       |
| 税金等の条件設定    | 税金、金利等の前提条件が的確に設定されているか。   |
| 計数の整合性      | 各提案書類の計数の整合性がとれているか。   |
| 事業収支計算      | 収支項目の設定、事業収支計算等が適切に行われているか。  |
| スケジュール      | 運営開始が守られる合理的な行程となっているか。  |

これら3つの基礎的な事項のうち、一つでもその要件に適合していない場合は、入札参加者に確認の上、失格とし、すべての要件に適合していると確認された入札参加者は総合評価の対象とする。

### イ 総合評価

審査委員会は、基礎審査を通過した入札参加者の提案内容を評価し、最も優秀な提案を行った者を最優秀提案者として選定する。

ただし、参加者が多数になると見込まれる場合は、提案審査を多段階により実施することがある。

#### (7) 提案時の評価項目と配点

本評価では、審査委員会において、各提案内容を(2)イ(ウ)に示す5つの評価項目（事業計画、施設整備、維持管理、運営、その他）により評価、採点する。なお、本評価の合計点は**700点**とする。

(イ) 提案等の評価項目の採点基準

提案価格を除いた提案等に関する評価では、各評価項目において、次に示す4段階により評価、採点することとする。

図表2 評価項目の採点基準

| 評価 | 評価内容                  | 採点基準      |
|----|-----------------------|-----------|
| A  | 特に優れている               | 配点 × 1.00 |
| B  | 優れている                 | 配点 × 0.75 |
| C  | やや優れている               | 配点 × 0.50 |
| D  | 具体的かつ適切な提案が少ない        | 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 | 配点 × 0.00 |

(ウ) 提案等の評価項目における評価の視点と配点

a 事業計画に関する評価（配点：168点）

| 評価項目             | 評価の視点                                       | 主な対応様式          | 配点 |
|------------------|---|-----------------|----|
| 事業実施方針           | ・本事業の実施にあたっての基本的考え方                         | 7-2             | 56 |
|                  | ・民間資金、ノウハウを活用することによる効果                      | 7-3             |    |
|                  | ・事業体制の考え方                                   |                 |    |
|                  | ・人員、人材配置の適切性                                | 7-4             |    |
|                  | ・事業計画（SPCマネジメント等）の適切性                       |                 |    |
| リスク管理            | ・市職員及び市内の他の給食センター等との密な連絡調整体制                | 7-9             | 14 |
|                  | ・リスク顕在時の対応策及びその具体性（保険の付保、バックアップ体制等）         |                 |    |
|                  | ・関係者による適切なリスク分担                             |                 |    |
| 業務品質の確保          | ・事業安定性を確保するための方策の適切性                        | 7-10            | 14 |
|                  | ・品質確保に係る業務管理システムの有効性                        |                 |    |
| 本事業の特徴に関する考え方    | ・セルフモニタリング方法の客観性及び実効性                       | 7-11            | 56 |
|                  | ・事業の安定的な実施に対する考え方及び対応方針の適切性・一貫性             |                 |    |
|                  | ・事業期間を通じた温かくておいしい給食の提供に対する考え方及び対応方針の適切性・一貫性 |                 |    |
| 資金調達計画<br>長期収支計画 | ・品質確保に係る業務管理システムの有効性                        | 7-5<br>(関心表明書等) | 28 |
|                  | ・セルフモニタリング方法の客観性及び実効性                       |                 |    |
|                  | ・資金調達方法の適切性                                 | 7-6             |    |
|                  | ・資金調達の確実性                                   | 7-12            |    |
|                  | ・施設整備費及び維持管理・運営費に係る見積りの妥当性                  | 7-13            |    |
|                  |   | 7-15            |    |
| 7-16             |   |                 |    |

| 評価項目 | 評価の視点             | 主な<br>対応様式           | 配点 |
|------|-------------------|----------------------|----|
|      | ・事業収支計画の適切性       | 7-7<br>7-10<br>7-17等 |    |
|      | ・長期運営における適切な資金の確保 | 7-8                  |    |
|      | ・借入金返済計画の安定性      | 7-18                 |    |

**b 施設・建設に関する評価（配点：210点）**

| 評価項目                           | 評価の視点   | 主な<br>対応様式 | 配点 |
|--------------------------------|---|------------|----|
| 施設計画の基本方針及び配置計画                | <ul style="list-style-type: none"> <li>・施設整備に係る基本方針の明確性・適切性</li> <li>・敷地全体のゾーニング（土地利用）の適切性</li> <li>・動線計画（食材搬入、給食配送・回収、来訪者等）の適切性</li> </ul>   | 8-2        | 42 |
| 施設内部のゾーニング・平面計画・動線計画           | <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食エリア、事務エリアのゾーニングの適切性</li> <li>・汚染作業区域及び非汚染作業区域のゾーニングの適切性</li> <li>・各必要諸室の仕様、レイアウト及び動線のH A C C P概念の取り入れの妥当性（施設・設備面における食に対する安全性の確保等）</li> <li>・各室の機能的連携と配置（平面及び断面）</li> <li>・内部動線計画の適切性</li> </ul> | 8-3        | 42 |
| 施設の利便性、快適性、安全性等                | <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理場見学通路、研修室等に付加する見学の魅力づくり</li> <li>・職員の休憩・食事スペースへの配慮</li> <li>・安全・快適な作業環境への配慮（洗浄室、調理室の高温・高湿防止対策等）</li> <li>・労務負担の軽減の配慮</li> </ul>   | 8-4        | 42 |
| 調理設備計画<br>調理備品調達計画<br>施設備品調達計画 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理設備に係る運営方法を踏まえた作業性、効率性、合理性への配慮（働きやすい職場の提供等）</li> <li>・調理備品、施設備品等の仕様及び調達・更新計画の適切性</li> <li>・食物アレルギー対応への配慮</li> </ul>  | 8-5        | 42 |
| 施工計画                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>・調査・設計から供用開始までの施設整備スケジュールの適切性・実効性</li> <li>・工事車両動線・仮設計画等の周辺環境への配慮</li> <li>・品質管理計画の適切性</li> </ul>  | 8-6        | 42 |



c 維持管理に関する評価（配点：28点）

| 評価項目   | 評価の視点  | 主な対応様式                               | 配点 |
|--------|--|--------------------------------------|----|
| 維持管理業務 | ・維持管理に係る基本方針の明確性   | 10-2                                 | 28 |
|        | ・維持管理業務実施体制（設備管理、警備、厨房機器の緊急時対応を含む）の妥当性                             |                                      |    |
|        | ・維持管理業務内容の適切性<br>－建築物、各種設備等維持管理業務<br>－各種備品維持管理業務<br>－清掃業務<br>－警備業務 | 7-13<br>7-14<br>10-3<br>10-4<br>10-5 |    |
|        | ・長期修繕計画の妥当性  |                                      |    |

d 運営に関する評価（配点：238点）

| 評価項目                  | 評価の視点                                      | 主な対応様式 | 配点 |
|-----------------------|--|--------|----|
| 運営業務の基本方針             | ・運営に係る基本方針の明確性                             | 11-2   | 42 |
|                       | ・運営業務を実現する実施体制の妥当性（適切な人員数確保、経験者の配置等）       |        |    |
|                       | ・従業員教育の適切性                                 |        |    |
|                       | ・災害・事故発生時対応の適切性                            |        |    |
| 調理業務                  | ・おいしい給食を提供するための工夫、調理技術の向上に対する考え方           | 11-3   | 56 |
|                       | ・調理過程の安全性への配慮                              |        |    |
|                       | ・アレルギー対応食の提供に係る適切性                         |        |    |
| 衛生管理業務                | ・衛生管理体制の妥当性                                | 11-4   | 56 |
|                       | ・施設内外の衛生管理の適切性                             |        |    |
|                       | ・従業員の健康管理・研修の適切性                           |        |    |
|                       | ・食品衛生、労働安全上の問題に対する未然防止策の妥当性                |        |    |
| 配送・回収業務               | ・配送計画の確実性・効率性                              | 11-5   | 56 |
|                       | ・配送における衛生管理、汚染防止の適切性                       |        |    |
|                       | ・柔軟な対応が可能な配送システム（管理体制）                     |        |    |
|                       | ・運搬中の安全性の確保                                |        |    |
|                       | ・学校内での搬送時の安全性等への配慮                         |        |    |
|                       | ・配送・回収業務における工夫（温度管理、食器・食缶・コンテナ等の破損防止等）     |        |    |
| その他運営業務<br>（各種補助、洗浄等） | ・食材検収補助業務、献立作成支援業務における市への協力に関する提案の有効性及び実現性 | 11-6   | 28 |
|                       | ・市の実施する食育の推進支援方策の適切性                       |        |    |
|                       | ・各種対応支援業務の妥当性、実現性（見学者対応支援、試食会対応）           |        |    |
|                       | ・洗浄業務における衛生管理の確保及び効率性を高めるための配慮             |        |    |

| 評価項目 | 評価の視点   | 主な<br>対応様式 | 配点 |
|------|---|------------|----|
|      | <ul style="list-style-type: none"> <li>給食中止に対する対応策の有効性及びその際の市への協力体制の妥当性</li> <li>その他安全・衛生面における配慮</li> </ul> |            |    |

e その他項目に関する評価（配点：56点）

| 評価項目          | 評価の視点   | 主な<br>対応様式 | 配点 |
|---------------|---|------------|----|
| 開業準備業務        | ・開業準備計画（準備期間、試運転、従業員研修等）の適切性  | 9-2        | 14 |
|               | ・事業開始時から質の高い給食サービスを提供するための工夫  |            |    |
|               | ・市との連携への配慮  |            |    |
| 地域経済への貢献      | ・地域経済への貢献（雇用、市内企業の活用等）  | 12-2       | 14 |
| 地域社会への貢献      | ・地域社会への貢献（大規模災害時の対応や市内他事業への貢献等）   | 12-3       | 7  |
| 環境への配慮        | ・施設整備における環境への配慮   | 12-4       | 7  |
|               | ・周辺環境への配慮   |            |    |
|               | ・残渣の発生抑制・リサイクルへの配慮  |            |    |
| ライフサイクルコストの縮減 | <ul style="list-style-type: none"> <li>下記のコストにおけるライフサイクルコストの縮減方策等の有効性及び適切性 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 建設コスト</li> <li>- 維持管理等の保全コスト</li> <li>- 建物、設備、調理備品等の修繕、更新コスト</li> <li>- 模様替え等の改善コスト</li> <li>- 光熱水費等の運用コスト</li> <li>- その他コスト</li> </ul> </li> </ul> | 12-5       | 14 |

(エ) 提案価格の評価

入札参加者の提案価格について、以下の考え方に基づいて得点化を行う。なお、満点は300点とする。

[考え方]

入札参加者の中で、提案価格が最低となった提案に対し、300点を提案価格点として付与する。

他の入札参加者については、以下の数式で算出した点数を提案価格点として付与する。得点は、小数点第二位以下を四捨五入し、小数点第一位までの値とする。

[提案価格点の計算式]

$$\text{提案価格点} = \text{配点 (300点)} \times \frac{\text{最低の提案価格}}{\text{提案価格}}$$

(ウ) 総合評価

提案内容の評価に関する点数と提案価格の評価による点数を合計して総合評価する。  
 なお、それぞれの配点を合計し、総合評価は1,000点満点となる。

図表 4 提案等の評価項目と配点

| 評価項目        |                          | 配点 | 合計    |
|-------------|--------------------------|----|-------|
| ①事業計画       | 事業実施方針                   | 56 | 168   |
|             | リスク管理                    | 14 |       |
|             | 業務品質の確保                  | 14 |       |
|             | 本事業の特徴に関する考え方            | 56 |       |
|             | 資金調達計画・長期収支計画            | 28 |       |
| ②施設・建設      | 施設計画の基本方針及び配置計画          | 42 | 210   |
|             | 施設内部のゾーニング・平面計画・動線計画     | 42 |       |
|             | 施設の利便性、快適性、安全性等          | 42 |       |
|             | 調理設備計画・調理備品調達計画・施設備品調達計画 | 42 |       |
|             | 施工計画                     | 42 |       |
| ③維持管理       | 維持管理業務                   | 28 | 28    |
| ④運営         | 運營業務の基本方針                | 42 | 238   |
|             | 調理業務                     | 56 |       |
|             | 衛生管理業務                   | 56 |       |
|             | 配送・回収業務                  | 56 |       |
|             | その他運營業務（各種補助、洗浄 等）       | 28 |       |
| ⑤その他        | 開業準備業務                   | 14 | 56    |
|             | 地域経済への貢献                 | 14 |       |
|             | 地域社会への貢献                 | 7  |       |
|             | 環境への配慮                   | 7  |       |
|             | ライフサイクルコストの縮減            | 14 |       |
| 提案評価の小計 (α) |                          |    | 700   |
| 提案価格の評価 (β) |                          |    | 300   |
| 合計 (α + β)  |                          |    | 1,000 |

#### 4 最優秀提案者の選定

審査委員会は、入札参加者の提案内容に対して、提案等に関する各評価項目について採点した得点と、提案価格を得点化したものを合計し、その合計が最も高い提案を最優秀提案者として選定する。

総合評価点＝提案内容評価点（700点満点）＋提案価格評価点（300点満点）

## 5 落札者の決定

市は、審査委員会の審査結果を踏まえ、落札者を決定し、その結果を入札参加者に通知するとともに公表する。

なお、最優秀提案者が2者以上ある場合は、当該者にくじを引かせて落札者を決定する。