

**江南市新学校給食センター
整備等事業**

落札者決定基準

令和5年4月3日

江南市

目 次

第 1 総則	1
1 落札者の決定方法	1
2 審査の進め方	1
3 審査結果の公表	2
第 2 資格審査	3
第 3 提案審査	6
1 基礎審査	6
1) 入札価格の確認	6
2) 提案書類の確認	6
2 総合審査	7
1) 入札価格の評価	7
2) 提案内容の評価	7
別表 1 提案内容の評価項目及び配点	8
1 事業計画全般に関する事項	8
2 施設整備業務に関する事項	9
3 維持管理業務に関する事項	10
4 運営業務・開業準備業務に関する事項	11

第1 総則

1 落札者の決定方法

「江南市新学校給食センター整備等事業」（以下「本事業」という。）の実施においては、設計、建設、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、落札者の決定にあたっては、入札価格のほか、設計、建設、維持管理運営等の提案内容、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。

この「江南市新学校給食センター整備等事業落札者決定基準」（以下「本書」という。）は、江南市（以下「市」という。）が総合評価一般競争入札方式により落札者を決定するための基準を示すものである。

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、「江南市新学校給食センター整備等事業者選定委員会」（以下「選定委員会」という。）が実施する。選定委員会は、学識経験者及び市職員で構成され、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、選定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。

委員は、以下のとおりである。なお、委員に異動があった場合は、後任者をもって充てるものとする。

[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	小松 尚	名古屋大学大学院 環境学研究科 教授
委 員	高田 尚美	名古屋学芸大学 管理栄養学部 准教授
委 員	松本 朋彦	江南市教育部 部長
委 員	本多 弘樹	江南市総務部 部長

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。

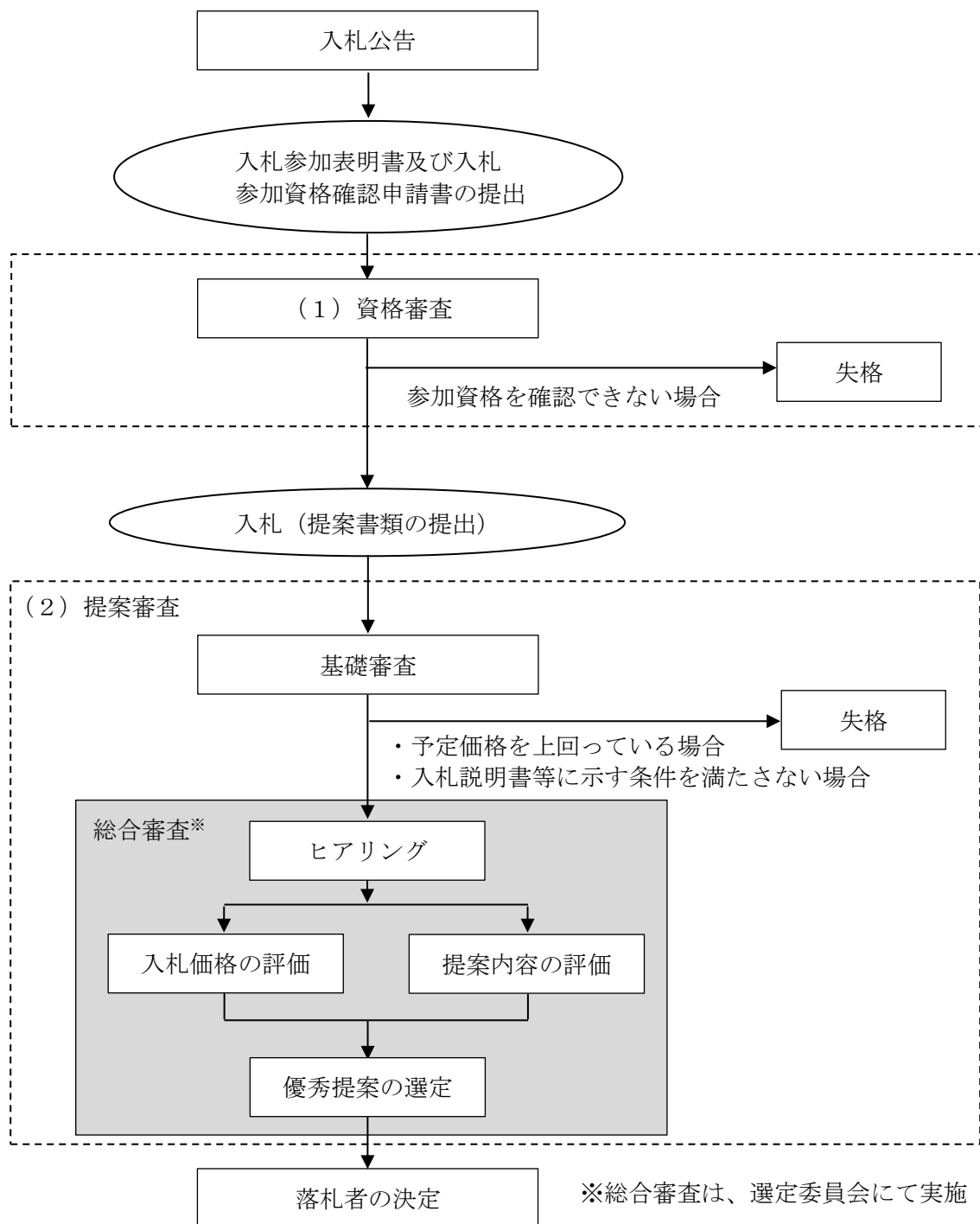


図1 審査の進め方

3 審査結果の公表

審査の結果については、各応募者へ個別に通知するほか、結果の概要については市のホームページにおいて公表する。

第2 資格審査

資格審査では、応募者から提出される資格審査に関する書類をもとに、応募者が参加資格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。本審査における確認内容は下表のとおりとする。

表 資格審査における確認内容

区分	確認内容	様式 (※1)
全般	ア) 民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律（平成11年法律第117号）第9条の規定に該当していないこと。	様式2-7
	イ) 地方自治法施行令（昭和22年政令第16号）第167条の4の規定に該当していないこと。	様式2-7
	ウ) 破産法（平成16年法律第75号）に基づく破産手続きの開始の申立て中または破産手続き中でないこと。	様式2-7
	エ) 会社更生法（平成14年法律第154号）第17号の規定による更生手続き開始の申し立てがなされていない者または民事再生法（平成11年法律第225号）第21条の規定による再生手続き開始の申し立てがなされていないこと。	様式2-7
	オ) 清算中の株式会社である事業者について、会社法（平成17年法律第86号）第511条に基づく特別清算開始の申立てがなされていないこと。	様式2-7
	カ) 参加資格確認申請書を提出するときまでに直近2カ年の国税、都道府県税及び市町村税を滞納していないこと。	様式2-6
	キ) 市が本事業のアドバイザー業務を委託している者及び当該アドバイザー業務において提携関係にない、またこれらの者と資本面若しくは人事面において関連がないこと。なお、本事業のアドバイザー業務及び当該アドバイザー業務において提携関係にある者は以下のとおり。 （ア）日本工営都市空間株式会社 （イ）西脇法律事務所	様式2-7
	ク) 本事業に係る選定委員会の選定委員及び選定委員と資本面若しくは人事面において関連がないこと。	様式2-7
	ケ) 参加資格確認申請書の提出から落札者として決定されるまでの間において、市の指名停止措置を受けていないこと。	市の資料
	コ) 「江南市が行う事務及び事業からの暴力団排除に関する合意書」（平成24年9月28日付け江南市長・江南市教育委員会教育長・愛知県江南警察署締結）に基づく排除措置を受けていないこと。	様式2-7
設計 企業	ア) 建築士法（昭和25年法律第202号）第23条の規定に基づく一級建築士事務所の登録を受けていること。	様式2-8
	イ) 令和4・5年度に市が発注する設計・測量・建設コンサルタント等業務の契約に関し競争入札に参加する者に必要な資格を有すること。	市の資料

区分	確認内容	様式 (※1)
設計 企業	ウ) 平成 29 年度以降、入札公告の日までに竣工した 4,000 食/日以上の提供能力を持つドライシステムの学校給食施設（学校給食法施行令（昭和 29 年政令第 212 号）に定める単独校調理場及び共同調理場並びに夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律（昭和 31 年法律第 157 号）に定める夜間学校給食の実施に必要な施設並びに特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食に関する法律（昭和 32 年法律第 118 号）に定める学校給食の実施に必要な施設をいう。以下同じ。）又は特定給食施設（健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）に定める特定給食施設をいう。以下同じ。）の新築の設計実績（実施設計）を有すること。	様式 2-13
	エ) 平成 29 年度以降、入札公告の日までに延床面積 3,000 m ² 以上の国又は地方公共団体が発注した公共施設の設計実績（基本設計又は実施設計。共同企業体方式にあつては、出資比率 20%以上の構成員としての完成実績）があること。	様式 2-13
	オ) HACCP に関する相当の知識を有していること。(※2)	様式 2-8
	カ) 設計企業が単独の場合又は複数の場合にかかわらず、ア)及びイ)の要件はすべての者が満たすこととし、少なくとも一社以上はウ、エ及びオの要件を満たすこと。	様式 2-8 様式 2-13 市の資料
建設 企業	ア) 建設業法（昭和 24 年法律第 100 号）第 3 条の規定による建築一式工事につき、特定建設業の許可を有していること。	様式 2-9
	イ) 令和 4・5 年度に市が発注する建設工事等の契約に関し競争入札に参加する者に必要な資格を有すること。	市の資料
	ウ) 平成 29 年度以降、入札公告の日までに延床面積 3,000 m ² 以上の国又は地方公共団体が発注した公共施設の完成実績（共同企業体方式にあつては、出資比率 20%以上の構成員としての完成実績）があること。	様式 2-14
	エ) ア)で有する特定建設業の許可に対応した直近の経営事項審査結果の総合評定値について、建築一式が 800 点以上であること。	様式 2-9
	オ) 複数の企業で実施する場合は、ア)及びイ)についてはすべての企業が満たすこととし、少なくとも一社以上はウ)及びエ)の要件を満たすこと。	様式 2-9 様式 2-14 市の資料
	カ) 建設企業と工事監理企業を同一の企業又は相互に資本面又は人事面で関係のある企業(※3)が兼ねていないこと。	様式 2-9
工事 監理 企業	ア) 建築士法（昭和 25 年法律第 202 号）第 23 条の規定に基づく一級建築士事務所の登録を行っていること。	様式 2-10
	イ) 令和 4・5 年度に市が発注する設計・測量・建設コンサルタント等業務の契約に関し競争入札に参加する者に必要な資格を有すること。	市の資料
	ウ) 平成 29 年度以降、入札公告の日までに竣工した 4,000 食/日以上の提供能力を持つ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を有すること。	様式 2-15
	エ) 平成 29 年度以降、入札公告の日までに竣工した延床面積 3,000 m ² 以上の公共施設の新築工事の工事監理実績を有すること。	様式 2-15

区分	確認内容	様式 (※1)
工事 監理 企業	オ) HACCP に関する相当の知識を有していること。(※2)	様式 2-10
	カ) 複数の企業で実施する場合は、ア)及びイ)についてはすべての企業が満たすこととし、少なくとも一社以上はウ)、エ)及びオ)の要件を満たすこと。	様式 2-10 様式 2-15 市の資料
	キ) 建設企業と工事監理企業を同一の企業又は相互に資本面又は人事面で関係のある企業(※3)が兼ねていないこと。	様式 2-10
維持 管理 企業	ア) 本業務を実施するために法令上求められる資格等がある場合は、これを備えていること。	様式 2-11
	イ) 令和4・5年度に市が発注する委託業務等の契約に関し競争入札に参加する者に必要な資格を有していること。	市の資料
	ウ) 平成29年度以降、入札公告の日までに延床面積3,000㎡以上の公共施設における維持管理業務の受託実績があること。	様式 2-16
	エ) HACCP に関する相当の知識を有していること。(※2)	様式 2-11
	オ) 複数の企業で実施する場合は、ア)及びイ)についてはすべての企業が満たすこととし、少なくとも一社以上はウ)及びエ)の要件を満たすこと。	様式 2-11 様式 2-16 市の資料
運営 企業	ア) 本業務を実施するために法令上求められる資格等がある場合は、これを備えていること。	様式 2-12
	イ) 令和4・5年度に市が発注する委託業務等の契約に関し競争入札に参加する者に必要な資格を有していること。	市の資料
	ウ) 入札公告の日までに竣工した4,000食/日以上を提供能力を持つドライシステムの学校給食施設又は特定給食施設の調理業務の実績を有すること。	様式 2-17
	エ) HACCP に関する相当の知識を有していること。(※2)	様式 2-12
	オ) 複数の企業で実施する場合は、ア)及びイ)についてはすべての企業が満たすこととし、少なくとも一社以上はウ)及びエ)の要件を満たすこと。	様式 2-12 様式 2-17 市の資料
その他 企業	ア) 令和4・5年度に市が発注する委託業務等の契約に関し競争入札に参加する者に必要な資格を有していること。	市の資料

※1 評価対象の様式には、添付資料も含むものとする。また、表中「市の資料」とあるのは、市の資料で確認することを指す。

※2 「HACCP に関する相当の知識を有している」とは、HACCP 対応施設の設計又は運営実績、ドライシステムの学校給食施設や民間調理施設の設計又は運営実績、HACCP に関する書籍の出版等の実績、HACCP に関する講習会等の受講歴等を有する者をいう。

※3 「資本面で関係のある企業」とは、当該企業の発行済み株式総数の100分の50を超える株式を有し、又はその出資の総額の100分の50を超える出資をしている企業をいい、「人事面で関係のある企業」とは、当該企業の代表権を有する役員を兼ねている企業をいう。

第3 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

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

応募者から提出された提案書類について下表の事項を確認する。

表 提案書類の確認内容

確認項目	確認内容	様式
一般事項	ア) 要求した提出書類がすべて揃っていること。 イ) 指定した様式に必要な事項が記載されていること。 ウ) 提案書全体を通じ、提案内容に矛盾や齟齬がないこと。 エ) 本事業の実施に係る提案内容が、市が要求する水準及び性能に適合していること。	提案書類全般
スケジュール	オ) 運営開始が確保されるための合理的なスケジュールとなっていること（設計期間、建設期間、使用開始準備期間等に明らかな矛盾がないこと。）	様式 5-3
特別目的会社（SPC）の組成	カ) 代表企業の出資比率が出資者中最大であること。 キ) 構成企業の出資比率の合計が 50%を超えること。	様式 5-2
事業計画の妥当性	ク) 資金の調達先、調達額、調達条件（金利等）が明確であること。	様式 5-2
	ケ) 借入金の返済能力（DSCR \geq 1.0）があること。	様式 5-9
	コ) 入札価格において、算出根拠が明示されていること。	様式 5-10 ～5-13

※評価対象の様式には、添付資料も含むものとする。

※DSCR（Debt Service Coverage Ratio）…各年度の元利金返済前キャッシュフローが、当該年度の元利金支払所要額の何倍かを示す比率

2 総合審査

総合審査では、選定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、選定委員会は、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5年8月中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。

$$\text{入札価格 A の得点} = (\text{最低の入札価格} \div \text{入札価格 A})^2 \times 30$$

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」に基づき選定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選定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。

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

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	提案内容が優れており、具体的かつ適切な提案がされている	配点×1.00
B	具体的かつ適切な提案がされている	配点×0.75
C	要求水準を超える適切な提案がされている	配点×0.50
D	要求水準を満たす程度	配点×0.25

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	様式	
1	取組方針 ・事業実施体制	① 本事業の目的を正しく理解し、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点	様式 5-1
		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 セルフモニタリングの方針、体制、内容、頻度等について、具体的な提案がされているか。		
		④ 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。		
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。	1点	様式 5-2
		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。		
3	事業スケジュール	① 事業スケジュールは効率的かつ無理のない計画であり、実行性に優れた提案がされているか。	1点	様式 5-3
		② 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。		
4	リスク管理 (事業スケジュール以外)	① 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 5-4
		② リスク対応のため保険付保について適切な提案がされているか。		
5	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。	6点	様式 5-5
		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。		
6	地域経済・地域社会への配慮や貢献	① 地元企業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点	様式 5-6
		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。		
		③ 周辺地域への貢献（地域コミュニティとのかかわり方等）について提案がされているか。		
7	環境への配慮	① カーボンニュートラル、SDGs、DX、GX等の様々な社会的要請に配慮した具体的な提案がされているか。	4点	様式 5-7
		② 環境負荷の低減について、客観的に把握可能な指標等が提案されているか。		
小計			18点	

2 施設整備業務に関する事項

評価項目		評価の視点	様式	
1	業務実績	① 本事業に十分な業務実績を有しているか。	1点	様式 6-1
2	配置計画	① 周辺環境を含む敷地特性に配慮した配置計画となっているか。	3点	様式 6-2
		② 敷地内の歩行者・車両の動線計画は、安全性と機能性に配慮した提案がされているか。		
3	内部計画	① 調理作業上の安全性と効率性に配慮した提案がされているか。	5点	様式 6-3
		② 食材の安全性に配慮した提案がされているか。(食物アレルギーを除く)		
		③ 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。		
		④ 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。		
		⑤ 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。		
4	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。	5点	様式 6-4
		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。		
		③ 地場産食材への対応等に対する具体的な提案がされているか。		
5	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点	様式 6-5
		② 敷設後に作業困難となる配管・高所の作業について、より短時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。		
		③ ライフサイクルコスト(事業契約期間後も含む)の縮減について、具体的な提案がされているか。		
6	周辺の環境・景観への配慮	① 騒音、振動、臭気、排気、排水等が周辺環境に影響を及ぼさない具体的な提案がされているか。	3点	様式 6-6
		② 周辺環境に調和したデザインの提案がされているか。		
7	施工計画、施工方法等	① 経済性や効率性を考慮した工程管理・工法となっているか。	2点	様式 6-7
		② 近隣住民に対する配慮、安全対策について具体的な提案がされているか。		
		③ 工事期間中における周辺環境に対する騒音、振動等への配慮について、具体的な提案がされているか。		
小計			21点	

3 維持管理業務に関する事項

評価項目		評価の視点	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 良好な施設水準を保つための建築物、建築設備及び附帯保守管理業務の内容（項目、頻度、内容等）について、適切な提案がされているか。 ・建築物保守管理 ・建築設備保守管理 ・清掃 ・植栽・外構等維持管理 ・警備 ・環境衛生管理 ・備品等管理 ③ 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。 ④ 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。	5点	様式7-2
小計			8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	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。	7点	様式 8-1
		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。		
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の考え方にに基づき提案されているか。	5点	様式 8-2
		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。		
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。	6点	様式 8-3
		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。		
4	配送・回収業務、 学校配膳業務	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。	3点	様式 8-4
		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。		
		④ 学校配膳業務について、衛生面、安全性及び各校の個別の事情も考慮した、適切な提案がされているか。		
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	

