

石巻市新学校給食センター整備運営事業

落札者決定基準

令和6年7月1日

石巻市

目 次

第 1 本書の位置づけ	1
第 2 落札者の決定方法等	1
1 落札者の決定方法	1
2 審査の進め方	1
第 3 資格審査	4
第 4 提案審査	4
1 基礎審査	4
1) 入札価格の確認	4
2) 提案書類の確認	4
2 総合審査	5
1) 入札価格の評価	5
2) 提案内容の評価	5
第 5 落札者の決定	6

第 1 本書の位置づけ

「石巻市新学校給食センター整備運営事業落札者決定基準」（以下「本書」という。）は、石巻市（以下「市」という。）が、石巻市新学校給食センター整備運営事業（以下「本事業」という。）の実施にあたって、本事業を実施する民間事業者（以下「事業者」という。）の募集・選定を行うに際し、本事業に応募しようとする民間事業者（以下「応募者」という。）に交付する入札説明書と一体のものである。

また、本書は、落札者を決定するにあたって、最も優れた提案者を選定するための方法、評価基準等を示したものである。

第 2 落札者の決定方法等

1 落札者の決定方法

本事業を実施する事業者は、設計、建設、工事監理、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、事業者の選定にあたっては、入札価格のほか、設計、建設、工事監理、維持管理及び運営等の提案内容、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。

2 審査の進め方

審査は、以下の手順で実施する。

ア) 資格審査：第一次審査として応募資格の有無を確認する。

イ) 提案審査：第二次審査として応募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様々な視点から総合的に評価する。

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、「石巻市新学校給食センター整備運営 P F I 事業審査委員会」（以下「審査委員会」という。）が実施する。審査委員会は、学識経験者等で構成され、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、審査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者として決定する。

審査委員会の委員は、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	石井 敏	東北工業大学 建築学部 建築学科 教授
委 員	佐々木 ルリ子	宮城学院女子大学 生活科学部 食品栄養学科 教授
委 員	阿部 聡	石巻市総務部 次長
委 員	今野 正太郎	石巻市建設部 次長
委 員	工藤 聖子	石巻市教育委員会事務局 次長

注) 各委員に対し、自己に有利になることを目的として接触等働きかけを行った場合、当該応募者は失格とする。

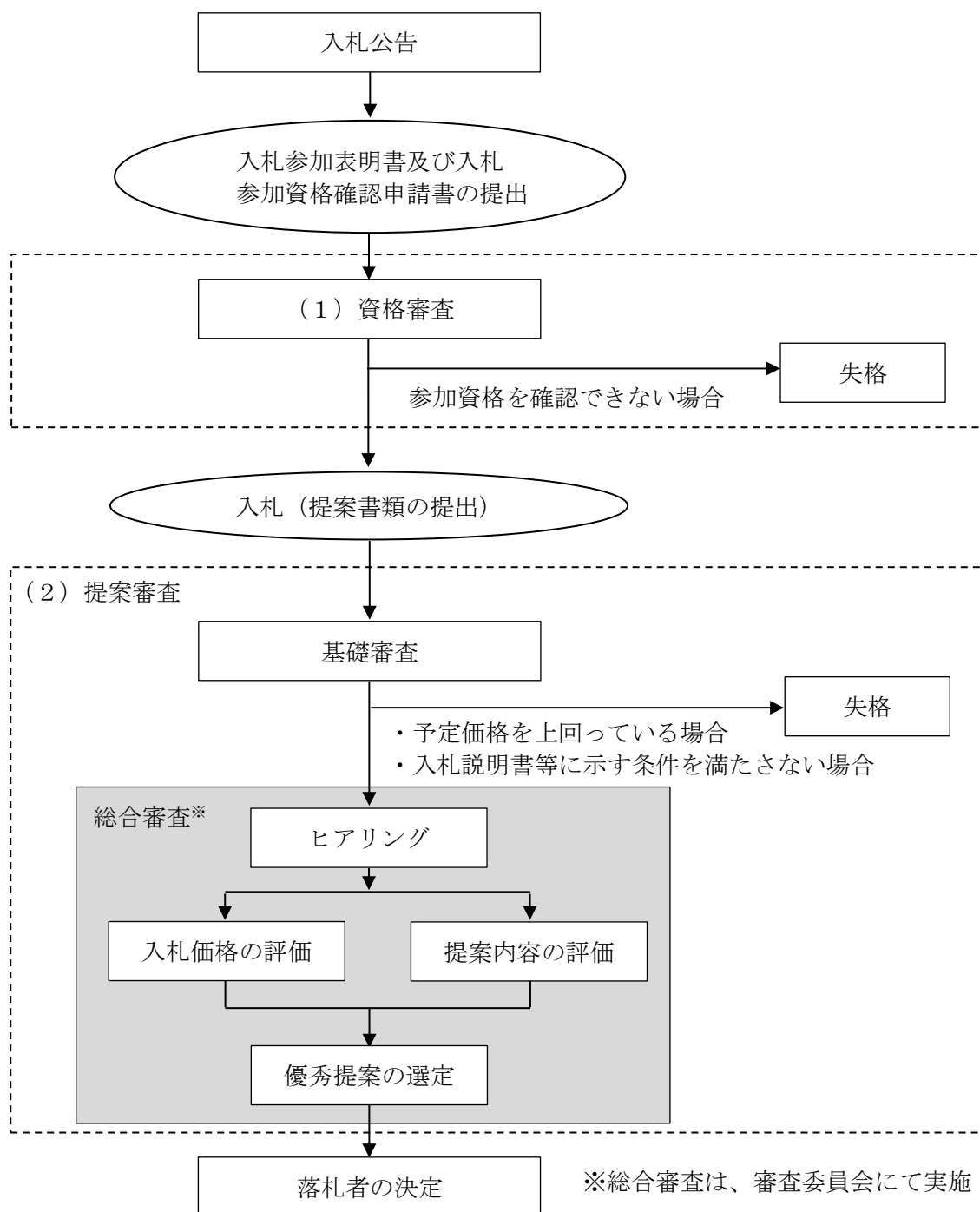


図1 審査の進め方

第3 資格審査

資格審査では、応募者から提出される入札参加表明・参加資格確認申請書類に基づいて、応募者が入札説明書に示す応募者の参加資格要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、参加資格が確認できない場合は失格とする。

第4 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、及び応募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応募者は失格とする。

1) 入札価格の確認

市は、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応募者は失格とする。

2) 提案書類の確認

市は、応募者から提出された提案書類について、入札説明書等の指定通りに必要書類が形式上全て揃っていることを確認し、不備・不足がある場合は、失格とする。

2 総合審査

総合審査では、審査委員会が入札価格と提案内容の二つの面から評価を行う。入札価格の評価点が30点満点、提案内容の評価点が70点満点の合計100点満点で評価する（総合審査の結果が同点となった場合には、くじ引きにより落札者を決定する。）。

なお、審査委員会は、総合審査の過程において各応募者に対しヒアリングを実施する。ヒアリングは令和6年11月中下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応募者に連絡する。

$$\text{総合評価点数（満点100点）} = \text{入札価格の得点（30点）} + \text{内容評価の得点（70点）}$$

1) 入札価格の評価

最低価格を提示した提案に満点（30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。

$$\text{入札価格 A の得点} = (\text{最低の入札価格} \div \text{入札価格 A}) \times 30$$

2) 提案内容の評価

応募者からの提案内容を、「別表－1 提案内容の評価項目及び配点」に基づき審査委員会の各委員が審査し採点する。各委員の採点結果より審査委員会の評価点を算出し、最も点数の高かった提案に満点（70点）を付与する。それ以外の提案内容については、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。

$$\text{提案内容 A の得点} = (\text{審査委員会評価点 A} \div \text{審査委員会最高評価点}) \times 70$$

採点基準は下表のとおりである。

表 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	要求水準を満たす程度	配点×0.25

第5 落札者の決定

市は、審査委員会の審査結果を踏まえて、落札者を決定する。

審査の結果については、落札者の選定結果を応募者に通知するとともに、入札書類等の審査結果及び選定結果を市のホームページにて公表する。

なお、民間事業者の募集、評価及び落札者の決定において、最終的に応募者がいない、又は、いずれの応募者も公的財政負担の縮減の達成が見込めない等の理由により、本事業を PFI 事業として実施することが適当でないと判断された場合には、落札者を決定せず、特定事業の選定を取り消すこととし、この旨を速やかに市のホームページにて公表する。

また、応募者が 1 者であった場合も資格審査及び提案審査を実施し、事業者として適切と判定された場合において、落札者として決定する。

ただし、提案内容の評価において審査委員会評価点が 35 点未満であった場合は、落札者として選定しない。

別表－１ 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	取組方針 ・事業実施体制	①本事業の目的や昨今の社会情勢を正しく理解し、事業者独自のノウハウやアイデアを取り入れた優れた提案がされているか。 ②各構成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。 ③市のモニタリングに対する支援・協力について具体的な提案がされているか。	4 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がされているか。 ②資金調達の安定性・確実性を確保するため対策について具体的な提案がされているか。不測の資金需要に対する対応策について具体的な提案がされているか。	1 点	様式 5-2
3	事業スケジュール ・リスク管理	①スケジュール遅延に関するリスク分析及びリスク対策について優れた提案がされているか。 ②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、及び対応策について具体的な提案がされているか。	2 点	様式 5-3
4	災害対応	①災害発生時における事業継続の対策や計画について、具体的な提案がされているか。 ②その他、災害時及び事故発生時の復旧支援対応等について適切な提案がされているか。	4 点	様式 5-4
5	地域経済・地域社会 への配慮や貢献	①地元企業（市内に本店機能を有する事業者を言う。）の活用や資材等の調達について具体的な提案（発注額及び割合）がされているか。 ②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 点	様式 5-5
小計			15 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	内部計画	①調理作業上の安全性や衛生面、効率性に配慮した提案がされているか。 ②食物アレルギー対応食の安全性に配慮された提案がされているか。 ③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。 ④予想される将来の利用形態の変容に対し優れた提案がされているか。	8 点	様式 6-1
2	調理設備・備品計画	①調理設備・備品は、献立内容や提供食数、調理時間等を考慮したものが選定されているか。 ②調理設備は、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。	5 点	様式 6-2
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具体的な提案がされているか。 ②敷設後に作業困難となる配管・高所の作業について、より短期間でメンテナンスや更新が可能な具体的な提案がされているか。	5 点	様式 6-3
4	施工計画、施工方法等	①学校給食センターの施工経験を活かした工法且つ供用開始時期を考慮した工程管理となっているか。 ②周辺施設に対する配慮、安全対策について具体的な提案がされているか。	5 点	様式 6-4
小計			23 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	業務実績、 維持管理体制、 維持管理業務	①本事業に十分な業務実績を有しているか。配置人数や体制、経験・資格等を有する人材の確保について優れた提案がされているか。 ②調理設備機器の故障等による業務への支障を最小限にするための対策について、具体的な提案がされているか。 ③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。	3点	様式 7-1
2	ライフサイクルコストに配慮した施設の長寿命化、修繕計画や引渡し方法等	①予防保全、計画修繕に基づいた保守点検、維持管理修繕計画について、具体的な提案がされているか。 ②具体的かつ適切な長期修繕計画となっているか。 ③事業期間終了時の業務引き継ぎ方法や、事業期間後のサポート体制について適切な提案がされているか。	6点	様式 7-2
小計			9点	

4 運營業務・開業準備業務に関する事項

評価項目		評価の視点	配点	様式
1	業務実績、運營業務実施体制・品質の確保	①本事業に十分な業務実績を有しているか。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従業員の採用計画や人員確保について、具体的な提案がされているか。現職員の継続雇用について、具体的な提案がされているか。 ④市が行う食育の推進に対する具体的な提案がされているか。 ⑤おいしい給食を提供するため、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。	6点	様式8-1
2	食の安全確保	①食中毒や異物混入の防止策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食物アレルギー事故の防止策及び事故発生時の対応について、優れた提案がされているか。	6点	様式8-2
3	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。	6点	様式8-3
4	配送・回収業務	①安定的な配送・回収体制について、適切な提案がされているか。 ②配送・回収時の安全確保（近隣への配慮等）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。	3点	様式8-4
5	開業準備	①開業時からの円滑な給食の提供開始に向け、適切な計画（準備期間、試運転、従業員研修等）が提案されているか。	2点	様式8-5
小計			23点	