

新岡山学校給食センター(仮称)
整備運営事業

落札者決定基準

令和5年6月30日

岡山市

落札者決定基準は、岡山市（以下「市」という。）が民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律（平成11年法律第117号）第7条の規定に基づき、令和5年6月19日に特定事業として選定した新岡山学校給食センター（仮称）整備運営事業（以下「本事業」という。）についての募集・選定を行うに当たって、入札に参加しようとする者を対象に交付する入札説明書と一体のものである。

落札者決定基準は、事業者を選定するに当たって、入札参加者のうち最も優れた提案を行った者を客観的に評価・選定するための方法及び基準等を示し、入札参加者の行う提案に具体的な指針を与えるものである。

事業者の選定に当たっての審査は、公平性、客観性及び透明性を確保し、新岡山学校給食センター（仮称）整備運営事業総合評価一般競争入札参加資格等審査委員会（以下「審査委員会」という。）において行う。

目 次

第1 事業者選定の基準.....	1
1 落札者決定までの審査手順の概要	1
2 審査	2
第2 提案審査における点数化方法.....	4
1 提案審査の配点	4
2 技術評価の点数化方法	5
3 価格評価の点数化方法	5

別紙 技術評価における評価項目及び配点

第1 事業者選定の基準

1 落札者決定までの審査手順の概要

本事業における事業者の選定は、価格及びその他の条件により落札者を決定する総合評価一般競争入札方式に基づき、次の手順で実施する。

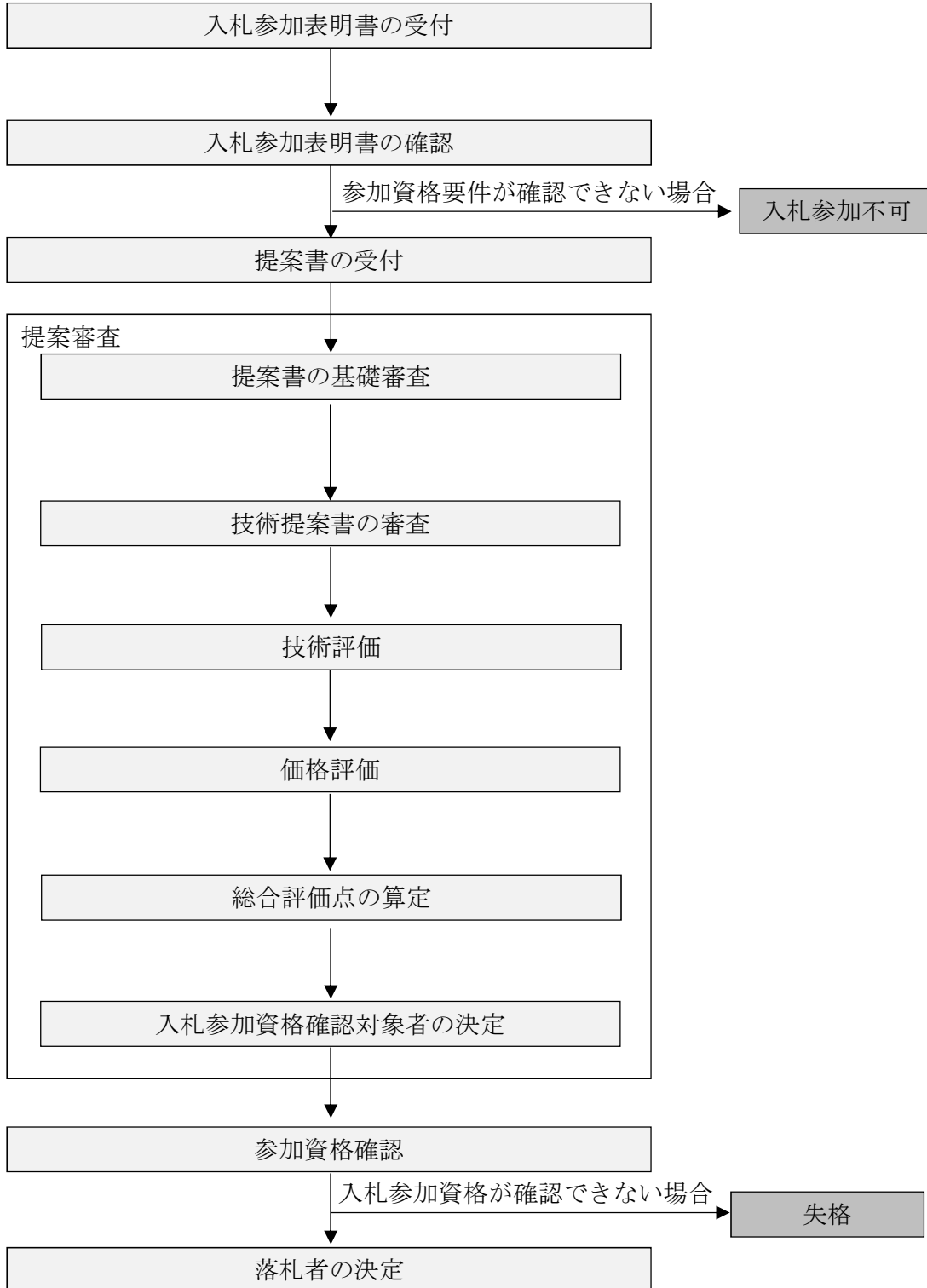


図 事業者の募集・選定の手順

2 審査

(1) 入札参加表明書の確認

市は、入札参加者から提出される参加表明書、参加資格審査申請書類をもとに、入札参加者が満たすべき参加資格要件について確認し、確認の結果を代表企業に対して通知する。入札参加資格を満たさない場合は、入札参加不可とする。

(2) 提案審査

ア 提案書類の確認

市は、入札参加者に求めた提案書類がすべて揃っていることを確認する。提出書類が不備の場合、失格とする。

イ 基礎審査

市は、提案書類に記載された内容が、基礎審査項目を満たしていることを確認する。提案内容が基礎審査項目を満たさない場合は、失格とする。

基礎審査項目は、次のとおりである。

(ア) 要求水準書の要求水準について違反のないこと。

(イ) 入札説明書及び様式集に示す提案書の作成に関する条件について違反の無いこと。

ウ 技術評価

審査委員会は、入札参加者から提出された提案書類の各様式に記載された内容について審査を行い、審査項目ごとに技術点を付与する。

エ 価格評価

市は、入札参加者から提出された入札書に記載された金額について審査を行い、価格点を算定する。

オ 総合評価の算定

審査委員会は、技術評価及び価格評価における総合評価点の最も高い提案を行った入札参加者を入札参加資格確認対象者として決定する。総合評価点の最も高い提案が複数あり同点の場合は、価格評価の得点が高い方を入札参加資格確認対象者として決定する。ただし、価格評価の得点及び技術評価の得点も同点であるときは、当該入札参加者による「くじ引き」により入札参加資格確認対象者を決定する。

カ 落札者の決定

(ア) 落札者の決定

市は、入札参加資格確認対象者の参加資格確認を行う。当該確認審査の結果、入札参加資格を有すること確認できた場合は、落札者として決定し、落札者の決定結果は、速やかに市ホームページにて公表する。

(イ) 落札者を決定しない場合の措置

入札参加者の募集、評価及び落札者の決定において、最終的に入札参加者がいない場合には、落札者を決定せず、その旨を市のホームページ等で速やかに公表する。なお、入札参加者が1者であった場合でも入札参加資格審査及び提案内容審

査を実施する。

第2 提案審査における点数化方法

1 提案審査の配点

提案審査は、入札提案書類等の確認後、技術評価及び価格評価の総合評価により実施することとし、その配点及び点数化方法については、市が本事業に対して民間の創意工夫を期待する度合いを勘案して設定したものである。

審査項目	配点
技術評価	800 点
1 設計・建設業務に関する事項【250点】	
(1)設計・建設業務の履行に関する基本方針	20 点
(2)配置計画・外構計画	30 点
(3)施設計画・設備計画	60 点
(4)給食エリア計画	70 点
(5)脱炭素社会への貢献	40 点
(6)施工計画	30 点
2 開業準備業務に関する事項【40点】	
(1)円滑な給食開始に配慮した開業準備	40 点
3 維持管理業務に関する事項【70点】	
(1)各種維持管理業務	30 点
(2)修繕・更新計画	40 点
4 運営業務に関する事項【340点】	
(1)運営業務実施体制	20 点
(2)安全・衛生管理の徹底	70 点
(3)給食調理業務	70 点
(4)アレルギー対応食への対応	50 点
(5)食育の推進支援	10 点
(6)配送・回収業務及び配膳業務	40 点
(7)業務従事者の確保・人材育成・働きやすい環境	60 点
(8)災害対応	20 点
5 事業計画に関する事項【100点】	
(1)事業実施体制	10 点
(2)リスク管理及び業務の品質確保	40 点
(3)地域経済・社会への貢献	50 点
価格評価	200 点
合計	1000 点

2 技術評価の点数化方法

(1) 技術評価の項目及び配点

技術評価の評価項目及び配点は、別紙「技術評価における評価項目及び配点」を参照すること。

(2) 評価項目の採点基準

技術評価は、別紙「技術評価における評価項目及び配点」に示す項目ごとに行い、次に示す5段階評価により得点を付与する。

評価	判断基準	点数化方法
A	特に秀でて優れている	各項目の配点×1.00
B	秀でて優れている	各項目の配点×0.75
C	優れている	各項目の配点×0.50
D	わずかに優れている点を認める	各項目の配点×0.25
E	(要求水準を満たしているものの) 優れている点が認められない	各項目の配点×0.00

※ 算出した得点の結果は、小数点第2位を切り捨て、小数点第1位までを取扱うこととする。

3 価格評価の点数化方法

価格評価については、入札金額を次の方法で点数化する。

価格点 = 配点 (200点)

$$\times \left(1 - \frac{1}{1 - 0.9} \times \left| \frac{\text{入札価格 (税抜)}}{\text{提案の上限価格 (税抜)}} - 0.9 \right| \right)$$

※入札価格が提案の上限価格の90%を下回る場合、価格点を200点とする

※算出式中の「| |」は絶対値を表す

別紙 技術評価における評価項目及び配点

評価項目		配点	対応様式
1 設計・建設業務に関する事項(250点)			
(1)設計・建設業務の履行に関する基本方針	①設計・建設業務の円滑な遂行のために業務従事者の指揮命令系統及び市との協議・連絡体制に関して優れた提案がなされているか。 ②設計・建設、開業準備等の各業務の関連や流れ、クリティカルパス及び役割分担等が明確にされ、工程について供用開始時期に合わせるための優れた提案がされているか。	20点	6-1-1 6-1-2
(2)配置計画・外構計画	①施設本体、駐車場、附帯施設等は合理的な配置となっているか。 ②人及び車両の外部動線の安全性、機能性が十分確保されているか。 ③周辺地域への景観、騒音・振動・臭気等への配慮について優れた提案がなされているか。	30点	6-2
(3)施設計画・設備計画	①利用者及び業務従事者の利便性、機能性及びユニバーサルデザインを踏まえた優れた提案がなされているか。 ②効率性及び経済性に配慮したメンテナンス計画及び機器更新計画について優れた提案がなされているか。 ③災害時等の稼働を見据えた施設計画について優れた提案がなされているか。	60点	6-3
(4)給食エリア計画	①給食センター内のゾーニングや動線計画、建築設備等について、確実な衛生管理を踏まえた優れた提案がなされているか。 ②給食エリアの諸室は、調理食数や作業内容、作業人員を考慮し、調理しやすい計画となっているか。 ③調理設備について、調理後2時間以内の喫食や市が想定する献立を実現するための優れた提案がなされているか。	70点	6-4
(5)脱炭素社会への貢献	①再生可能エネルギーの活用、省エネルギー化、省資源化を図り、脱炭素社会へ貢献する優れた提案がなされているか。	40点	6-5
(6)施工計画	①敷地条件を踏まえた工程計画や施工計画について合理的な提案がなされているか。 ②工事期間中における周辺地域に対する安全、騒音、振動などへの配慮がされた優れた提案がなされているか。	30点	6-6

評価項目		配点	対応様式
2 開業準備(40点)			
(1)円滑な給食開始に配慮した開業準備	①供用開始時から質の高い給食サービスを提供するため、調理従事者等の研修、調理・配送・配膳リハーサル、各種マニュアル作成等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。	40点	7-1

評価項目		配点	対応様式
3 維持管理業務に関する事項 (70点)			
(1)各種維持管理業務	①予防保全を基本とした保守管理計画や維持管理方法について優れた提案がなされているか。 ②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)について優れた提案がなされているか。 ・建築物保守管理 ・建築設備保守管理 ・清掃 ・植栽・外構・附帯施設等維持管理 ・警備 ・環境衛生管理 ・備品等管理 ③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なされているか。	30点	8-1
(2)修繕・更新計画	①事業期間終了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。 ②安定した給食提供・徹底した衛生管理を実施するために調理機器・調理備品等の積極的な更新に係る優れた提案がなされているか。	40点	8-2-1 8-2-2

4 運営業務に関する事項 (340点)			
(1)運営業務実施体制	①運営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。 ②安定的に給食を供給できる運営実施体制が組まれているか。	20点	9-1
(2)安全・衛生管理の徹底	①食中毒や異物混入の防止及び事故後の対策について優れた提案がなされているか。 ②衛生検査業務や従業員の健康管理体制は適切か。 ③不備や事故発生等緊急時における対応は具体的で優れた提案がなされているか。	70点	9-2

評価項目	配点	対応様式
(3)給食調理業務	①大量調理, 2献立における安全かつ効率的な調理工程や調理方法が提案なされているか。 ②市の特色ある献立(要求水準書添付資料 4)を提供するための創意工夫や, 具体的な提案がなされているか。 ③衛生性・効率性, 臭気等に考慮した残渣・廃棄物に関する優れた提案がなされているか。	70 点 9-3-1 9-3-2 9-3-3 9-3-4
(4)アレルギー対応食への対応	①アレルギー対応食について, 確実な実施と安全性を高める優れた提案がなされているか。 ②アレルギー対応食の配送・配膳は, 確実で安全なものとなっているか。	50 点 9-4
(5)食育の推進支援	①学校給食を活用した食育を推進するため, ICT 活用等による食育推進の支援策(動画(ライブ配信等)提供等)について, 具体的な提案がなされているか。	10 点 9-5
(6)配送・回収業務及び配膳業務	①安定的・効率的・衛生的な配送及び回収計画となっているか。 ②配送及び回収時における交通事故等の緊急時の具体的な対応策について適切に計画しているか。 ③配膳業務における, 衛生面・安全面・確実性・効率性に配慮した具体的な提案がなされているか。	40 点 9-6-1 9-6-2
(7)業務従事者の確保・人材育成・働きやすい環境	①業務従事者を安定的に確保するための具体的で実効性のある優れた提案がなされているか。 ②人材育成や安全教育(業務従事者の過失による事故防止や業務従事者自身の負傷防止対策等)の観点から必要な研修の実施, マニュアル作成等の具体的な提案がなされているか。 ③業務従事者が働きやすい環境づくりについて, 優れた提案がなされているか。	60 点 9-7
(8)災害対応	①災害時における給食センターの速やかな機能回復・復旧を行うための対策や体制等について具体的かつ優れた提案がなされているか。 ②災害時における地域への支援方針や体制等について, 具体的な提案がなされているか。	20 点 9-8

評価項目		配点	対応様式
5 事業計画に関する事項 (100 点)			
(1)事業実施体制	①構成企業の役割分担, 有資格者の配置など, 事業実施体制について具体的な提案がなされているか。 ②業務の品質確保に有効な業務管理システムが提案されているか。	10 点	10-1
(2)リスク管理及び業務の品質確保	①本業務に付随するリスク分析やリスクを顕在化させない仕組みについて優れた提案がなされているか。 ②リスクが顕在化した場合の対応策について優れた提案がなされているか。 ③事業期間中に安定して事業を継続するため, 不測の事態(不可抗力を除く)が発生した場合に備えた具体的な対応策が提案されているか。 ④具体的・効率的なセルフモニタリングの方法が提案されているか。 ⑤市が実施するモニタリングへの対応方法や協力体制等が具体的に提案されているか。	40 点	10-2
(3)地域経済・社会への貢献	①市内企業への発注を通じた, 地域経済への貢献について提案がなされているか。【定量評価】 ※ 評価点の算定方法は下記に記載	30 点	10-3①
	①地域住民との良好な関係を築くために, 地域コミュニティへの積極的な貢献に係る提案がなされているか。	20 点	10-3②
合計		800 点	

※ 5- (3) - ①の算定方法

算定方法は次のとおりとする。

<p>評価点 = 配点</p> $\times \frac{\text{当該入札参加者が入札する設計・工事監理・建設業務費}^{\text{注1}} \text{のうち市内企業への発注額}^{\text{注2}}}{\text{全ての入札参加者が入札する設計・工事監理・建設業務費のうち最も高い市内企業への発注額}}$

※ 算出した得点の結果は, 小数点第 2 位を切り捨て, 小数点第 1 位までを取扱うこととする。

注1 様式 10-3①に記載した「設計業務」, 「工事監理業務」, 「建設業務」に係る提案金額の合計額とする。

注2 「市内企業への発注額」とは, 参加グループの市内企業である構成企業が S P C から受注した金額及び参加グループの構成企業から市内企業である一次下請企業への発注額の合計額とする。なお「市内企業」とは岡山市内に本店を有する企業とする。ただし以下の点に留意し発注額を算定すること。

- ・市内企業である構成企業から市内企業である一次下請企業へ発注する場合, 発注額は重複加算しないこと。
- ・市内企業である構成企業から市内企業以外である一次下請企業へ発注する場合,

「市内企業以外である一次下請企業への発注額」を控除すること。