

# 小城市学校給食センター(仮称)改築事業

## 審査基準書

【第1回変更】

令和3年3月 19 日

【令和3年6月 18 日修正】

小 城 市



## 目 次

はじめに.....	1
I 選定事業者の決定方法.....	1
II 参加資格審査.....	2
III 提案審査.....	2
1 価格審査.....	2
2 技術審査.....	2
3 各審査の得点化.....	3
4 最優秀提案者の選定.....	4
IV 選定事業者の決定.....	4



## はじめに

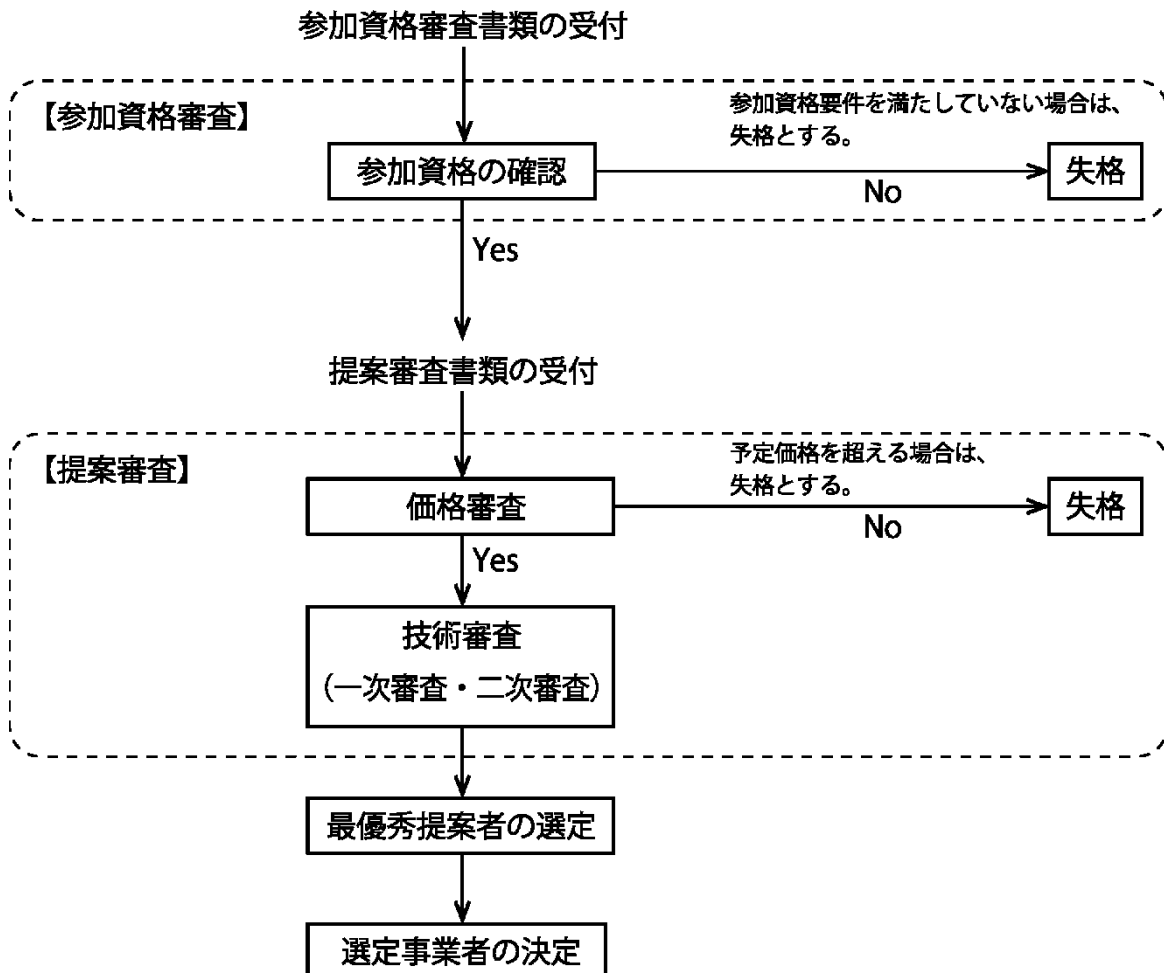
小城市学校給食センター（仮称）改築事業（以下、「本事業」という。）では、施設整備、維持管理、運営の各業務を通じて、事業者の広範囲かつ高度な能力やノウハウと効率的かつ効果的な事業実施が求められることから、本事業を実施する者として選定する企業グループ（以下、「選定事業者」という。）は、施設や設備の性能、維持管理・運営における業務遂行能力、事業計画の妥当性等に価格評価を加え、公募型プロポーザル方式により選定するものとする。

この審査基準書は、本事業の選定事業者の決定方法及び審査における評価基準等を示すものである。

## I 選定事業者の決定方法

選定事業者は、以下に示す審査を経て、小城市（以下、「市」という。）が決定する。

なお、提案審査のうち、技術審査及び価格審査については、小城市学校給食センター改築事業選定審査委員会（以下「審査委員会」という。）が行う。



## II 参加資格審査

本事業を実施するために構成された複数の企業（以下、「参加者」という。）が、募集要項に示す参加資格要件を満たしていない場合は、失格とする。参加資格審査の結果は、提案審査における評価に反映させないこととする。

なお、参加資格審査は、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。）における状況について行い、参加資格確認基準日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（ただし、募集要項Ⅱ 2（3）により、市が新たに運營業務を実施する構成員の追加を認めた場合は、当該構成員について、参加資格審査を行う。なお、「参加資格確認基準日」は、「構成員等変更承諾願受付日」に読み替える。）。

## III 提案審査

### 1 価格審査

市は、参加者が提出した提案価格が、予定価格以内であることを審査する。提案価格が予定価格を超える場合は、失格とする。

### 2 技術審査

技術審査は、参加者の業務実績及び地域貢献度に関する審査（一次審査）と、参加者が提出した提案内容及びプレゼンテーションに関する審査（二次審査）で構成される。

一次審査は、審査票（別紙 1）の審査基準に基づき、事務局で審査点を算出する。二次審査は、下記の審査項目に対して審査票（別紙 2）の審査基準に基づき、審査委員が審査を行う、なお、審査は、審査委員が匿名で行う。

#### ① 事業計画

- ア 取組方針が基本理念、実施方針及び整備の方針を正しく理解したものであるか。
- イ 取組方針を踏まえた上で、確実に事業を継続できる事業実施体制が明確に示されているか。また、緊急時における対応について、方針及び体制が明示されているか。
- ウ リスク管理について、リスクの分担者、分担方法が明示されているか。また、事業計画に変更が生じた場合のリスク対応について、具体的な提案であるか。
- エ 合理的で確実に実施可能な事業スケジュールが、具体的に提案されているか。
- オ 提案価格の詳細な内訳が示されているか。
- カ 市内に本店を置く企業の活用や資材調達等、地域経済への貢献に効果的な取組みが提案されているか。また、市内業者の役割や業務内容が、地域経済の活性化に配慮されているか。

#### ② 設計・工事監理・建設

- ア 敷地内及び施設内のゾーニング計画が、安全性・作業性に配慮されているか。
- イ 施設の形態・意匠が、周辺地域の景観形成に配慮されているか。また、市民の学校給食及び本施設に対する良好なイメージ形成に寄与する形態・意匠の提案があるか。
- ウ 環境負荷低減・ライフサイクルコストの縮減等、関係者の快適性と環境に配慮して設計されているか。
- エ 施工に関する品質管理、安全管理、近隣対応について、具体的な提案がなされているか。

③ 調理設備・開業準備

- ア 提供食数及び市が想定している献立への対応を踏まえて、時間内に確実な調理を可能にする調理設備等が提案されているか。
- イ 作業性や少人数化、更新年数等に配慮して調理設備等が選定されているか。
- ウ 開業までの対応について、具体的かつ合理的な計画が提案されているか。

④ 維持管理・運営

- ア 事業期間中の施設の維持管理について、安全性を確保した上で、効率的な維持管理が実施できる計画が、具体的に提案されているか。
- イ 事業期間終了時において、要求水準が満たされる形で施設を市に引き渡すことができる計画が、具体的に提案されているか。
- ウ 運營業務について、給食の安全性を確保する具体的な方策が明示されているか。また、給食の安全性確保に関するリスクの想定・対策について、具体的な提案がなされているか。
- エ 運營業務について、非常時及び緊急時の対応について、具体的な提案がなされているか。
- オ 市が実施する食育業務に対する支援について、具体的な提案がなされているか。

⑤ その他

- ア その他、市にとって有効な独自の提案があるか。

3 各審査の得点化

(1) 審査点の考え方

審査点は、価格審査点（10点満点）と技術審査点（90点満点）を合計し、総合審査点（100点満点）を算出する。

$$\text{総合審査点} = \text{価格審査点（10点満点）} + \text{技術審査点（一次審査点15点満点 + 二次審査点75点満点）}$$

(2) 価格審査点の得点化

価格審査点は、以下の式により得点化する。なお、価格審査点は、小数点第二位以下を四捨五入する。

$$\text{価格評価点} = 10 \text{点} \times \text{最低提案価格} / \text{提案価格}$$

価格審査点の得点化（計算方法の例）

グループA、B、Cの提案価格が、それぞれ下表の通りの場合、各グループの価格評価点及び計算式を例として示す。

	提案価格	価格評価点（計算式）	価格評価点
グループA	5,000,000千円	10点×5,000,000千円 <sup>※</sup> / 5,000,000千円	10.0点
グループB	5,500,000千円	10点×5,000,000千円 <sup>※</sup> / 5,500,000千円	9.1点
グループC	6,000,000千円	10点×5,000,000千円 <sup>※</sup> / 6,000,000千円	8.3点

※グループA、B、Cの提案価格の内、最低提案価格はグループAの5,000,000千円である。

(3) 技術審査点の得点化

技術審査点は、審査項目ごとに4段階で評価し、得点化する。なお、技術審査点は、小数点第二位以下を四捨五入する。

技術審査の各段階の得点化は、以下の通りとする。採点基準は、別紙1、別紙2に示す。

$$\text{A評価} : \text{配点} \times 1.00 \quad \text{B評価} : \text{配点} \times 0.75 \quad \text{C評価} : \text{配点} \times 0.50 \quad \text{D評価} : \text{配点} \times 0.25$$

#### 4 最優秀提案者の選定

各審査委員の総合審査点の合計をもとに、順位を決定する。ただし、総合審査点の合計の平均が6割に満たない提案は、失格とする。

総合審査点の合計が最も高い提案が複数あるときは、技術審査点が高いものを最優秀提案者とし、さらに同点の場合は、審査委員（委員長を除く）の投票により選定する。

#### IV 選定事業者の決定

市は、審査委員会の選定結果を踏まえ、選定事業者を決定する。



## 一次審査 審査票（事務局による審査）

No.	審査項目		審査基準	配点
	大項目	小項目		
1	業務実績	①設計企業	設計企業において、平成 22 年 4 月以降に竣工したドライシステムの学校給食施設又は特定給食施設の新築の設計実績数 A 評価：4 件以上 B 評価：3 件 C 評価：2 件 D 評価：1 件	1 点
		②工事監理企業	工事監理企業において、平成 22 年 4 月以降に竣工したドライシステムの学校給食施設又は特定給食施設の新築工事の工事監理実績数 A 評価：4 件以上 B 評価：3 件 C 評価：2 件 D 評価：1 件	1 点
		③建設企業	特定 J V の代表者の配置予定技術者の過去 10 年間における、官公庁が発注した鉄筋コンクリート造、鉄骨鉄筋コンクリート造又は鉄骨造で、延床面積 2,000 m <sup>2</sup> 以上の新築工事の施工実績の有無（特定 J V は、出資比率が 30% 以上の場合の者に限る。）。 A 評価：小城市発注の工事の施行実績あり B 評価：佐賀県内の公共機関発注の工事の施行実績あり C 評価：上記以外の公共機関発注の工事の施行実績あり D 評価：施工実績なし	1 点
		④調理機器調達・搬入設置業務に当たる企業	調理機器調達・搬入設置業務に当たる企業において、平成 22 年 4 月以降に公共機関が発注した、一日の調理能力が 4,500 食以上の供給能力を持つドライシステムを採用した学校給食センターの新築に係る調理設備の納入を元請として完了した実績数 A 評価：4 件以上 B 評価：3 件 C 評価：2 件 D 評価：1 件	1 点
		⑤維持管理企業	維持管理企業において、平成 22 年 4 月以降の日本国内における同種業務 <sup>*1</sup> の実績数 A 評価：2 件以上 B 評価：1 件 C 評価：実績なし	1 点
		⑥運営企業	運営企業において、平成 22 年 4 月以降の日本国内における同種業務 <sup>*1</sup> の実績数 A 評価：2 件以上 B 評価：1 件 C 評価：実績なし	1 点

No.	審査項目		審査基準	配点
	大項目	小項目		
2	地域貢献	① 地域経済の活性化	特定 J V の小市内企業の活用割合（一次下請け人が小市内の企業である割合） A 評価：50%以上 B 評価：25%以上 50%未満 C 評価：25%未満	3 点
			特定 J V の小市内企業からの資材調達割合 A 評価：75%以上 B 評価：50%以上 75%未満 C 評価：50%以上 25%未満 D 評価：25%未満	2 点
		② 地域雇用の創出	小市内在住者の雇用に関する提案 A 評価：積極的な提案があり、大いに期待できる B 評価：積極的に受け入れる提案がある C 評価：上記以外	1 点
			維持管理・運營業務に当たる企業の小市内企業の活用に関する提案 A 評価：積極的な提案があり、大いに期待できる B 評価：積極的に受け入れる提案がある C 評価：上記以外	1 点
			維持管理・運營業務における障がい者雇用 <sup>※2</sup> A 評価：法定雇用人数を満足している B 評価：障がい者を雇用しているが、法定雇用人数を満足していない C 評価：上記以外	1 点
			既存の給食調理場の調理員の受入れ A 評価：積極的に受け入れる提案があり、待遇面についても具体的で積極的な提案がある B 評価：積極的に受け入れる提案があり、待遇面について具体的な提案がある C 評価：上記以外	1 点
合計：15 点				

※1：同種業務とは、ドライシステムの学校給食施設及び特定給食施設において、4,500食/日以上調理を行った実績をいう。

※2：複数の企業で業務にあつた場合は、下記の通り評価する。

**A 評価** 全ての企業で法定雇用人数を満足している

**B 評価** 全ての企業で障がい者を雇用しているが、法定雇用人数を満足していない

**C 評価** 上記以外

## 二次審査 審査票（審査委員会による審査）

No.	審査項目		審査基準	配点
	大項目	小項目		
1	事業計画	①基本理念、実施方針及び整備の方針理解	取組方針が基本理念、実施方針及び整備の方針を正しく理解したものであるか A 評価：正しく理解されている B 評価：概ね正しく理解されている C 評価：一部不明瞭な部分がある D 評価：一部市の意図に適していない	2 点
		②事業継続性	確実に事業を継続できる事業実施体制が明確に示されているか・緊急時における対応について、方針及び体制が明示されているか A 評価：大いに期待できる提案である B 評価：十分検討された提案である C 評価：提案が妥当である D 評価：提案が不十分である	4 点
		③リスク管理	リスクの分担者、分担方法が明示されているか・事業計画に変更が生じた場合のリスク対応について、具体的に提案されているか A 評価：大いに期待できる提案である B 評価：十分検討された提案である C 評価：提案が妥当である D 評価：提案が不十分である	4 点
		④事業スケジュール	合理的で確実に実施可能な事業スケジュールが、具体的に提案されているか A 評価：大いに期待できる提案である B 評価：十分検討された提案である C 評価：提案が妥当である D 評価：提案が不十分である	2 点
		⑤提案価格	提案価格の詳細な内訳が示されているか A 評価：詳細に示されている B 評価：概ね詳しく示されている C 評価：一部不明瞭な部分がある D 評価：不明瞭である	2 点
		⑥地域貢献	地域経済への貢献に効果的な取組みが提案されているか・市内業者の役割や業務内容が、地域経済の活性化に配慮されているか A 評価：大いに期待できる提案である B 評価：十分検討された提案である C 評価：提案が妥当である D 評価：提案が不十分である	4 点

No.	審査項目		審査基準	配点
	大項目	小項目		
2	設計・工事監理・建設	①施設計画	敷地内及び施設内のゾーニング計画が、安全性・作業性に配慮されているか A 評価：大いに期待できる提案である B 評価：十分検討された提案である C 評価：提案が妥当である D 評価：提案が不十分である	3 点
			施設の形態・意匠が、周辺地域の景観形成に配慮されているか・市民の学校給食及び本施設に対する良好なイメージ形成に寄与する形態・意匠の提案があるか A 評価：大いに期待できる提案である B 評価：十分検討された提案である C 評価：提案が妥当である D 評価：提案が不十分である	3 点
		②環境配慮	環境負荷低減・ライフサイクルコストの縮減等、関係者の快適性と環境に配慮して設計されているか A 評価：大変優れた提案である B 評価：十分配慮された提案である C 評価：適した提案である D 評価：提案が不十分である	5 点
3	調理設備・開業準備	③品質管理・安全管理・近隣対応	施工に関する品質管理、安全管理、近隣対応について、具体的な提案がなされているか A 評価：大いに期待できる提案である B 評価：十分検討された提案である C 評価：提案が妥当である D 評価：提案が不十分である	4 点
			①調理設備の選定	時間内に確実な調理を可能にする調理設備等が提案されているか A 評価：大いに期待できる提案である B 評価：十分検討された提案である C 評価：提案が妥当である D 評価：提案が不十分である
			作業性や少人数化、更新年数等に配慮して調理設備等が選定されているか A 評価：大変優れた提案である B 評価：十分配慮された提案である C 評価：適した提案である D 評価：提案が不十分である	4 点

No.	審査項目		審査基準	配点
	大項目	小項目		
3	調理設備・開業準備	②開業準備	<p>開業までの対応について、具体的かつ合理的な計画が提案されているか</p> <p>A 評価：大いに期待できる提案である</p> <p>B 評価：十分検討された提案である</p> <p>C 評価：提案が妥当である</p> <p>D 評価：提案が不十分である</p>	2点
4	維持管理・運営	①効率的な維持管理	<p>事業期間中において、安全性を確保した上で、効率的な維持管理が実施できる計画が、具体的に提案されているか</p> <p>A 評価：大いに期待できる提案である</p> <p>B 評価：十分検討された提案である</p> <p>C 評価：提案が妥当である</p> <p>D 評価：提案が不十分である</p>	6点
		②施設の引き渡し	<p>事業期間終了時において、要求水準が満たされる形で施設を市に引き渡すことができる計画が、具体的に提案されているか</p> <p>A 評価：大いに期待できる提案である</p> <p>B 評価：十分検討された提案である</p> <p>C 評価：提案が妥当である</p> <p>D 評価：提案が不十分である</p>	4点
		③給食の安全性確保	<p>給食の安全性を確保する具体的な方策が明示されているか・給食の安全性確保に関するリスクの想定・対策について、具体的な提案がなされているか</p> <p>A 評価：大いに期待できる提案である</p> <p>B 評価：十分検討された提案である</p> <p>C 評価：提案が妥当である</p> <p>D 評価：提案が不十分である</p>	6点
		④非常時・緊急時の対応	<p>非常時及び緊急時の対応について、具体的な提案がなされているか</p> <p>A 評価：大いに期待できる提案である</p> <p>B 評価：十分検討された提案である</p> <p>C 評価：提案が妥当である</p> <p>D 評価：提案が不十分である</p>	4点
		⑤食育	<p>市が実施する食育業務に対する支援について、具体的な提案がなされているか</p> <p>A 評価：大いに期待できる提案である</p> <p>B 評価：十分検討された提案である</p> <p>C 評価：提案が妥当である</p> <p>D 評価：提案が不十分である</p>	4点

No.	審査項目		審査基準	配点
	大項目	小項目		
5	その他	①独自提案	市にとって有効な独自の提案があるか A 評価：期待できる独自提案が複数ある B 評価：期待できる独自提案がある C 評価：独自提案がある D 評価：独自提案がない	6 点
6	プレゼンテーション	① 事業パートナーとしての資質	事業パートナーとしてふさわしい資質を有しているか A 評価：事業パートナーとしてふさわしい資質を有する B 評価：事業パートナーとして妥当である C 評価：事業パートナーとして一部信頼に欠ける D 評価：事業パートナーとして信頼に欠ける	2 点
合計：75 点				