

別府市新学校給食共同調理場整備事業

落札者決定基準

令和2年12月24日

大分県別府市

目 次

第1章 本書の位置づけ.....	1
第2章 落札者決定の手順.....	2
1 落札者決定までの審査手順の概要.....	2
2 審査手順	3
第3章 提案審査における点数化方法.....	5
1 提案審査の配点.....	5
2 加点審査の点数化方法.....	6
別紙1 加点審査の評価項目及び配点.....	7

第1章 本書の位置づけ

落札者決定基準は、別府市（以下「市」という。）が「別府市新学校給食共同調理場整備事業」（以下「本事業」という。）についての募集・選定を行うにあたって、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、落札者を選定するにあたって、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。

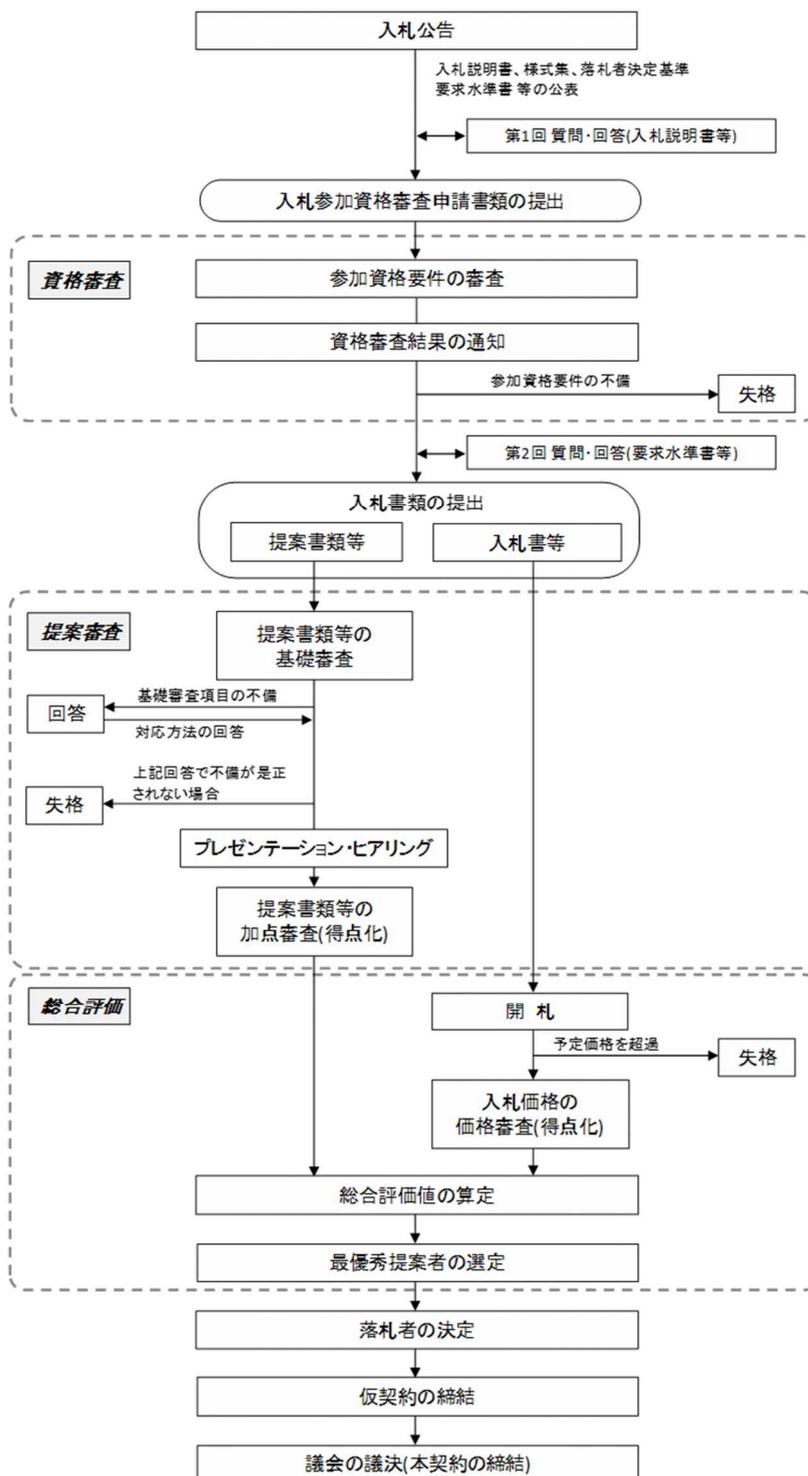
最優秀提案の選定にあたっての審査は、公平性及び透明性を確保するとともに、客観的な評価等を行うために設置している「別府市新学校給食共同調理場整備事業事業者選定委員会」（以下「選定委員会」という。）において行う。

第2章 落札者決定の手順

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1 契約締結までの流れ



2 審査手順

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。

(1) 資格審査

ア 入札参加資格審査

市は、入札参加者から提出される入札参加資格審査に関する書類をもとに、入札参加者が満たすべき参加資格要件及び業務遂行能力について確認し、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、失格とする。

(2) 提案審査

ア 入札提案書類の確認

市は、入札参加者に求めた入札提案に関する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は、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、要求水準書に規定された水準を満たしているか等の審査（以下「基礎審査」という。）を行う。基礎審査にあたり、必要に応じて入札参加者に対して書面により確認を行うが、当該確認を踏まえてもなお、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、以下のとおりである。

- ・ 要求水準書の要求水準に未達の無いこと
- ・ 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 加点審査

選定委員会は、基礎審査を通過した入札参加資格者（以下「最終審査対象者」という。）を対象に、提案書類等について審査し、加点審査点を決定する。

加点審査は、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、審査項目ごとに得点を付与する。

エ 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る場合は、失格とする。

オ 価格審査

加点審査の終了後に価格審査を行う。

選定委員会は、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得点化を行

い、価格審査点を決定する。

カ 総合評価値の算定及び最優秀提案者の選定

選定委員会は、加点審査点と価格審査点から総合評価値を算出した後、総合評価値の最も高い最終審査対象者を最優秀提案者とする。

総合評価値が最も高い最終審査対象者が 2 者以上あるときは、価格審査点が最も高い提案を最優秀提案者とする。この場合において、価格審査点が同点であるときは、該当者にくじを引かせて最優秀提案者を決める。

なお、最終審査対象者が 1 者であり、かつ、総合評価値が 60 点未満であった場合は、最優秀提案者として選定しない。

キ 落札者の決定

市は、選定委員会の選定結果をもとに落札者を決定する。

第3章 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、加点審査及び価格審査の総合評価により実施することとし、その配点及び得点化方法については、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
加点審査	70点
1 建築計画に関する提案（25点）	
(1) 施設計画の基本方針	2点
(2) 配置計画及び外部動線	5点
(3) 周辺交通、環境及び景観への配慮	5点
(4) ゾーニング計画及び内部動線	5点
(5) 構造計画、仕上げ計画	2点
(6) アレルギー対応食への対応	3点
(7) 食育推進への配慮	3点
2 衛生管理、調理の機能性に関する提案（15点）	
(1) 衛生管理の基本方針	2点
(2) 地産地消に配慮した調理機能	3点
(3) 手作り給食を支援する厨房設備	5点
(4) 労働環境の快適性と安全性への配慮	5点
3 維持管理容易性・ランニングコスト低減に関する提案（12点）	
(1) 建築材料・建築設備の耐久性及び安全性	2点
(2) 厨房設備の耐久性及び安全性	4点
(3) 維持管理費の削減と環境負荷の低減	4点
(4) 省力化及び運営への配慮	2点
4 施工及び施工計画に関する提案（7点）	
(1) 品質管理・工程管理・安全管理	3点
(2) 工事期間中の周辺への配慮	4点
5 開業準備支援業務に関する提案（3点）	
(1) 開業準備支援に係る手法及び体制	3点
6 事業実施計画に関する提案（8点）	
(1) 事業実施体制	2点
(2) リスク管理計画	2点
(3) 地域経済への貢献	4点
価格審査	30点
合計	100点

2 加点審査の点数化方法

ア 加点審査の項目及び配点

加点審査の評価項目及び配点は、別紙1「加点審査の評価項目及び配点」を参照すること。

イ 評価項目の採点基準

加点審査は、別紙1「加点審査の評価項目及び配点」に示す項目ごとに行い、次に示す5段階評価に基づき、選定委員会の各委員が個別に評価を行い、その平均値を当該入札参加者の得点とする。得点は、小数点以下第3位を四捨五入した値とする。

評価	判断基準	点数化方法
A	特に優れている	各項目の配点×1.00
B	AとCの間	各項目の配点×0.75
C	優れている	各項目の配点×0.50
D	CとEの間	各項目の配点×0.25
E	要求水準レベル	各項目の配点×0.00

ウ 価格審査の点数化方法

価格審査については、入札金額を以下の方法で点数化する。価格審査点は少数点以下第3位を四捨五入した値とする。

ただし、市が設定する評価対象下限価格以下の価格提示者は、提示金額にかかわらず、価格評価点を満点（30点）とする。

なお、評価対象下限価格は、落札者決定後に公表する。

- | |
|--|
| <p>(1) 入札参加者の最低入札価格>評価対象下限価格である場合
価格審査点 = (最も低い入札金額 / 当該入札金額) × 配点 (30点)</p> <p>(2) 入札参加者の最低入札価格 ≤ 評価対象下限価格である場合</p> <p>ア 入札価格が評価対象下限価格以下の価格提示者
価格審査点 = 満点 (30点)</p> <p>イ それ以外の価格提示者
価格審査点 = (評価対象下限価格 / 当該入札金額) × 配点 (30点)</p> |
|--|

別紙1 加算審査の評価項目及び配点

審査項目	評価の視点	配点
1 建築計画に関する提案		25点
(1) 施設計画の基本方針	ア 市が示す基本方針を理解した設計コンセプトが立案されているか。 イ 施設計画における独自の提案がされているか。 ウ 建築許可等に対して適切な計画がされているか。	2点
(2) 配置計画及び外部動線	ア 敷地特性に合わせた合理的な造成計画及び外構計画が提案されているか。 イ 土砂災害警戒区域に対して配慮があるか。 ウ 食材の搬入及び給食を配送する車両の移動がスムーズに行えるか。 エ 敷地特性を踏まえた独自の提案がされているか。	5点
(3) 周辺交通、環境及び景観への配慮	ア 敷地への車両出入りについて周辺の交通に対する配慮がされているか。 イ 敷地周辺の環境（騒音、臭気、日影等）に対して配慮されているか。 ウ 施設の外観デザインは周辺環境及び景観との調和に配慮して計画されているか。 エ 周辺整備における独自の提案がされているか。	5点
(4) ゾーニング計画及び内部動線	ア 諸室の使用目的に応じた適切なゾーニング計画、施設運営を踏まえた合理的かつ機能的なゾーニング計画が提案されているか。 イ 動線交錯が生じないように配慮されているか。 ウ 各工程を踏まえた明確で分かりやすい作業動線が確保されているか。	5点
(5) 構造計画、仕上げ計画	ア 耐震性に配慮した建築材料及び建築設備に関する計画がされているか。 イ 大分県産材の利用についての提案がされているか。	2点
(6) アレルギー対応食への対応	ア 原因食物のコンタミネーション防止に配慮した計画であるか。 イ 誤配及び誤食防止に配慮した計画が提案されているか。	3点
(7) 食育推進への配慮	ア 市の食育推進に寄与する優れた施設計画の提案がされているか。 イ 場内見学のしやすさ（動線、視界の確保）に配慮した提案がされているか。	3点
2 衛生管理、調理の機能性に関する提案		15点
(1) 衛生管理の基本方針	ア 学校給食衛生管理基準に適合した計画とされているか。 イ 施設の衛生管理に関して適切な基本方針が立案されているか。	2点

審査項目		評価の視点	配点
(2) 地産地消に配慮した調理機能	<p>ア 地産地消の推進を図るための調理機能の導入・工夫が提案されているか。</p> <p>イ 地元食材を取り扱う上での配慮事項、留意点を理解した提案がされているか。</p>	3点	
(3) 手作り給食を支援する厨房設備	<p>ア 3献立及び手作り給食への対応について、優れた提案がされているか。</p> <p>イ 手作り作業を支援する厨房設備機器の導入が提案されているか。</p> <p>ウ 余裕のある機器能力を設定した提案がされているか。</p>	5点	
(4) 労働環境の快適性と安全性への配慮	<p>ア 場内での作業の特徴を踏まえ、快適な作業環境を実現するための優れた提案がされているか。</p> <p>イ 調理及び洗浄工程従事者に対し、安全性に配慮した提案がされているか。</p> <p>ウ 共同調理場の特徴を踏まえた使用材料の提案、清掃の容易さに配慮した優れた提案がされているか。</p>	5点	
3 維持管理容易性・ランニングコスト低減に関する提案			12点
(1) 建築材料・建築設備の耐久性及び保水性	<p>ア 耐久性、保水性及びライフサイクルコストに優れた建築材料が使用されているか。</p> <p>イ 将来の修繕・更新への配慮がされているか。</p>	2点	
(2) 厨房設備の耐久性及び保水性	<p>ア 耐久性、保水性及びライフサイクルコストに優れた厨房機器が使用されているか。</p> <p>イ 将来の修繕・更新への配慮がされているか。</p>	4点	
(3) 維持管理費の削減と環境負荷の低減	<p>ア 光熱水費の削減に配慮した優れた提案がされているか。</p> <p>イ 施設のランニングコスト削減にかかる具体的な手法や期待できる効果が提案されているか。</p> <p>ウ 環境負荷低減に配慮した具体的な提案がされているか。</p>	4点	
(4) 省力化及び運営への配慮	<p>ア 調理・洗浄作業の省力化に寄与する優れた提案がされているか。</p> <p>イ 削減項目及び削減量について、具体的な提案がされているか。</p>	2点	
4 施工及び施工計画に関する提案			7点
(1) 品質管理・工程管理・安全管理	<p>ア 品質を確保するための計画及びその管理方法について優れた提案がされているか。</p> <p>イ 工事遅延を防止するための手法、工程管理に関する具体的な提案がされているか。</p> <p>ウ 工事中の安全確保への配慮がされているか。</p> <p>エ 災害発生時の現場対応など、安全上十分な体制が組まれているか。</p>	3点	

審査項目		評価の視点	配点
	(2) 工事期間中の周辺への配慮	ア 工事期間中に苦情を出さないための対応、生じた苦情への対応が提案されているか。 イ 周辺住民に対する工事現場のイメージアップなど独自提案がされているか。 ウ 工事中の周辺地域への配慮がされているか。	4点
5 開業準備支援業務に関する提案			3点
	(1) 開業準備支援に係る手法及び体制	ア 開業準備支援をスムーズに行うための優れた提案がされているか。 イ 開業準備支援の期間及びサポート体制に係る具体的な提案がされているか。	3点
6 事業実施計画に関する提案			8点
	(1) 事業実施体制	ア 設計・施工一括方式である本事業の特性を踏まえ、各社の役割、責任分担、市との連絡・協力体制など事業実施体制について、優れた提案がされているか。	2点
	(2) リスク管理計画	ア リスク管理の基本的な考え方について、優れた提案がされているか。 イ 本事業に伴うリスクの認識と対応策（リスクの内容、負担者、対応策等）について、優れた提案がされているか。	2点
	(3) 地域経済への貢献	ア 市内企業の積極的な活用など、地域経済への貢献に関する優れた提案がされているか。	4点