

久留米市 中央学校給食センター（仮称）
整備事業

落札者決定基準

平成 20 年 7 月 7 日

久 留 米 市

— 目 次 —

第 1 審査方式	1
1 総合評価一般競争入札	1
2 審査等の流れ	2
第 2 基礎審査の方法	3
1 審査項目	3
2 審査の流れ	3
第 3 定量化審査の方法	4
1 定量化審査の基本方針	4
2 審査における大項目別の配点	4

第1 審査方式

本事業を実施する選定事業者は、専門的な知識やノウハウ（事業経営能力、資金調達能力、設計技術力、建設技術力、維持管理・運営能力等）を有することが必要となる。このため、落札者の決定に当たっては、価格及びその他の条件（性能、機能、技術等）によって落札者を決定する総合評価一般競争入札を採用する。

この落札者決定基準は、総合評価一般競争入札により落札者を決定するため、要求水準書等の内容について入札参加者から提出された提案書を可能な限り客観的に評価する基準として示すものである。

1 総合評価一般競争入札

総合評価一般競争入札の方法は、次のとおりである。

1) 第一次審査(資格審査)

市は、入札参加資格確認申請書により、入札説明書に記載の入札参加者の備えるべき参加資格要件（以下「入札参加資格」という。）を満たしていることを確認する。入札参加資格を満たしていない場合は、失格とする。

2) 最優秀提案の選定

(1) 入札価格の確認

市は、入札書類に記載された入札価格が予定価格を超えていないことを確認する。入札価格が予定価格を超える場合は、失格とする。

(2) 提案内容の基礎審査

市は、提案書に記載された内容が、この落札者決定基準に示す基礎審査項目を満たしていることを確認する。基礎審査項目を明らかに満たさないことが確認された場合は、失格とする。

(3) 提案内容の定量化審査

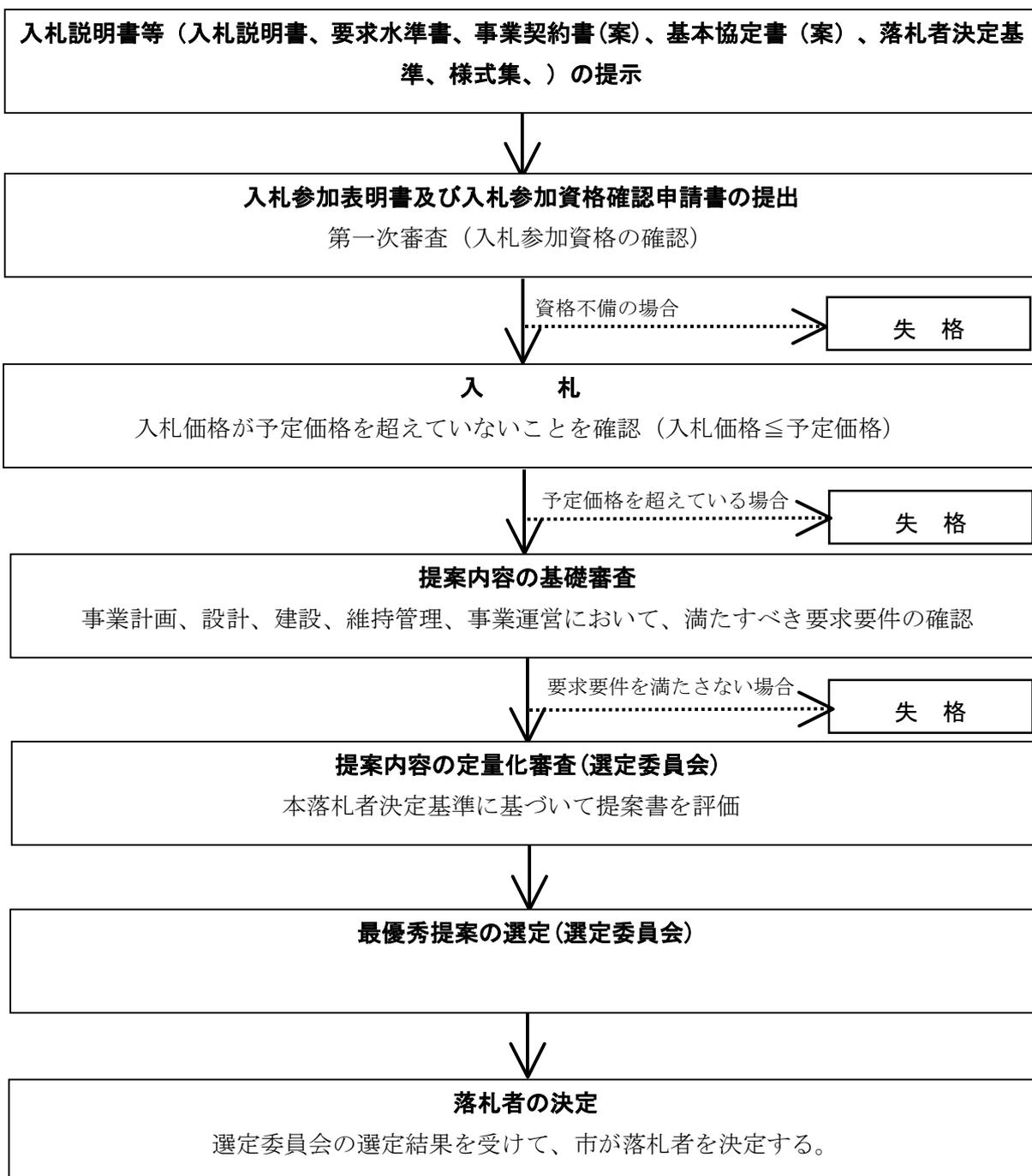
久留米市中央学校給食センター(仮称)整備事業に伴う PFI 事業者選定委員会（以下「選定委員会」という。）は、提案書に記載された内容について、この落札者決定基準に示す得点化基準に従って評価し、得点の合計が最も高い提案を最優秀提案として選定する。ただし、得点の合計が最も高い提案が2以上あるときは、当該者にくじを引かせて最優秀提案を選定する。

3) 落札者の決定

市は、選定委員会の最優秀提案選定を踏まえ、落札者を決定する。

2 審査等の流れ

以下のフローに従い、審査を行なう。



第2 基礎審査の方法

1 審査項目

提案書に記載された内容が、次の基礎審査項目を満たしていることを確認する。

- ① 共通事項
 - ・提案書全体について、様式集に従った構成（項目の構成、枚数制限等）となっていること。
- ② 事業計画に関する事項
 - ・リスク分担に関し、入札説明書等で示したリスク分担との齟齬がないこと。
 - ・市が指定した保険が提案されていること。
- ③ 設計、建設、維持管理、運營業務に関する事項
 - ・当該提案に関連する各様式（別添「様式集」参照）に示す項目に対する提案の内容が要求水準書を満たしていること。

2 審査の流れ

提案書から、基礎審査項目の内容を満たしていることを確認する。基礎審査項目について明らかに満たさないことが確認された場合は失格とする。基礎審査項目を満たしていることが確認された場合、当該提案書について、定量化審査を行う。

第3 定量化審査の方法

1 定量化審査の基本方針

定量化審査による得点が総合評価の値となるため、その配点及び得点化基準については、市が本事業に期待する事項の必要性又は重要性を勘案して設定した。

なお、市は本事業に対し、PFI 事業として実施することにより、財政負担の削減を図るとともに、公共サービスの水準の向上を期待している。

2 審査における大項目別の配点

定量化審査については、定性的評価項目と入札価格に関する評価項目を設定し、配点については次のとおりとした。

審査項目（大項目別）		配点
定性的評価項目	事業計画に関する事項	14 点
	設計・建設業務に関する事項	21 点
	維持管理業務に関する事項	7 点
	運営業務に関する事項	28 点
入札価格に関する評価項目	入札価格に関する事項	30 点
総合評価	合計	100 点

1) 定性的評価項目

(1) 定性的評価項目における得点化方法

定性的評価項目については、次に示す 5 段階評価による得点化方法により得点を付与する。これらは、入札参加者間の相対比較ではなく絶対評価の方法により行う。

評価	評価の意味合い	得点化方法
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評価に値する提案が少ない	配点×0.25
E	当該評価項目において優れている点は認められない	配点×0.0

(2) 定性的評価項目

審査項目		配点
評価項目	評価の視点(例)	
1) 事業計画に関する事項		(14点)
① 事業実施方針・実施体制	<ul style="list-style-type: none"> ・ 本事業の目的の理解 ・ 事業者の役割の理解 ・ 適切な実施体制（事業マネジメント体制やモニタリング体制含む） ・ スムーズな供用開始のための開業準備体制 	4点
② 資金調達・返済計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 資金調達の確実性、安全性 ・ 毎年度の収支計画の適切性 ・ 必要経費の適切な確保（マネジメント費用等） ・ 一食あたり提供単価の妥当性 	2点
③ リスク管理の方針	<ul style="list-style-type: none"> ・ リスク分析、リスク管理、リスク対応 ・ リスク管理のためのモニタリング手法 	3点
④ 地域経済・社会への貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地域経済への貢献 ・ 地元企業、地元資源の活用 ・ 地域の活性化 	5点
2) 設計・建設業務に関する事項		(21点)
① 施設のコンセプト・基本方針	<ul style="list-style-type: none"> ・ 市の要求事項への理解 ・ 施設整備の基本方針 ・ 施設整備業務の実施体制と円滑な実施のための手法（モニタリング等） 	2点
② 社会性	<ul style="list-style-type: none"> ・ 本施設が地域へ与える影響への配慮 ・ 周辺環境との調和 ・ 良好な景観形成 	3点
③ 環境負荷低減	<ul style="list-style-type: none"> ・ 施設のライフサイクルを通じて生じる環境負荷への配慮（施設整備期間中の工事等による環境負荷低減も含む。） ・ 維持管理の容易性、耐久性を考慮した施設整備 	2点
④ 安全性	<ul style="list-style-type: none"> ・ 災害、事故、犯罪等への対策 ・ 災害・事故発生時の機能維持、早期復旧 	3点
⑤ 機能性（建築・建築設備）	<ul style="list-style-type: none"> ・ ゾーニング、配置計画、動線計画 ・ HACCP の概念を基礎とした衛生管理への配慮 ・ ユニバーサルデザイン ・ 施設の快適性（会議室、事務室等） ・ 食育施設としての機能 ・ フレキシビリティ・更新性 	4点
⑥ 機能性（調理設備・調理備品・食器・食缶等）	<ul style="list-style-type: none"> ・ HACCP の概念を基礎とした衛生管理への配慮（調理設備・調理備品） ・ 効率性、作業性への配慮（調理設備・調理備品） ・ 食器・食缶（機能性、安全性、保温性、耐久性等） ・ アレルギー対応の食器・食缶（機能性、安全性、保温性、耐久性等） 	3点
⑦ 施工性	<ul style="list-style-type: none"> ・ 工程管理・品質管理 ・ 配送校の工事について 	4点

3) 維持管理業務に関する事項		(7点)
①維持管理計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 維持管理実施体制と円滑な実施のための手法(モニタリング等) ・ 維持管理の各業務の確実性 ・ 施設の長寿命化を考慮した維持管理業務の実施 ・ 緊急時対応 	3点
②修繕計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 予防保全に基づいた修繕計画 ・ 事業期間終了後の施設の状態 	4点
4) 運営業務に関する事項		(28点)
①運営基本方針	<ul style="list-style-type: none"> ・ 市の要求事項への理解、運営を行う上での基本方針 ・ 円滑な運営業務実施のための手法(モニタリング等) 	2点
②調理の確実性	<ul style="list-style-type: none"> ・ 円滑な調理実施 ・ 品質確保 ・ 調理スタッフの雇用条件 	5点
③調理過程の安全性	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理過程における安全性の確保(衛生管理、労働環境) ・ アレルギー食対応の安全性 	5点
④その他衛生管理業務	<ul style="list-style-type: none"> ・ 衛生確保のための方策(研修・清掃等) 	2点
⑤配送の的確性・安全性	<ul style="list-style-type: none"> ・ 配送の定時性、安全性 	4点
⑥残滓の発生抑制・リサイクル	<ul style="list-style-type: none"> ・ 分別、減量化、再資源化等 	3点
⑦運営業務における緊急時対応	<ul style="list-style-type: none"> ・ 緊急事態(食中毒等)が発生した場合の原因究明調査方法 ・ 食中毒等の発生時の対応内容 	2点
⑧運営支援業務	<ul style="list-style-type: none"> ・ 市が行う食育活動への支援 ・ 市の給食センター業務支援 	2点
⑨環境負荷低減への配慮	<ul style="list-style-type: none"> ・ 市が負担する運営期間中の光熱水費及びLCC02の削減 ・ その他維持管理・運営業務における環境負荷低減に関する提案 <p>※LCC02については運営段階でのLCC02のみを対象とする。</p>	3点
5) 入札価格に関する事項		(30点)
合 計		100点

2) 入札価格に関する評価項目

入札価格について、次の方法により評価し、価格点を付与する。

(評価方法)

入札参加者中、消費税及び地方消費税を除いた入札価格が最低となった提案を基準とし、以下に定める式により、価格点を付与する。

$$\text{価格点} = 30 \times \text{最低入札価格} / \text{入札価格}$$

得点は小数点第二位以下を四捨五入した値とする。

3) 総合評価

定性的評価項目と入札価格に関する評価項目の合計点が最高得点となった入札参加者を、最優秀提案者として選定する。市は、選定委員会の審査により選定された最優秀提案者を基に、落札者を決定する。

$$\text{総合評価} = \text{定性的評価項目の合計点} + \text{価格点}$$