（仮称）堺市立第１学校給食センター整備運営事業

落札者決定基準

令和４年４月８日

堺　市

― 目　　次 ―

第 1 本書の位置づけ 1
第 2 事業者選定の概要 1
1　事業者選定方式 1
2　事業者選定方法 1
3　事業者選定の体制 1
第 3 審査のフロー 2
1　入札参加資格審査（第一次審査） 3
2　提案内容審査（第二次審査） 3
第 4 落札者の決定 9
1　落札者の決定 9
2　落札者を決定しない場合の措置 9

第1　本書の位置づけ

（仮称）堺市立第 1 学校給食センター整備運営事業落札者決定基準（以下「落札者決定基準」という。）は、堺市（以下「市」という。）が（仮称）堺市立第 1 学校給食センター整備運営事業（以下「本事業」という。）を実施する民間事業者（以下「事業者」という。）の募集及び選定を行うにあたって、入札参加者に公表する入札説明書と一体のものである。

落札者決定基準は、落札者を決定するにあたって、最も優れた提案を行った入札参加者（以下「最優秀提案者」という。）を選定するための方法及び評価基準等を示すものである。

第2　事業者選定の概要

1　事業者選定方式

本事業を実施する事業者には、施設整備から維持管理・運営の各業務を通じて、効率的・効果的かつ安定的・継続的なサービスの提供を求めるものであり、事業者の幅広い技術的能力及び総合力が必要となる。したがって、市が事業者の募集及び選定を行うにあたっては、入札金額とともに、事業遂行能力、施設整備能力及び維持管理・運営能力、その他の条件を総合的に評価し、落札者を決定する総合評価落札方式による一般競争入札をもって行う。

2　事業者選定方法

事業者の選定は、二段階の審査により実施し、第一次審査として入札参加資格審査、第二次審査として提案内容審査（入札価格の適格審査、必須項目審査、加点項目審査、総合評価値の算定）を行う。なお、入札参加資格審査は、提案内容審査の対象となる入札参加者を選定するためにのみ行うこととし、入札参加資格審査の具体的な内容を提案内容審査に持ち越さないものとする。

3　事業者選定の体制

第二次審査にあたっては、堺市 PFI 事業検討委員会（以下「検討委員会」という。）において審議した落札者決定基準に基づき、まず、市が入札参加者より提出された入札書の入札金額の適格審査及び提案審査書類の必須項目審査を行う。次に、検討委員会で提案審査書類の加点項目審査及び総合評価値の算定を行い、最優秀提案者を選定する。

なお、検討委員会は、下表の 5 名の委員で構成し、検討委員会における審査は非公開とする。

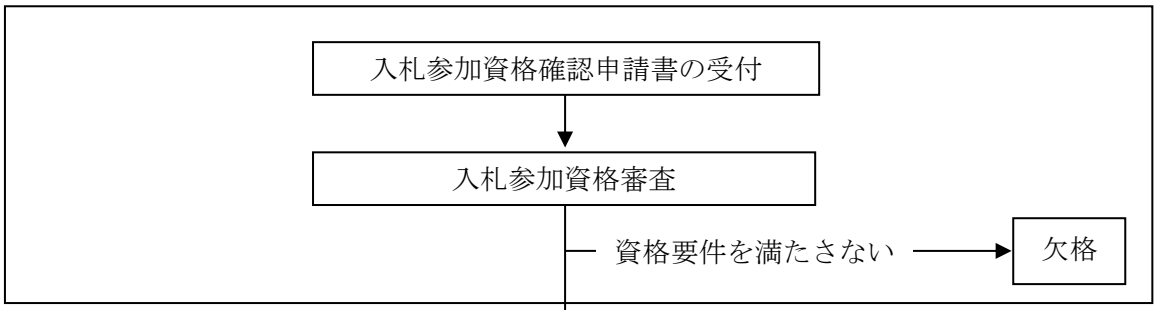
【検討委員会の委員】

委員長	北詰　恵一	関西大学　環境都市工学部　教授
委員	石田　佐江	石田公認会計士事務所　公認会計士
〃	勢戸　祥介	大阪公立大学大学院　獣医学研究科　准教授
〃	橋元　紀子	のぐち法律事務所　弁護士
〃	吉原　極	堺市 PTA 協議会　会長

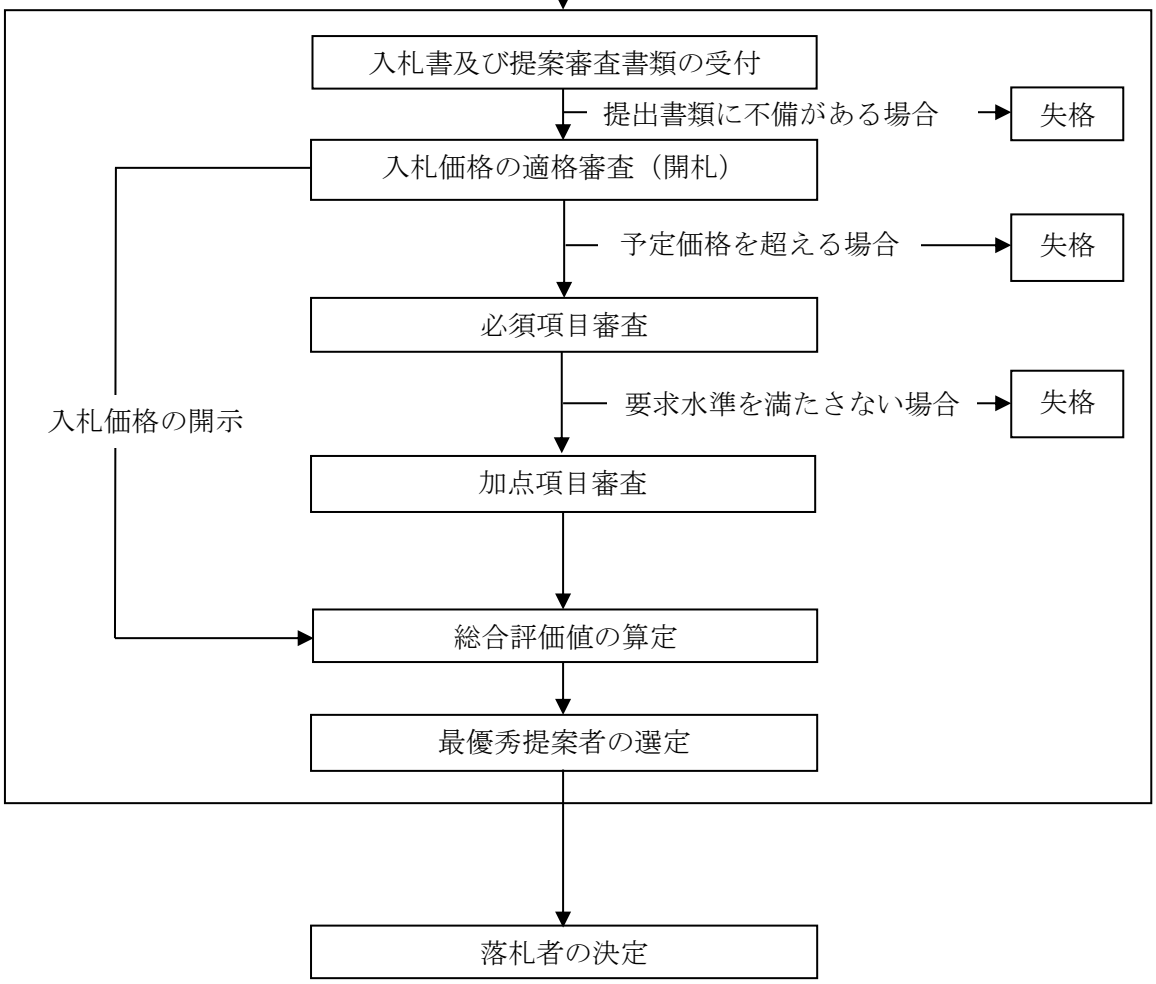
第3　審査のフロー

審査のフローは、次のとおりとする。

(1) 入札参加資格審査（第一次審査）



(2) 提案内容審査（第二次審査）



1　入札参加資格審査（第一次審査）

市は、入札参加者が備えるべき入札参加資格要件（入札説明書に規定されている要件）を満たしているかどうかの審査を行う。1 項目でも当該要件を満たしていない場合は、欠格（入札参加資格がない）とする。

2　提案内容審査（第二次審査）

(1)　入札書及び提案審査書類の確認

市は、提出された入札書及び提案審査書類の不備を確認する。提案審査書類については様式集に記載した書類がすべて揃っていることを確認する。入札書及び提案審査書類に不備がある場合は失格とする。

(2)　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ている場合は失格とする。

(3)　必須項目審査

市は、提案審査書類の内容について、市が必須とする項目（必須項目）を充足しているかを確認する。提案内容が要求水準書の水準を満たさない場合は失格とする。

なお、必須項目審査は以下のことを確認する。

ア　要求水準書の水準が未達でないこと。

イ　入札説明書に示す要件及び様式集に示す提案審査書類の作成に関する条件。

(4)　加点項目審査

検討委員会は、提案審査書類の内容について、その提案内容が優れているかどうかを審査し、加点項目ごとに 4 段階で評価する。評価は、加点項目ごとに採点された点数（以下「性能点」という。）の合計とし、全体で 750 点満点とする。

なお、加点項目審査の評価基準、採点の基準は、次のとおりとする。

ア　加点項目審査の評価基準

（ア）事業計画に関する提案

加点項目		評価ポイント	配点	様式
事業計画	①　事業方針	・　「堺市中学校給食改革実施方針」を踏まえ、「堺市だからこそ安全安心」、「一人ひとりの子どもの顔が見える“あたたかい”給食センター」などをめざした具体的な提案がなされているか。 ・　「堺市中区地域計画」を踏まえ、地域特性や地域活動に配慮した具体的な提案がなされているか。	20	様式 31-1
	②　実施体制	・　各企業の役割及び責任分担等を明確にし、確実かつ安定的に事業を進めていくための具体的な提案がなされているか。 ・　安全安心でおいしい給食を提供するための市との連携方法について、具体的な提案がなされているか。 ・　提案を具現化するための財務経営の健全性が確保されているか。 ・　担当する企業に、類似事業の実績があり、多様な経験やノウハウを有しているか。	50	様式 31-2-1 31-2-2
	③　リスク管理の方針	・　リスク管理の体制や仕組みについて、具体的な提案がなされているか。 ・　リスクが顕在化した場合の迅速な対応について、具体的な提案がなされているか。	20	様式 31-3
	④　地域活性化	・　市内業者と連携・協力するなど地域経済の促進について、具体的な提案がなされているか。 ・　地域雇用（障害者の雇用を含む）の促進について、具体的な提案がなされているか。	75	様式 31-4
	⑤　環境配慮	・　「堺市 SDGs 未来都市計画」を踏まえ、施設整備において低炭素化に向けた具体的な提案がなされているか。 ・　「堺市 SDGs 未来都市計画」を踏まえ、運営に伴い発生する食品残渣を含む廃棄物や資源物の減量及びリサイクルの推進に向けた具体的な提案がなされているか。	40	様式 31-5
	（計）		205	

（イ）施設整備に関する提案

加点項目		評価ポイント	配点	様式
施設整備	①　配置計画	・　建物本体及び付帯施設の配置、外部動線（歩行者、搬入車両、配送車両等）について、安全性・防災性・機能性に配慮した具体的な提案がなされているか。	20	様式 32-1
	②　内部計画	・　HACCP の考え方に基づく衛生管理を踏まえた諸室配置について、具体的な提案がなされているか。 ・　調理従事者及び食材の動線に無駄がなく、各作業が効率的に行えることに配慮した具体的な提案がなされているか。 ・　建物内の温度や湿度が適切で、床面が滑りにくいなど、調理従事者の安全確保や労働環境に配慮した具体的な提案がなされているか。 ・　災害時における建築設備及び調理設備の早期復旧に配慮した具体的な提案がなされているか。	80	様式 32-2
	③　調理設備計画	・　市の想定献立や使用食材等で示す内容を踏まえ、調理設備の性能や数量について、具体的な提案がなされているか。 ・　安全安心でおいしい給食を適温で提供するため、適切な調理設備について、具体的な提案がなされているか。	50	様式 32-3-1 32-3-2
	④　施工計画	・　工期が遅れないための取組みや工事関係者等への安全管理について、具体的な提案がなされているか。 ・　騒音、振動、悪臭、粉塵、交通渋滞その他建設工事に伴う近隣への影響を最小限に抑えるための具体的な提案がなされているか。	30	様式 32-4
	（計）		180	

（ウ）開業準備に関する提案

加点項目		評価ポイント	配点	様式
開業準備	円滑な準備	・ 供用開始時から安全安心でおいしい給食提供を実現するため、調理従事者等の研修、調理リハーサル、中学校への配送・配膳リハーサル、マニュアル作成等について、具体的な提案がなされているか。 ・ 供用開始後の課題を想定し、開業準備中にその課題を改善するための方法について具体的な提案がなされているか。	25	様式 33-1 33-2
	（計）		25	

（エ）維持管理に関する提案

加点項目		評価ポイント	配点	様式
維持管理	① 施設管理	・ 給食提供に支障をきたすことがないよう、予防保全を基本とした管理方法について、具体的な提案がなされているか。 ・ 事業期間終了時における円滑な事業の引き継ぎ方法について、具体的な提案がなされているか。	20	様式 34-1-1 34-1-2
	② 設備管理	・ 建築設備及び調理設備の故障等による給食提供への影響を最小限にするための対策について、具体的な提案がなされているか。 ・ 建築設備及び調理設備の機能や性能の水準を維持することについて、具体的な提案がなされているか。	20	様式 34-2
	③ 清掃	・ 本件施設・設備の清潔を保つために、清掃頻度や消毒方法など具体的な提案がなされているか。	30	様式 34-3
	（計）		70	

（オ）運営に関する提案

加点項目		評価ポイント	配点	様式
運営	①　運営体制	・　常に適切な人員配置・人員確保を行い、安全安心でおいしい給食を安定的に提供できる運営体制を構築するための具体的な提案がなされているか。 ・　調理従事者の調理技術の向上など人材育成について、具体的な提案がされているか。 ・　調理従事者等の勤労意欲の向上や、離職を防止するための具体的な提案がなされているか。	50	様式 35-1
	②　衛生管理	・　HACCP の考え方に基づき、各調理工程において、温度管理や二次汚染防止を含む食中毒事故及び異物混入の防止策について、具体的な提案がなされているか。 ・　ノロウイルスによる食中毒予防の 4 原則の 1 つである「持ち込まない」対策について、具体的な提案がなされているか。 ・　調理従事者等の健康管理や衛生意識の向上のための教育や仕組みについて、具体的な提案がなされているか。 ・　衛生管理の水準を維持・改善するためのセルフモニタリングやチェック、記録方法について、具体的な提案がなされているか。	80	様式 35-2-1 35-2-2 35-2-3
	③　調理	・　使用する食材のおいしさを最大限に引き出し、生徒が喜ぶおいしい給食を提供するための創意工夫について、具体的な提案がなされているか。 ・　アレルギー対応食の調理工程におけるアレルゲン混入、コンタミネーション、誤配食等を防止するための具体的な提案がなされているか。	50	様式 35-3-1 35-3-2
	④　配送・配膳・回収	・　安定的・効率的・衛生的で、かつ交通渋滞や交通事故など不測の事態に備えた実効的で機動的な配送及び回収計画について、具体的な提案がなされているか。 ・　配送、配膳時のアレルギー対応食の誤配等を防止するための具体的な提案がなされているか。 ・　学校内における配送車両の通行、配膳室へのコンテナ搬出入について、生徒の安全を確保するための具体的な提案がなされているか。 ・　学校の配膳室内における、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	様式 35-4-1 35-4-2
	⑤　食育推進	・　生徒の給食への関心を高め、学校給食を活用した食育を推進するため、ICT 活用等による一方通行とならない食育推進の支援策について、具体的な提案がなされているか。 ・　本事業で整備する給食センターならではの献立の調理方法の提案や、残渣が多い献立の改善策の提案等、生徒が喜ぶ給食を常時提供するための具体的な提案がなされているか。	50	様式 35-5
	（計）		270	

イ　採点の基準

加点項目ごとの評価ポイントに基づいて提案内容を審査し、以下に示す判断基準及び得点化方法により性能点を付与する。

評価	判断基準	得点化方法
A	要求水準書の記載を超える提案がなされており、その内容が特に優れている	各項目の配点×1.00
B	要求水準書の記載を超える提案がなされており、その内容が優れている	各項目の配点×0.75
C	要求水準書の記載を超える提案がなされており、その内容がやや優れている	各項目の配点×0.50
D	要求水準書の記載と同程度の提案内容	各項目の配点×0.25

(5)　入札価格の得点化方法

入札価格を対象として、次に示す方法に基づき価格点を付与する。

・ 加点項目審査に進んだ全入札参加者のうち、入札価格が最低である者を第1位とし、価格点の満点である250点を付与する。

・ その他の入札参加者の価格点は、第1位の入札価格（最低入札価格）と当該入札参加者の入札価格（当該入札価格）との比率により算出する。算出した得点の小数点第3位を四捨五入する。

価格点　＝　**250点**　×　（最低入札価格／当該入札価格）

(6)　総合評価

検討委員会は、算定した性能点と価格点の合計（総合評価値）が最も高い者を最優秀提案者として選定する。

ただし、最優秀提案者が複数いるとき（総合評価値が同点のとき）は、性能点が最も高い者を最優秀提案者とする。性能点も同点の場合は、運営に関する提案の合計点が最も高い者を最優秀提案者とする。

なお、運営に関する提案の合計点も同点の場合は、当該最優秀提案者にくじを引かせて最優秀提案者を決定する。

第4　落札者の決定

1　落札者の決定

市は、入札参加資格審査及び提案内容審査の結果により選定された最優秀提案者を落札者として決定し、落札者の決定結果は、各入札参加者の代表企業に通知する。

2　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し、事業者として適切と判定された場合において、当該入札参加者を最優秀提案者として選定する。