

第 1 給食センター（仮称）整備運営事業

落札者決定基準

平成 2 4 年 5 月 7 日

福岡市教育委員会

目 次

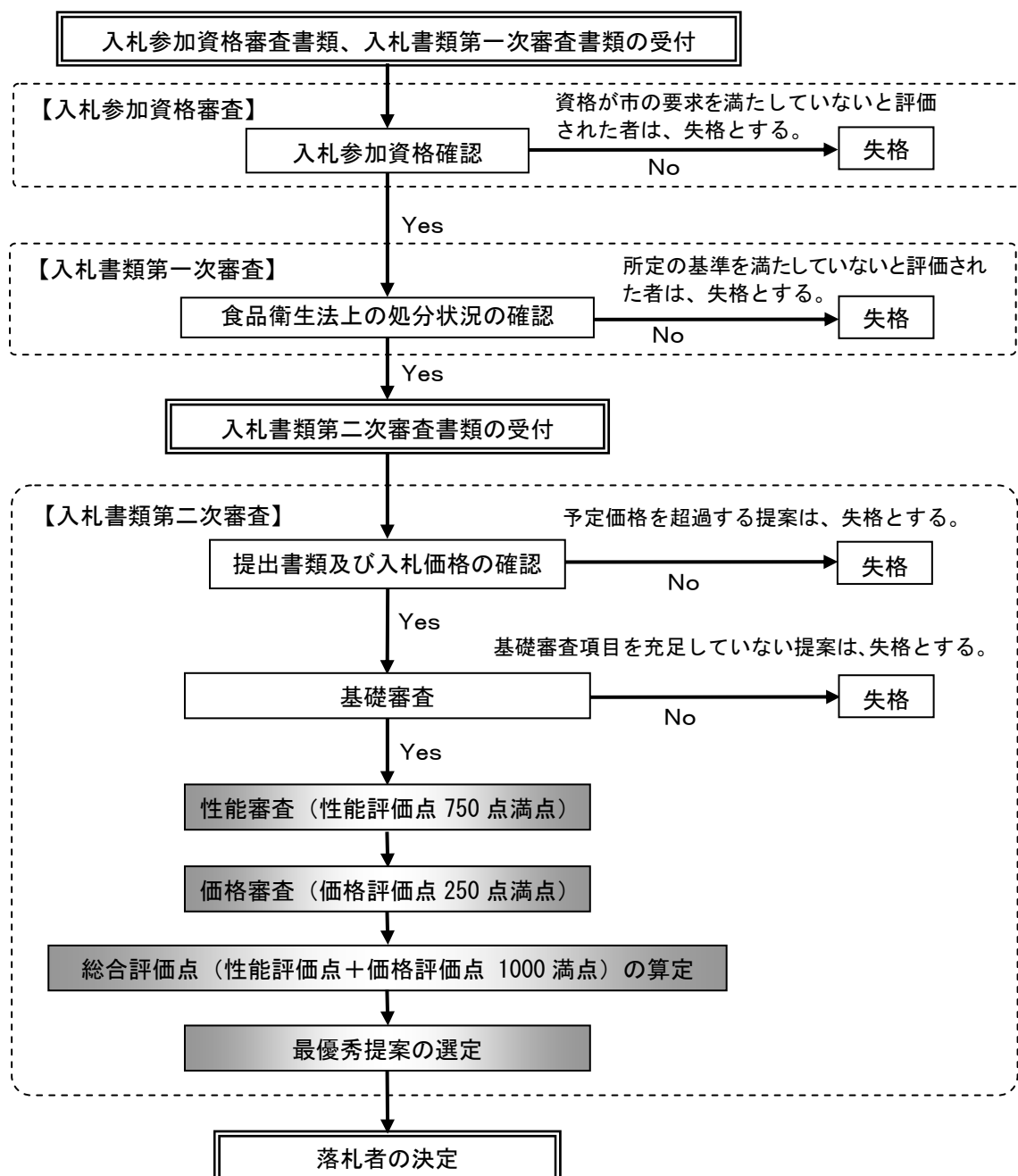
1. 審査及び落札者決定方法の概要	1
2. 入札参加資格審査	2
3. 入札書類第一次審査	2
(1) 処分状況等の申告	2
(2) 審査の方法	3
(3) 実績申告及び審査上の注意	3
4. 入札書類第二次審査	3
(1) 提出書類及び入札価格の確認	3
(2) 基礎審査	3
(3) 性能審査	5
(4) 価格審査	12
(5) 最優秀提案の選定	12
5. 落札者の決定	12

第1 給食センター（仮称）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、事業者の広範かつ高度な能力やノウハウ等と事業実施における経済性が求められることから、落札者の決定にあたっては、入札価格に加えて、施設や設備機器の性能、維持管理や運営における業務遂行能力及び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、本事業の落札者を決定するにあたり、最も優れた提案を行った入札参加者を選定するための方法及び評価基準等を示すものである。

1 審査及び落札者決定方法の概要

審査は、入札参加資格審査、入札書類第一次審査及び入札書類第二次審査により、以下の審査等の流れに従い行う。



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、（仮称）第1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次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 経済学研究院准教授
委員	藤本 一壽	九州大学大学院 人間環境学研究院教授
〃	渡辺 啓子	九州中央病院 医療技術部栄養管理科総括
〃	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

福岡市（以下「市」という。）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。

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るかどうかを審査し、要件の未達項目があれば失格とする。

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こととする。

3 入札書類第一次審査

入札参加者のうち給食調理業務を行う者として提案されたものについては、平成20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。）及び集団調理施設（健康増進法施行規則（平成15年4月30日厚生労働省令第86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上の営業禁止又は停止の処分（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、当該審査による評価点は、入札書類第一次審査終了段階で確定するものとし、入札参加資格審査書類の受付締切日（以下「参加資格確認基準日」という。）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。

（1）処分状況等の申告

平成20年4月1日から参加資格確認基準日までの期間内に調理業務を行った学校給食施設及び集団調理施設において、食品衛生法上の営業禁止又は停止の処分を受けたことがある

場合には、その状況を申告（以下「実績申告」という。）する。また、これら施設において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併せて申告する。

（２）審査の方法

- ① 持ち点を 20 点とし、食品衛生法上の営業禁止又は停止の処分を 3 回以上受けたことがある場合、または下記②～④の計算により 0 点になった場合は失格とする。
- ② 食品衛生法上の処分を受けたことがある場合には、その処分回数に応じて、持ち点から次のとおり減点する。

営業禁止・停止	減点
処分回数 1 回	12
処分回数 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、次のとおりの回復点を加算する。

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。

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

- ④ これら計算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。

（３）実績申告及び審査上の注意

- ① 営業禁止又は停止の処分を受けた施設の申告漏れ及び虚偽の申告は、発覚時点で失格とする。
- ② 実績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。
- ③ 同一入札参加者のうち給食調理業務を行う者が 2 者以上ある場合には、それぞれの者について審査を行い、いずれかの者が食品衛生法上の営業禁止又は停止の処分を 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。

4 入札書類第二次審査

（１）提出書類及び入札価格の確認

提出書類及び入札価格の確認を市が行い、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

入札参加者の提案内容について、「表 1 基礎審査項目の審査基準」に従い、市が審査を行い、全ての基礎審査項目を充足していない場合は失格とする。

表 1 基礎審査項目の審査基準

審査項目		審査基準	審査対象書類
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	「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」 「Ⅵ事業収支等提案書」 「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	「Ⅰ事業計画に関する提案書」 「Ⅵ事業収支等提案書類」
	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 ・維持管理および運営業務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	「Ⅵ事業収支等提案書」 「Ⅶ提案価格等提案書」
	事業実施体制	・給食事業を実施するにあたって、明確な事業実施体制が計画され、具体的に示されていること ・各業務を実施する構成員及びその役割が明確に示されていること	「Ⅰ事業計画に関する提案書」
	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	「Ⅰ事業計画に関する提案書」
	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	「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	「Ⅵ事業収支等提案書」 「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	「Ⅱ施設整備に関する提案書」 「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、要求水準が満たされていること ・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	「Ⅱ施設整備に関する提案書」 「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	「Ⅱ施設整備に関する提案書」

維持管理計画	維持管理計画	・業務の目的、対象範囲、業務実施の考え方、業務体制について、要求水準が満たされていること ・各業務の水準について、要求水準が満たされていること	「Ⅲ維持管理に関する提案書」
運営計画	運営計画	・業務の目的、対象範囲、業務実施の考え方、業務体制について、要求水準が満たされていること ・各業務の水準について、要求水準が満たされていること	「Ⅳ運営に関する提案書」 「Ⅴ計画図面等提案書」

(3) 性能審査

基礎審査において適格とみなされた提案について、事業者選定委員会において性能審査を行う。性能審査は、入札参加者の提案内容について、「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）を付与する。性能審査の評価点は750点満点とする。

【加点基準】

評価	評価指標	加算割合
A	当該評価項目において非常に優れている	配点×1.0
B	当該評価項目において優れている	配点×0.75
C	当該評価項目において適切な提案がなされている	配点×0.5
D	当該評価項目において具体的かつ適切な提案が少ない	配点×0.25
E	当該評価項目において懸念される点がある	配点×0.0

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
事業計画				
事業実施にあたっての基本的な考え方		10	・事業実施にあ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いるか。	様式 B-1～2
事業の安定性	資金調達計画	10	・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-3 様式 G-1～5
	事業収支計画	10	・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-4 様式 G-1～5 様式 H-9

	事業継続	20	・ 参画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。 ・ 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。 ・ マネジメントやセルフモニタリングに関し、事業の継続性確保のために効果的な手法や仕組みについて、具体的かつ優れた提案がなされているか。	様式 B-2 様式 B-5
	リスク管理の考え方	20	・ 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-6
	地域社会、地域経済への貢献	100	・ 地域との交流や地域振興など地域社会への貢献について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・ 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-7
小 計		170		—
施設整備				
安 全 性 ・ 防 災 性	構造計画	20	・ 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。 ・ 地震災害による被害を防止、又は最小限にとどめるための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-9～11
	火災等の事故防止		・ 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		・ 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		・ 敷地や施設内への不法侵入防止等保安全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	・各設備機器の機能及び相互の関係性並びに作業工程及び作業動線に配慮した給食エリア内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。 ・食材の搬入から調理を経て給食配送に至るまでの作業動線の効率化が図られるよう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。 ・調理設備機器等の配置について、人や食材の交差による相互汚染や二次汚染を防ぐよう配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・各区域の境界には、相互汚染や交差汚染の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。 ・給食の配送や食器・食缶等の配送・回収・洗浄・消毒・保管作業の流れがスムーズとなるよう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-13
	全体動線計画	15	・センター職員等の出退勤時、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計画がなされているか。 ・食材搬入車及び給食配送車が、スムーズにプラットフォームに接車できるように配慮した計画がなされているか。	様式 C-1～2 様式 C-5 様式 F-3
	各室の環境衛生・快適性	15	・各室の用途・使用条件や管理方式等を十分に理解した上で、諸室の広さや空間構成について、適切な提案がなされているか。 ・各室の用途、衛生面及び作業環境の快適性に配慮した換気、空調整備について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・給食エリア内での安全かつ衛生的な空気環境の保持や適正な湿度・温度の設定及び維持に関する具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・給水・給湯及び排水設備について、衛生面に配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・作業により発生する騒音や熱源使用機器周辺における熱負荷、労務負担の軽減について、具体的かつ優れた提案がなされているか。	様式 C-6 様式 F-1～6 様式 F-9～13
	食育機能関連整備	25	・食育研修室及び統合型調理実習室兼視聴覚室の仕様・備品等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・見学通路は全工程が見学できるように配慮されているか。 ・通路・壁面等の情報発信スペースとしての活用について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・大人数の来場に備え、一般来場者車両の入構、構内の歩行等の屋外動線、建物内の動線及び共用部分について、配慮されているか。	様式 C-7 様式 F-4～6

		ユニバーサルデザインへの配慮	10	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方に基づいた優れた提案がなされているか。	様式 C-8 様式 F-3～4
経済性		LCCの低減	20	- 光熱水費の低減に関し、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が低減されるように工夫されているか。	様式 C-9 様式 F-3～6 様式 F-9～11
		フレキシビリティ・更新性・耐久性		- 将来における修繕や更新に対応した仕様・工法の採用等具体的かつ優れた提案がなされているか。 - 事務エリアにおいて、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。 - 高耐久性の材料及び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		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	20	- 省エネルギー設備の導入や新エネルギー（再生可能エネルギーを含む。）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 様式 F-7～8 様式 F-10 様式 F-11
		周辺環境保全・外観		- 騒音、臭気等について、周辺環境の保全に配慮した優れた提案がなされているか。 - 緑化について、周辺環境に配慮した上で、具体的かつ優れた提案がなされているか。 - 周辺環境に調和したデザイン性を備えているか。	
		調理設備機器の性能	25	- 調理設備機器の能力・台数等について、給食数、学校・学級数、業務時間、献立による使用頻度等を考慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。 - おいしさ確保と衛生管理充実に配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。 - 調理設備機器の構造について、清掃・洗浄・消毒その他食品衛生に配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。 - 調理設備機器は、誤操作を防止し、安全かつ容易に作業を行えるよう工夫されているか。	様式 C-11 様式 F-11 様式 F-12

その他	施工計画	20	・車両の交通障害・騒音・振動等工事に伴う影響を最小限に抑えるための工夫がなされているか。 ・工事期間中の安全性や工期の遵守について、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工期を遵守するための優れた対策等がなされているか。 ・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共に、食品の適切な温度管理など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-12～14 様式 F-14
	施設整備に関する体制及びモニタリング		・設計・施工業務の適切性をセルフモニタリングする体制・手法について、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・施工に係る確認作業や、市との連絡協議を効果的に進めるために、具体的かつ優れた提案がなされているか。	
小 計		200		—
維持管理				
維持管理	維持管理業務体制	20	・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。 ・災害時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手法について、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	・維持管理を適切かつ良好に行い、予防保全を基本とした上で、劣化等による危険・障害の未然防止のため、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・施設環境を良好に保ち、業務従事者の安全や健康被害防止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、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・各維持管理業務の業務遂行計画（管理項目、作業内容、頻度等）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、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、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	・事業期間中における建物、建築設備及び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、建物、建築設備及び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	50	・運營業務における業務従業者の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。 ・自然災害や食中毒等事故発生時及び事故につながるおそれのある事象の発生時において、迅速な対応がなされ、かつ事業者内部での情報伝達、市との意思疎通や適切な連携等が的確になされるような体制が明確にされているか。 ・安全でおいしい給食を安定的に提供できる人員の確保と、有資格者や実務経験者の配置について、具体的な提案がなされているか。 ・業務従事者のスキルの向上に向けた研修等の取組みについて、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・運營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手法について、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-13
給食調理業務	30	・おいしい給食を提供するための具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・食中毒や異物混入を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。 ・食品衛生の観点から、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。 ・労働安全衛生の観点から、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 F-13
衛生管理業務	30	・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
配送・配膳室業務	30	・安全かつ確実性のある配送計画について、優れた提案がなされているか。 ・緊急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配膳室業務について、安全面、衛生面及び効率面に配慮した確実性のある優れた提案がなされているか。	様式 E-4
アレルギー対応食の提供	30	・調理中の原因アレルゲン混入を防止するため	様式 E-5

			の調理作業及び業務体制について、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工夫が提案されているか。 ・代替食の提供に向けた具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・代替食材の調達に関する情報提供等市への協力、支援について、優れた提案がなされているか。	
特別支援学校二次加工食の提供		30	・二次加工食の提供にあたっての基本的な考え方について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・二次加工食を提供するための調理システム及び業務運営体制について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・アレルギー対応食との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工夫が提案されているか。 ・二次加工食材の調達に関する情報提供等市への協力、支援に関し、優れた提案がなされているか。	様式 E-6
運営支援		20	・食材納入事故に伴う献立変更や急な給食数変更等の緊急時の協力体制について、優れた提案がなされているか。 ・運営会議の体制や効果的運用について、優れた提案がなされているか。	様式 E-7
従業員の雇用	障がい者の雇用	30	・積極的な雇用計画について、具体的な提案がなされているか。	様式 E-8
	地元雇用への配慮		・地元雇用の促進について、具体的かつ積極的な提案がなされているか。	
	(財)福岡市学校給食公社職員の受入れ		・(財)福岡市学校給食公社の職員を受け入れる有効かつ具体的な計画の提案がなされているか。 ・(財)福岡市学校給食公社に対する、ドライシステム方式による調理やアレルギー対応食等の提供等に関する研修計画作成や職員研修実施の支援について、具体的な提案がなされているか。	
小 計		250		
営業停止状況				
営業停止状況（入札書類第一次審査の評価点）		20		—
小 計		20		—
提案全般				
提案全般に関する評価		50	・上記の項目以外の部分で、優れた提案が見られたか。 ・全体的にバランスのとれた提案となっているか。 ・総合的に優れた提案となっているか。	—
小 計		50		—

(4) 価格審査

入札価格に対して、最低入札価格を基準とし、次式で価格評価点を与える。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者を最優秀提案者とし、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て落札者を決定する。