

第2給食センター整備運営事業

落札者決定基準

平成26年4月3日

福岡市教育委員会

目 次

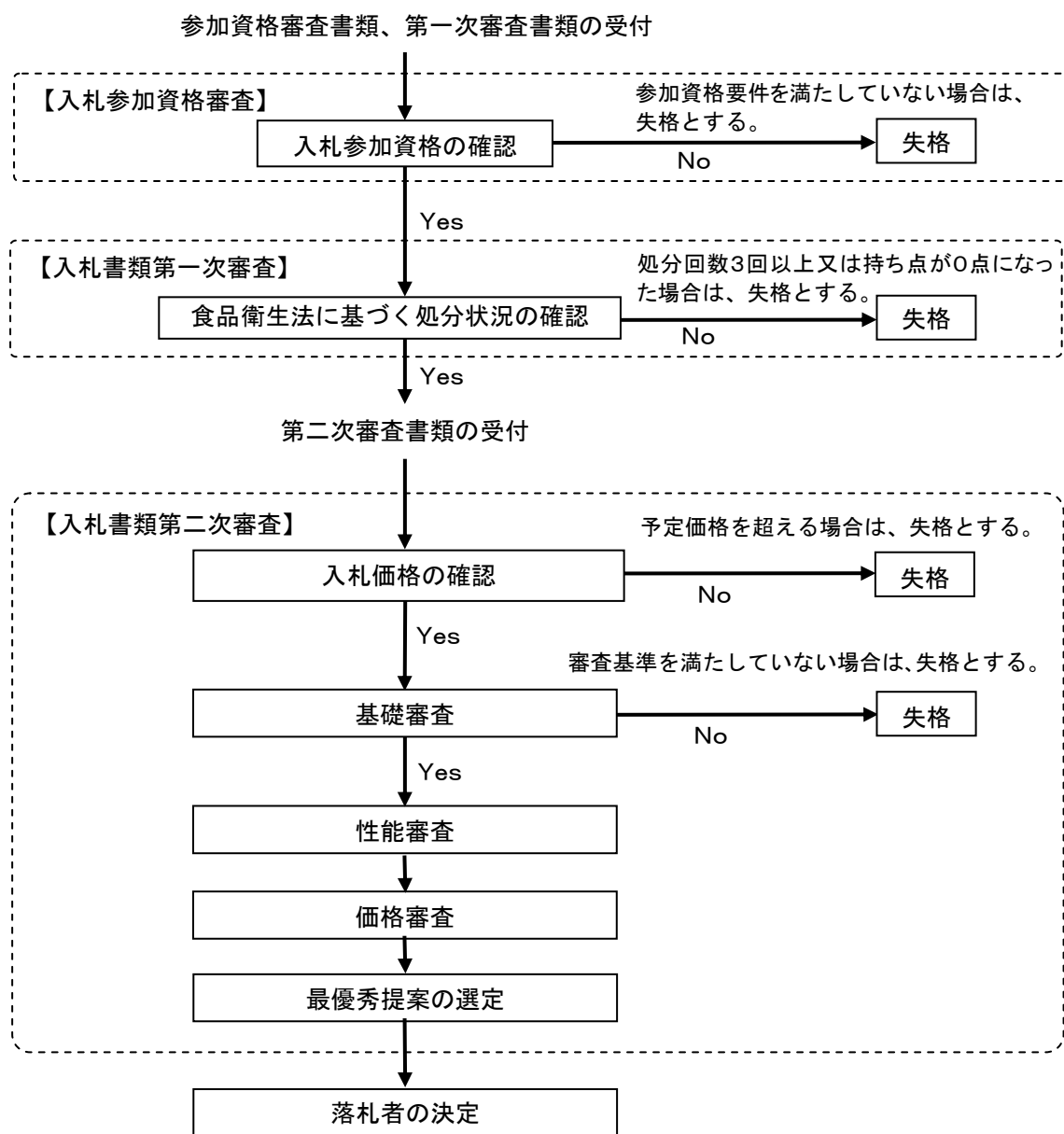
1	落札者の決定方法	1
2	入札参加資格審査	2
3	入札書類第一次審査	2
	(1) 処分状況の申告	2
	(2) 審査の方法	3
	(3) 申告における注意事項	3
4	入札書類第二次審査	3
	(1) 入札価格の確認	3
	(2) 基礎審査	3
	(3) 性能審査	5
	(4) 価格審査	10
	(5) 最優秀提案の選定	11
5	落札者の決定	11

第2給食センター整備運営事業（以下「本事業」という。）では、施設整備、維持管理、運営の各業務を通じて、事業者の広範囲かつ高度な能力やノウハウと効率的かつ効果的な事業実施が求められることから、落札者の決定は、入札価格に加え、施設や設備の性能、維持管理・運営における業務遂行能力、事業計画の妥当性等を総合的に評価する総合評価一般競争入札方式により行うものとする。

この落札者決定基準は、本事業の落札者の決定方法及び審査における評価基準等を示すものである。

1 落札者の決定方法

落札者は、以下に示す審査を経て、福岡市（以下「市」という。）が決定する。



入札書類第二次審査のうち性能審査及び価格審査については、第2給食センター事業者選定委員会（以下「事業者選定委員会」という。）において行い、最優秀提案を選定する。

事業者選定委員会の委員は以下に示すとおりである。

委員長	竹下 輝和	九州大学大学院 人間環境学研究院教授
副委員長	大石 桂一	九州大学大学院 経済学研究院教授
委員	藤本 一壽	九州大学大学院 人間環境学研究院教授
〃	片桐 義範	福岡女子大学 国際文理学部准教授
〃	簗田 輝	福岡市PTA協議会 副会長
〃	中沢 浩	福岡市教育委員会 教育次長

2 入札参加資格審査

入札参加者の構成員及び協力企業が入札説明書に示す参加資格要件を満たしていない場合は、失格とする。

なお、入札参加資格審査の結果は、入札書類第二次審査における評価には反映させないものとする。

3 入札書類第一次審査

入札参加者の構成員及び協力企業のうち本事業において給食調理業務を行う者については、平成22年4月以降調理業務を行っている学校給食施設（学校給食法施行令（昭和29年政令第212号）に定める単独校調理場及び共同調理場並びに夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律（昭和31年法律第157号）に定める夜間学校給食の実施に必要な施設並びに特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食に関する法律（昭和32年法律第118号）に定める学校給食の実施に必要な施設をいう。以下同じ。）及び特定給食施設（健康増進法（平成14年法律第103号）に定める特定給食施設をいう。以下同じ。）における食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく営業許可の取消、営業禁止又は営業停止の処分（同法第62条第3項の規定により営業以外の場合で不特定又は多数の者に食品を供与する学校、病院その他の施設において準用する場合を含む。以下同じ。）の状況に関し、以下のとおり審査する。

なお、入札書類第一次審査は、参加資格審査書類及び第一次審査書類の受付締切日（以下「参加資格確認基準日」という。）における状況について行い、参加資格確認基準日以降の状況の変化等による再審査は行わないものとする（ただし、入札説明書 II 2（3）により、市が新たに給食調理業務を実施する構成員又は協力企業の追加を認めた場合は、当該構成員又は協力企業について、入札書類第一次審査を行う。なお、「参加資格確認基準日」は、「構成員等変更承諾願受付日」に読み替える。）。

（1）処分状況の申告

入札参加者は、本事業において給食調理業務を行う者が、平成22年4月1日から参加資格確認基準日までの間に調理業務を行った学校給食施設及び特定給食施設において、食品衛生

法に基づく営業許可の取消、営業禁止又は営業停止の処分（以下「処分」という。）を受けたことがある場合は、その状況を申告する。また、処分の理由となった事象の再発防止のために講じた改善措置についても、併せて申告する。

（２）審査の方法

- ① 持ち点を 20 点とし、処分を 3 回以上受けたことがある場合、又は以下の②及び③の減点・加点により持ち点が 0 点になった場合は、失格とする。
- ② 処分を受けたことがある場合は、その処分回数に応じて、持ち点から以下のとおり減点する。

処分回数	減点
1 回	12
2 回	20

- ③ 処分を受けた施設において、十分な改善措置を講じたと認められる場合は、持ち点に以下のとおり回復点を加点する。

なお、処分回数 2 回の場合の改善措置の評価は、それぞれの事実について個々に行うのではなく、両事実を踏まえて全体として評価する。

処分回数	回復点（十分な改善措置を講じたと認められる場合）
1 回	2
2 回	1

- ④ ①から③により得られた点数を入札書類第一次審査における評価点とし、入札書類第二次審査に引継ぐものとする。なお、同一入札参加者のうち本事業において給食調理業務を行う者が 2 人以上ある場合には、それぞれの者について審査を行い、いずれかの者が処分を 3 回以上受けたことがある場合、または持ち点が 0 点になった場合は失格とする。また、入札書類第二次審査に引継ぐ点数は、これらのうち最も低い点数とする。

（３）申告における注意事項

- ① 処分状況の申告漏れ及び虚偽の申告は、発覚時点で失格とする。
- ② 処分状況の申告がなされた施設については、施設の所在地を管轄する保健所等へ電話連絡等による確認を行う場合がある。

4 入札書類第二次審査

（１）入札価格の確認

入札価格が予定価格を超える場合は、失格とする。

（２）基礎審査

第二次審査書類について、「表 1 基礎審査項目の審査基準」に示す審査基準を満たしていない審査項目がある場合は、失格とする。

表1 基礎審査項目の審査基準

審査項目		審査基準	対応提案書等
事業計画	事業工程	・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Ⅷ（事業スケジュール）」
	入札金額	・算定方法に誤りがないこと	「入札に関する提出書類」 「提案書Ⅵ（事業収支等提案書）」 「提案書Ⅶ（提案価格等提案書）」
	特別目的会社	・特別目的会社の基本的な属性について、要求水準書等に定める条件を満たした設立等が明示されていること ・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Ⅰ（事業計画提案書）」 「提案書Ⅵ（事業収支等提案書）」
	市の支払条件	・施設整備に係る対価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 ・維持管理・運営に係る対価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Ⅵ（事業収支等提案書）」 「提案書Ⅶ（提案価格等提案書）」
	事業実施体制	・事業実施体制が明示されていること ・各業務を実施する構成員及び協力企業とその役割が明確に示されていること	「提案書Ⅰ（事業計画提案書）」
	リスク管理の考え方	・リスクの分担者、分担方法、分担者のリスク管理能力が明示されていること	「提案書Ⅰ（事業計画提案書）」
	資金調達計画	・資金調達方法、金額、条件などが明示されていること ・資金調達に係る利息の計算に誤り等がないこと	「提案書Ⅵ（事業収支等提案書）」
	長期収支計画	・長期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 ・事業期間を通じて特別目的会社に資金不足が生じないこと	「提案書Ⅵ（事業収支等提案書）」 「提案書Ⅶ（提案価格等提案書）」
施設整備計画	施設整備計画	・事業計画地の範囲内に配置されており、法令に適合した計画であること ・施設の規模について、要求水準が満たされていること ・各室が要求水準を反映した基本的性能を備えたものであること	「提案書Ⅱ（施設整備提案書）」 「提案書Ⅴ（計画図面等提案書）」
	調理設備機器整備計画	・調理設備機器の仕様について、要求水準を満たしていること ・施設整備計画（給食エリアのゾーニング等）と適合した配置であること	「提案書Ⅱ（施設整備提案書）」 「提案書Ⅴ（計画図面等提案書）」
	施工計画	・適切な施工計画が策定されていること	「提案書Ⅱ（施設整備提案書）」
維持管理計画	維持管理計画	・各業務の水準について、要求水準が満たされていること	「提案書Ⅲ（維持管理提案書）」
運営計画	運営計画	・各業務の水準について、要求水準が満たされていること	「提案書Ⅳ（運営提案書）」 「提案書Ⅴ（計画図面等提案書）」

(3) 性能審査

提案書の内容について、「表2 性能審査加点項目の評価基準」に示す加点項目ごとに加点基準に従い得点（加点）を付与し、その合計を性能評価点とする。性能評価点は、750 点満点とする。

【加点基準】

評価	評価指標	加算割合
A	非常に優れている	配点×1.0
B	優れている	配点×0.75
C	適切な提案がなされている	配点×0.5
D	具体性や実現性が不明確である	配点×0.25

表2 性能審査加点項目の評価基準

加点項目	配点	評価の主な視点	対応提案書様式	
事業計画				
事業の安定性	資金調達計画	20	<ul style="list-style-type: none"> 資金調達の考え方が明確であり、初期の一時的な資金需要の集中に対する備えを含めて、調達手段に確実性があるか。 構成員、金融機関等と資金調達を確実とするための事前協議等が十分になされているか。 金融市場の変動リスクに対する有効な対応策が備えられているか。 	様式 B-2 様式 G-1～5
	事業収支計画	20	<ul style="list-style-type: none"> 不測の資金需要に対する予備的資金の確保等、事業収支の安定化のために有効となる具体的かつ優れた方策又は仕組みが備えられているか。 固定費と変動費のバランスは、適切であるか。 	様式 B-3 様式 G-1～5 様式 H-10
	事業継続	20	<ul style="list-style-type: none"> 参画企業のモチベーション維持のための方策について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 各業務の受託者の破綻や、不測の事態の発生時においても、事業を継続できる方策又は仕組みが備えられているか。 社会経済環境の変化に柔軟に対応できる方策又は仕組みが備えられているか。 事業継続のために効果的なマネジメントやセルフモニタリングの体制、方法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 B-1 様式 B-4

	リスク管理の考え方	20	<ul style="list-style-type: none"> ・本事業の特性を踏まえ、事業実施に関わるリスクが丁寧に分析され、これを最小化するための効果的な対策が備えられているか。 ・事業者負担となっているリスクの内容、性質に応じて、事業者、代表企業、各構成員及び協力企業間のリスク分担が明確かつ適切になされているか。 ・事業期間中の増加費用等（物価変動リスクを除く。）に係るリスクへの対応策が明確であるか。 ・リスク顕在化時に、迅速な対応ができるような組織体制、意思決定手続き及び関係者間の協議の進め方が提案されているか。 	様式 B-1 様式 B-5
	地域社会、地域経済への貢献	100	<ul style="list-style-type: none"> ・地元雇用（障がい者の雇用を含む。）の促進について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・地元企業の活用など地域経済への貢献について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 B-6
小 計		180		—
施設整備				
安 全 性 ・ 防 災 性	構造計画	20	<ul style="list-style-type: none"> ・建築計画と整合のとれた具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・耐震性に優れた構造上の提案がなされているか。 	様式 C-1～3 様式 F-1～6 様式 F-8～10
	火災等の事故防止		<ul style="list-style-type: none"> ・火災、ガス漏れ等の事故防止に配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。 	
	災害時機能維持		<ul style="list-style-type: none"> ・災害時の各設備（電気設備、機械設備、調理設備等）の機能維持や早期回復・復旧に配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。 	
	防犯性		<ul style="list-style-type: none"> ・敷地や施設内への不法侵入防止等保安管理に配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。 	
機 能 性	給食エリアのゾーニング及び配置計画	30	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生面や相互の関係性に配慮した一般エリア、汚染作業区域、非汚染作業区域、その他の区域のゾーニングについて、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・衛生面や作業の効率化に配慮した給食エリア内の諸室等の配置について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・衛生面や作業の効率化に配慮した調理設備機器等の配置について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 C-1～2 様式 C-4 様式 F-4 様式 F-12
	全体動線計画	15	<ul style="list-style-type: none"> ・センター職員等の出勤時、食材納入時、給食配送・回収時等における車両錯綜や歩行者との動線交差等による事故を防止するよう配慮した全体動線計画について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 C-1～2 様式 C-5 様式 F-3
	各室の環境衛生・快適性	20	<ul style="list-style-type: none"> ・各室の用途を踏まえ、衛生面、安全性及び快適性に配慮した諸室の広さや空間構成、換気、空調設備について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・給食エリア内で発生する騒音や熱源使用機器周辺における熱負荷の低減と労務負担の軽減など、良好な作業環境づくりについて、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 C-6 様式 F-4 様式 F-9～10

	ユニバーサルデザインへの配慮	10	<ul style="list-style-type: none"> 調理場内を含め、施設全体として、ユニバーサルデザインの考えに基づいた優れた提案がなされているか。 	様式 C-7 様式 F-3~4
	調理設備機器の性能	20	<ul style="list-style-type: none"> 食数、学校・学級数、業務時間、使用頻度を考慮した調理設備機器の導入について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 導入する調理設備機器の構造、性能、操作性について、市が作成する献立や調理指示書に従っておいしく、かつ安全、確実、衛生的、効率的に調理を行うための優れた提案がなされているか。 清掃、洗浄・消毒時における衛生面に配慮した調理設備機器の構造について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 C-8 様式 F-10~12
経済性	LCCの低減	25	<ul style="list-style-type: none"> 光熱水費の低減について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 外観や内装に過度の装飾を施さないなど、日常の清掃、点検、保守作業等の維持管理業務における効率性及び経済性に配慮した提案がなされているか。 事業期間終了後までを見据えて、LCCが低減されるよう工夫がなされているか。 	様式 C-9 様式 F-3~6 様式 F-8~10
	フレキシビリティ・更新性・耐久性		<ul style="list-style-type: none"> 将来における修繕・更新や食数の増減に対応した仕様・工法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 一般エリアにおいて、執務形態の変更や部分的な居室用途の変更等に対応できるような提案がなされているか。 立地特性や施設の用途を踏まえた塩害対策や高耐久性の材料・器具等の導入について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	
	事業終了時の経済性		<ul style="list-style-type: none"> 事業終了時に市に特別な費用の発生をさせずスムーズに移行できるよう工夫がなされているか。 	
環境性	環境負荷の低減	25	<ul style="list-style-type: none"> LED型照明器具や太陽光発電の設置とその他の省エネルギー設備・再生可能エネルギーの利用について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 省資源、廃棄物減量及びその他環境負荷の低減について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 C-10 様式 F-3~7 様式 F-9~10
	周辺環境保全・外観		<ul style="list-style-type: none"> 近隣への臭気対策について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 「香椎パークポート景観形成ガイドライン」を踏まえ、周辺環境に調和した景観づくりに配慮した優れた提案がなされているか。 	

その他	施工計画	20	<ul style="list-style-type: none"> 騒音、振動、臭気、粉塵、交通渋滞その他建設工事に伴う近隣への影響を最小限に抑えるための工夫がなされているか。 工事期間中の安全確保や工期遵守のための方策について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 不測の事態が生じた場合においても工期を遵守するための方策について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 学校配膳室の改修について、具体的な実施計画が提案されているとともに、食品の適切な温度管理に配慮した断熱性能や耐久性、機能性等に優れた提案がなされているか。 	様式 C-11～13 様式 F-13
	施設整備に関する体制及びモニタリング		<ul style="list-style-type: none"> 設計・施工業務の適切性をセルフモニタリングするための体制・方法について、各構成員及び協力企業の特徴、実績、関係性等を考慮した、具体的かつ優れた提案がなされているか。 市による設計・施工に係る確認や、市との連絡協議を効果的に実施するための方策について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	
小計		185		—
維持管理				
維持管理	維持管理業務体制	20	<ul style="list-style-type: none"> 市職員等との連絡体制や即応性に関し具体的かつ優れた提案がなされているか。 災害等非常時における速やかな機能回復や復旧を行うための方策や体制等について、優れた提案がなされているか。 維持管理業務のサービス水準を維持・改善するための体制及びモニタリング方法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 D-1
	維持管理業務内容	20	<ul style="list-style-type: none"> 劣化等による危険・障害の未然防止のための方策について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 給食業務に支障のないように建物、建築設備等の保守点検を行うための具体的かつ優れた提案がなされているか。 調理設備機器の故障等による給食業務に対する支障を最小限にするための具体的かつ優れた提案がなされているか。 良好な作業環境を保持するための具体的かつ優れた提案がなされているか。 臭気対策や排水処理など、周辺地域の環境保全のための具体的かつ優れた提案がなされているか。 省資源・省エネルギーに配慮し、施設設備等の長寿命化を図るための維持管理業務について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 D-2
	修繕計画	20	<ul style="list-style-type: none"> 事業期間中における建築物、建築設備、調理設備の更新及び修繕の計画について、給食業務への影響に配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。 事業期間終了後においても、建築物、建築設備、調理設備等が継続的に使用できるよう、更新及び修繕の計画について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 D-3 様式 H-3～6

小 計	60		—
運営			
調理体制	30	<ul style="list-style-type: none"> ・運営業務における指揮命令系統及び市との連絡体制が明確にされているか。 ・学校給食を安全、確実、効率的に調理できる人員の適切な配置について、具体的な提案がなされているか。 ・食材納入事故に伴う急な献立変更や食数変更等への協力体制について、優れた提案がなされているか。 ・運営業務のサービス水準を維持・改善するための体制及びモニタリング方法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 E-1 様式 F-12
給食調理業務	30	<ul style="list-style-type: none"> ・市が作成する献立等に従い給食をおいしく、かつ衛生的、確実に調理するための具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・供用開始時から円滑に給食調理を行うための具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・維持管理・運営期間における業務従事者のスキル向上に向けた取組みについて、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・労働安全衛生上の問題を未然に防ぐ仕組みについて、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 E-2 様式 E-3 様式 F-12
衛生管理業務	30	<ul style="list-style-type: none"> ・各種衛生基準・マニュアルに基づき、衛生管理を適正に行うための体制について、優れた提案がなされているか。 ・衛生検査の内容、頻度等及び検査の結果不適と認められた際の対応等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・食品衛生研修計画において、内容、頻度等について、優れた提案がなされているか。 	様式 E-3 様式 E-4
配送・学校配膳室業務	30	<ul style="list-style-type: none"> ・配送計画について、衛生面、安全性、確実性及び効率性に配慮した優れた提案がなされているか。 ・配送における緊急事態発生時の具体的対応等について、優れた提案がなされているか。 ・中学校及び特別支援学校の学校配膳室業務について、衛生面、安全性、確実性及び効率性に配慮した優れた提案がなされているか。 ・業務（事前配送業務、事前学校配膳室業務を含む。）開始時から円滑に業務を行うための具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 E-3 様式 E-5
アレルギー対応食の提供	20	<ul style="list-style-type: none"> ・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、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・配食、配送及び喫食の誤りを防止するための具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 E-1 様式 E-6
特別支援学校二次加工食の提供	20	<ul style="list-style-type: none"> ・二次加工食をおいしく、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、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・アレルギー対応・二次加工複合食の提供について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・配食、配送及び喫食の誤りを防止するための具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 E-1 様式 E-7

事故の未然防止・再発防止、緊急時の対応	20	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒や異物混入等の事故発生時及び事故につながるおそれのある事象の発見時において、迅速な対応がなされ、かつ事業者内部での情報伝達、市との連携が適切になされるような体制が明確にされているか。 ・食中毒や異物混入等の事故を未然に防止するための方策について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・食中毒や異物混入等の事故の発生時及び発生が疑われるときの対応について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 E-8
運営支援	15	<ul style="list-style-type: none"> ・運営会議の体制や効果的な運用について、優れた提案がなされているか。 ・新しい食材、献立、調理方法（アレルギー代替食及び二次加工食を含む。）に関する情報提供や試作等の献立作成支援や食育支援、その他の市への協力・支援について、優れた提案がなされているか。 	様式 E-9
(公財)福岡市学校給食公社職員の受入れ	40	<ul style="list-style-type: none"> ・(公財)福岡市学校給食公社職員の受入れを円滑かつ確実に実施するための、具体的かつ有効な提案がなされているか。 ・受け入れた(公財)福岡市学校給食公社職員が、新しい施設においても能力を発揮できるような具体的かつ有効な提案がなされているか。 	様式 E-10
働きやすい職場環境づくり	20	<ul style="list-style-type: none"> ・ワーク・ライフ・バランスの推進について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・調理に従事する職員の離職を防止し、定着を図るための具体的かつ優れた提案がなされているか。 	様式 E-11
小 計	255		
営業停止状況			
営業停止状況（入札書類第一次審査の得点）	20		—
小 計	20		—
提案全般			
提案全般に関する評価	50	<ul style="list-style-type: none"> ・上記の項目以外の部分で、優れた提案が見られたか。 ・事業実施に当たっての基本的な考え方や体制が、学校給食の意義や本事業の基本理念を具現化するためにふさわしいものとなっており、総合的に優れた提案となっているか。 ・全体的にバランスのとれた提案となっているか。 	—
小 計	50		—

(4) 価格審査

以下の式により算定して得られた値を価格評価点とする。価格評価点の計算にあたっては、小数点第一位以下を四捨五入する。

$$\text{価格評価点} = 250 \text{ 点} \times \text{最低入札価格} / \text{入札価格}$$

(5) 最優秀提案の選定

性能評価点と価格評価点とを加算して得られた値を総合評価点とし、それが最大となった提案を最優秀提案として選定する。

ただし、総合評価点が最も高い提案が複数あるときは、性能評価点が最も高いものを最優秀提案とし、さらに同点の場合は、くじにより選定する。

$$\text{総合評価点} = \text{性能評価点 (750 点満点)} + \text{価格評価点 (250 点満点)}$$

5 落札者の決定

市は、事業者選定委員会の選定結果を踏まえ、落札者を決定する。