

(仮称) 厚木市学校給食センター整備運営事業

落札事業者決定基準書

令和元年 10 月 17 日

厚木市

目次

第1 総則.....	1
1 落札事業者の決定方法.....	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
(1) 入札価格の確認.....	6
(2) 提案書類の確認.....	6
2 総合審査.....	7
(1) 入札価格の評価.....	7
(2) 提案内容の評価.....	7
別表1 提案内容の評価項目及び配点.....	8
1 事業計画全般に関する事項.....	8
2 施設整備業務に関する事項.....	9
3 維持管理業務に関する事項.....	10
4 開業準備業務・運營業務に関する事項.....	11

第1 総則

1 落札事業者の決定方法

「(仮称)厚木市学校給食センター整備運営事業」(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、落札事業者の決定にあたっては、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・確実性等の観点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「(仮称)厚木市学校給食センター整備運営事業落札事業者決定基準書」(以下「本書」という。)は、厚木市(以下「市」という。)が総合評価一般競争入札方式により落札事業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：第一次審査として入札の参加資格の有無を確認する。
- (2) 提案審査：第二次審査として入札参加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。「総合審査」では、入札価格及び提案内容を基準に基づき総合的に評価する。ヒアリングは令和2年5月中旬を予定しているが、詳細については提案書類受付後に、基礎審査の結果と併せて改めて市から各入札参加者に連絡する。

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、「厚木市学校給食センターPFI事業者選定委員会」(以下「選定委員会」という。)が実施する。選定委員会は、学識経験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、選定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事業者として決定する。委員は、以下のとおりである。

[敬称略]

役職	氏名	所属等
委員長	伊庭 良知	一般社団法人国土政策研究会 理事
委員長職務代理	水谷 国男	東京工芸大学 教授
委員	大澤 絢子	神奈川工科大学 准教授
委員	佐藤 明	厚木市 政策部長
委員	山口 雅也	厚木市教育委員会 教育総務部長

注) 各委員に対し、事業者選定に関して自己に有利なることを目的として接触等の働きかけを行った場合、当該入札参加者は無効とする。

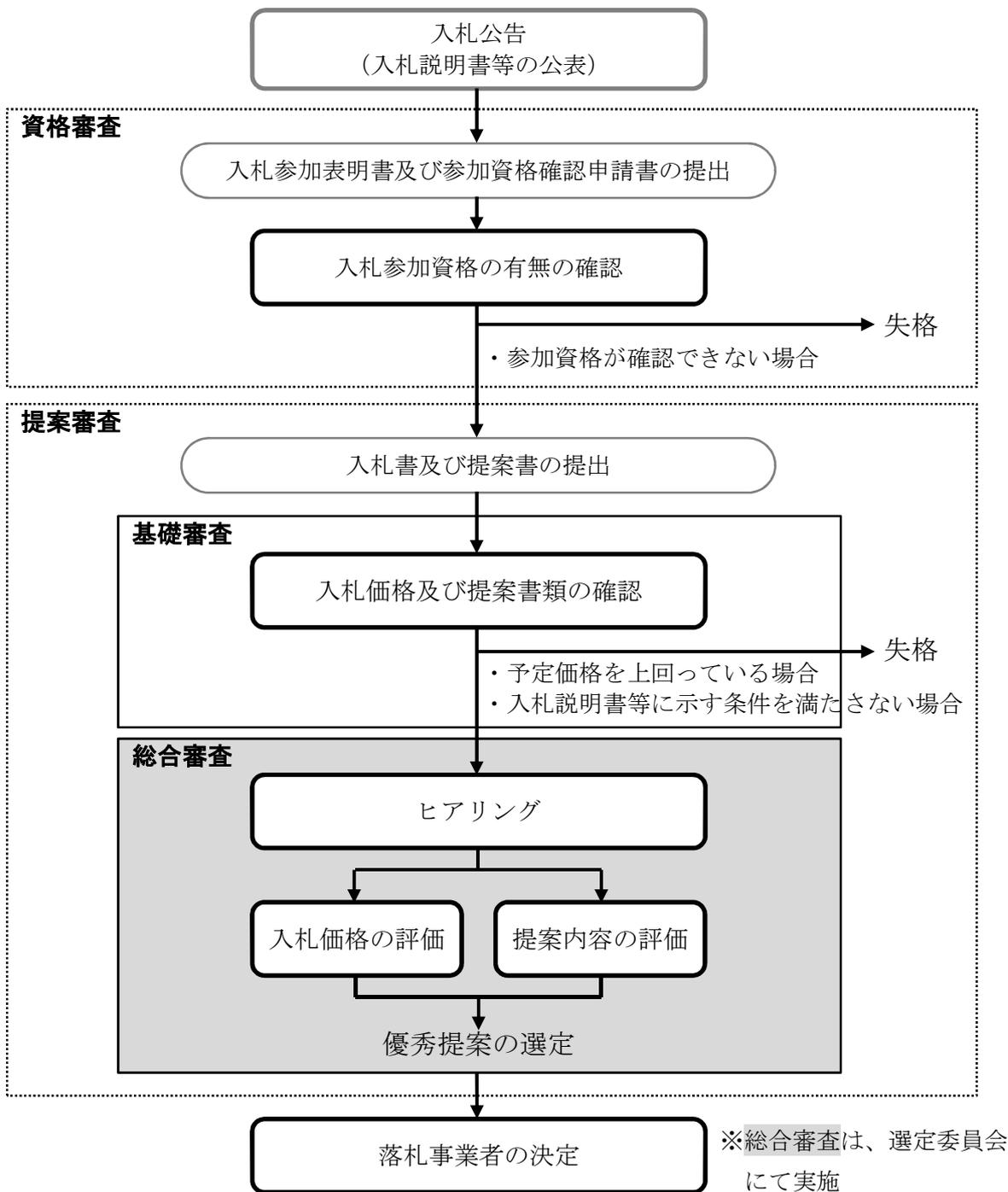


図1 審査の進め方

3 審査結果の公表

審査の結果については、入札参加者へ個別に通知するほか、結果の概要については市のホームページにおいて公表する。

第2 資格審査

資格審査では、入札参加希望者から提出される資格審査に関する書類をもとに、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は次のとおりとする。

表1 資格審査における確認内容

区分	確認内容	様式 (※1)
全般	ア 地方自治法施行令（昭和22年政令第16号）第167条の4第1項の規定に該当する企業又は同条第2項の規定に基づく入札参加制限を受けている企業でないこと。	様式2-7
	イ 会社更生法（平成14年法律第154号）に基づき更生手続開始の申立てがなされている企業（更生手続開始の決定を受けている者を除く。）又は民事再生法（平成11年法律第225号）に基づき再生手続開始の申立てがなされている企業（再生手続開始の決定を受けている者を除く。）でないこと。	様式2-7
	ウ 参加資格確認申請書の提出期限から落札事業者として決定されるまでの間において、厚木市工事請負契約に係る競争入札の参加停止及び指名停止等措置要綱及び厚木市事務所等実態調査実施要綱（平成25年7月1日施行）の規定による指名停止等を受けている企業でないこと。	市資料
	エ 参加資格確認申請の日において、国税又は地方税を滞納している企業でないこと。	様式2-6
	オ 市が本事業のために設置する厚木市学校給食センターPFI事業者選定委員会の委員が属する組織、企業及びこれらの者と資本面又は人事面で関係のある企業でないこと。	様式2-7
	カ 本事業のコンサルタント業務に関与した企業及びこれらの企業と資本面又は人事面で関係のある企業でないこと。なお、本事業のコンサルタント業務及び当該コンサルタント業務において提携関係にある企業は以下のとおり。 （ア） 玉野総合コンサルタント株式会社 （イ） 西脇法律事務所	様式2-7
	キ 厚木市暴力団排除条例（平成23年厚木市条例第12号）に規定する暴力団員等、暴力団経営支配人法等又は暴力団員等と密接な関係を有する者でないこと。	様式2-7
	ク 神奈川県暴力団排除条例（平成23年神奈川県条例第75号）第23条第1項又は第2項の規定に違反している者でないこと。	様式2-7
	ケ 無差別大量殺人行為を行った団体の規制に関する法律（平成11年法律第147号）に基づく処分の対象となっている団体及びその団体を構成する者でないこと。	様式2-7
	コ 令和元年・令和2年度において、厚木市の競争入札に参加することができる者の資格等に関する規程（平成元年3月29日厚木市告示第31号）第6条における資格者名簿の必要な部門に未登録の者でないこと。	市資料

区分	確認内容	様式 (※1)
全般	サ 構成員又は協力企業に厚木市内に本社を有する企業を2者以上含むこと。	様式2-6
	シ 一入札参加希望者の構成員は、他の入札参加希望者の構成員になることはできない。また、一入札参加希望者の構成員のいずれかと資本面又は人事面で関係のある企業が、他の入札参加希望者の構成員となることはできない。	様式2-6
設計企業	ア 建築士法（昭和25年法律第202号）第23条の規定に基づく一級建築士事務所の登録を受けていること。	様式2-8
	イ 令和元年・令和2年度に市が発注する設計・測量・建設コンサルタント等業務の契約に関し競争入札に参加する企業に必要な資格を有すること。	市資料
	ウ 平成12年度以降、入札公告の日までに、学校給食施設の設計実績（基本設計又は実施設計）を有していること。	様式2-8
	エ HACCPに関する相当の知識を有していること。（※2）	様式2-8
	オ 複数の企業で実施する場合は、ア及びイについては全ての企業が満たすこととし、少なくとも一社以上はウ及びエの要件を満たすこと。	様式2-8 市の資料
建設企業	ア 建設業法（昭和24年法律第100号）第3条の規定による建築一式工事につき、特定建設業の許可を有すること。	様式2-9
	イ 令和元年・令和2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企業に必要な資格を有すること。	市資料
	ウ 平成12年度以降、入札公告の日までに、延床面積2,000㎡以上の国又は地方公共団体が発注した公共施設の完成実績（共同企業体方式にあっては、出資比率20%以上の構成員としての完成実績）があること。	様式2-9
	エ アで有する特定建設業の許可に対応した直近の経営事項審査結果の総合評定値について、建築一式が800点以上であること。	様式2-9
	オ 複数の企業で実施する場合は、ア及びイについては全ての企業が満たすこととし、少なくとも一社以上はウ及びエの要件を満たすこと。	様式2-9 市資料
	カ 工事監理企業と建設企業を同一の企業又は相互に資本面又は人事面で関係のある企業（※3）が兼ねることはできない。	様式2-6
工事監理企業	ア 建築士法第23条の規定に基づく一級建築士事務所の登録を受けていること。	様式2-10
	イ 令和元年・令和2年度に市が発注する設計・測量・建設コンサルタント等業務の契約に関し競争入札に参加する企業に必要な資格を有すること。	市資料
	ウ 平成12年度以降、入札公告の日までに、学校給食施設の工事監理実績を有していること。	様式2-10
	エ HACCPに関する相当の知識を有していること。（※2）	様式2-10

区分	確認内容	様式 (※1)
工事 監理 企業	オ 複数の企業で実施する場合は、ア及びイについては全ての企業が満たすこととし、少なくとも一社以上はウ及びエの要件を満たすこと。	様式2-10 市資料
	カ 工事監理企業と建設企業を同一の企業又は相互に資本面又は人事面で関係のある企業（※3）が兼ねることはできない。	様式2-6
維持 管理 企業	ア 本業務を実施するために法令上求められる資格等がある場合は、これを備えていること。	様式2-11
	イ 令和元年・令和2年度に市が発注する委託業務等の契約に関し競争入札に参加する企業に必要な資格を有すること。	市資料
	ウ 平成12年度以降、入札公告の日までに、学校給食施設の維持管理業務の実績を有していること。	様式2-11
	エ HACCP に関する相当の知識を有していること。（※2）	様式2-11
	オ 複数の企業で実施する場合は、ア及びイについては全ての企業が満たすこととし、少なくとも一社以上はウ及びエの要件を満たすこと。	様式2-11 市資料
運営 企業	ア 本業務を実施するために法令上求められる資格等がある場合は、これを備えていること。	様式2-12
	イ 令和元年・令和2年度に市が発注する委託業務等の契約に関し競争入札に参加する企業に必要な資格を有すること。	市資料
	ウ 平成12年度以降、入札公告の日までに、ドライシステムの学校給食施設又は健康増進法（平成14年法律第103号）に基づく特定給食施設において、3,500食/日以上調理業務の実績があること。	様式2-12
	エ 学校給食施設での調理業務の経験が2年以上で、かつ、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者を、調理責任者として、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として配置できること。	様式2-12
	オ HACCP に関する相当の知識を有していること。（※2）	様式2-12
	カ 複数の企業で実施する場合は、ア及びイについては全ての企業が満たすこととし、少なくとも一社以上はウ、エ及びオの要件を満たすこと。	様式2-12 市資料

※1 評価対象の様式には、添付資料も含むものとする。また、「市資料」とあるのは、市が保有する資料で確認することを指す。

※2 「HACCP に関する相当の知識を有している」とは、HACCP 対応施設の設計又は運営実績、ドライシステムの学校給食施設や民間調理施設の設計又は運営実績、HACCP に関する書籍の出版等の実績、HACCP に関する講習会等の受講歴等を有する者をいう。

※3 「資本面で関係のある企業」とは、当該企業の発行済み株式総数の100分の50を超える株式を有し、又はその出資の総額の100分の50を超える出資をしている企業をいい、「人事面で関係のある企業」とは、当該企業の代表権を有する役員を兼ねている企業をいう。

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、及び入札参加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入札参加者は失格とする。

(1) 入札価格の確認

入札書に記載された入札価格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入札参加者は失格とする。

(2) 提案書類の確認

入札参加者から提出された提案書類について次の事項を確認する。

表2 提案書類の確認内容

確認項目	確認内容	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。	提案書類全般
スケジュール	⑤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、使用開始準備期間等に明らかな矛盾がないこと。）	様式5-1
特別目的会社（SPC）の組成	⑥代表企業の出資比率が出資者中最大であること。 ⑦構成員の出資比率の合計が50%を超えること。	様式5-2
事業計画の妥当性	⑧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5-2
	⑨借入金の返済能力（DSCR \geq 1.0）があること。	様式5-9
	⑩入札価格において、算出根拠が明示されていること。	様式5-10～13

※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

選定委員会において、入札価格の評価点（40 点満点）と提案内容の評価点（60 点満点）の二つの面から総合評価を行う。ただし、総合審査の結果が同点となった場合には、くじ引きにより優秀提案を選定する。

なお、選定委員会は、総合審査の過程において各入札参加者に対しヒアリングを実施する。

$$\begin{array}{rcccl} \text{総合評価点数} & = & \text{入札価格の評価点} & + & \text{提案内容の評価点} \\ \text{(満点 100 点)} & & \text{(40 点)} & & \text{(60 点)} \end{array}$$

(1) 入札価格の評価

最低入札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 位以下を四捨五入し小数点第 2 位までを求める。

$$\text{入札価格評価点} = \text{最低入札価格} \div \text{入札価格} \times 40$$

(2) 提案内容の評価

入札参加者からの提案内容を、「別表 提案内容の評価項目及び配点」に基づき選定委員会が審査し加点する。採点基準は次のとおりである。

表 3 内容評価の採点基準

評価	評価内容	採点基準
A	要求水準を超え、特に優れた提案がされている	配点×1.00
B	要求水準を超え、優れた提案がされている	配点×0.75
C	要求水準を超える提案がされている	配点×0.50
D	要求水準どおりの提案がされている	配点×0.25

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。

別表 提案内容の評価項目及び配点

1 事業計画全般に関する事項

評価項目		評価の視点	配点	様式
1	事業実施体制・事業スケジュール	①各構成員、協力企業の役割及び責任分担など、事業実施体制について具体的な提案がされているか。 ②HACCP に関する相当の知識を有している担当者が配置されているか。 ③セルフモニタリングの方針、体制、内容、頻度等について、具体的に提案がされているか。 ④市のモニタリングに対する支援・協力についての具体的な提案がされているか。	1点	様式5-1
2	資金調達計画、長期収支計画	①適切な収支計画に基づいた事業計画になっているか。 ②資金調達の安定性・確実性を確保するための有効な対策を考慮しているか。 ③不測の資金需要への対応策を措置しているか。	1点	様式5-2 様式5-8 ～14
3	リスク対応	①潜在的リスクの分析や把握、業務を実施する企業間でのリスク分担、各業務のバックアップ体制も含む対応策についての具体的な提案がされているか。 ②リスク対応のため保険付保について適切な提案がされているか。	1点	様式5-3
4	災害対応等	①災害発生時における事業の継続について、具体的な対策や計画がなされているか。 ②その他、災害時及び事故発生時の対応について適切な提案がされているか。	3点	様式5-4
5	地域経済・地域社会への配慮や貢献	①市内企業への発注額及び割合 ②市内企業の活用や資材等の調達による貢献について具体的な提案がされているか。 ③地域における雇用促進について具体的な提案（雇用数・雇用条件ほか）がされているか。 ④周辺地域への貢献（地域コミュニティとのかかわり方等）について提案がされているか。	4点	様式5-5 ～6
6	環境への配慮	①CO2 削減量等の環境負荷の削減効果についての具体的な提案がされているか。 ②省エネルギーに資する設備等の採用がされているか。 ③資源化の促進の提案がされているか。	3点	様式5-7
小計			13点	

2 施設整備業務に関する事項

評価項目		評価の視点	配点	様式
1	配置計画、ゾーニング計画、内部動線計画等	①本事業の基本理念を踏まえた施設の基本方針を有し、施設本体及び附帯施設は合理的な配置となっているか。 ②外部動線（食材搬入、給食の配送・回収、職員等の出退、歩行者など）計画は、安全性を考慮した車両動線や駐車場計画になっているか。 ③諸室は HACCP の考え方に基づいた衛生管理、調理食数、作業内容及び人員を考慮した計画となっているか。 ④人及び食材の動線は、衛生面及び作業面の安全性が確保されているか。 ⑤給食エリアの温度や湿度の適切な管理や騒音防止について、具体的に提案されているか。 ⑥労働者の適切な労働環境や安全の確保について、具体的な提案がされているか。 ⑦食物アレルギー専用室において衛生管理やアレルギー対応における安全性確保への考慮がされているか。 ⑧食育に配慮した計画となっているか。	5点	様式6-1 様式9-1 ～14
2	調理機器・備品計画	①献立表等で示す内容を考慮したものが選定されているか。 ②衛生面及び作業面の安全性を考慮したものが選定されているか。	4点	様式6-2 様式9-1 ～14
3	施設、設備のメンテナンス性	①限られた期間（夏季休業等）に施設設備の更新、メンテナンス及び工事が可能となる設計について具体的な提案がされているか。 ②施設の長寿命化について具体的に提案がされているか。 ③敷設後に作業困難となる配管・高所の作業について、より短期間にメンテナンスや更新を実施できる具体的な提案がされているか。 ④ライフサイクルコスト（事業契約期間後も含む）の縮減について、具体的な提案がされているか。	4点	様式6-3 様式9-1 ～14
4	周辺の環境・景観への配慮	①騒音、振動、臭気、排気、排水等が周辺環境に影響を及ぼさないように具体的に提案がされているか。 ②周辺環境に調和したデザインの提案がされているか。 ③周辺の道路環境に配慮した提案がされているか。	2点	様式6-4 様式9-1 ～14
5	施工計画、施工方法等	①施工計画及び経済性や効率性を考慮した工程管理・工法となっているか。 ②近隣住民に対する工事工程の周知や安全対策について、適切な計画となっているか。 ③工事期間中における周辺地域に対する騒音、振動等への配慮がされた計画となっているか。	3点	様式6-5
小計			18点	

3 維持管理業務に関する事項

評価項目		評価の視点	配点	様式
1	維持管理体制、維持管理業務	<p>①維持管理業務の配置人数や経験・資格等を有する人材の確保、指揮命令系統についての適切な提案がされているか。</p> <p>②非常時における支援体制についての適切な提案がされているか。</p> <p>③良好な施設水準を保つための建築物、建築設備及び附帯保守管理業務の内容(項目、頻度、内容等)についての適切な提案がされているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 建築物保守管理 ・ 建築設備保守管理 ・ 清掃 ・ 植栽・外構等維持管理 ・ 警備 ・ 環境衛生管理 ・ 備品等管理 <p>④調理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な対策について適切な提案がされているか。</p>	4点	様式7-1
2	施設の長寿命化、修繕計画や引渡し方法等	<p>①予防保全、計画修繕に基づいた具体的かつ適切な保守点検、維持管理修繕計画となっているか。</p> <p>②事業期間後も考慮した具体的かつ適切な長期修繕計画となっているか。</p> <p>③事業期間終了時における円滑な業務引き継ぎについて適切な提案がされているか。</p> <p>④ライフサイクルコスト(事業契約期間後も含む)の縮減について、具体的な提案がされているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 事業契約期間中における、ライフサイクルコスト縮減 ・ 事業契約期間終了時における、引き渡される本施設の水準・状態 ・ 事業契約期間終了後における、維持管理のサポート体制 	5点	様式7-2
小計			9点	

4 開業準備・運營業務に関する事項

評価項目		評価の視点	配点	様式
1	開業準備	①開業時からの円滑な給食の提供開始に向けた計画（準備期間、試運転、従業員研修等）について適切な提案がされているか。	2点	様式8-1
2	運營業務実施体制・品質の確保	①総括責任者や各責任者は、調理場の規模に見合った実務経験のある人材が配置されているか。 ②その他の人員について適切な人数が配置され、安定して稼働するための具体的な提案がされているか。人員の配置について、どのような考え方や目的に基づいているのか、具体的に示されているか。 ③市の指摘や要望も踏まえ、業務改善を継続的に図り、運營業務の品質を確保する仕組み・モニタリングの実施体制について、適切に計画をしているか。（「運營業務の品質」には「おいしさ」を含む）	5点	様式8-2
3	食の安全確保	①食中毒や異物混入の防止及び事故後の対策は HACCP の考え方に基づき提案されているか。 ②食物アレルギー対応食の安全性確保について、提供方法、配送方法等又厨房機器整備に当たってインシデント等過去の実例に基づき提案がされているか。	5点	様式8-3
4	衛生管理の徹底	①「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」等の各種衛生基準やマニュアルに基づき、衛生管理を適正に行うための具体的かつ適切な提案がされているか。 ②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、具体的かつ適切な提案がされているか。 ③従業員の健康管理・衛生管理、教育・訓練について、適切に計画をしているか。	5点	様式8-4
5	配送・回収業務、学校配膳業務	①安定的な配送・回収体制について、適切に計画をしているか。 ②配送・回収時の安全確保・衛生管理について具体的な提案がされているか。 ③配送・回収時における交通事故、自然災害等の緊急時の具体的な対応策について、適切に計画をしているか。 ④学校配膳業務について、衛生面、安全性及び各校の個別の事情も考慮した、適切な提案がされているか。	3点	様式8-5
小計			20点	