

常滑市新学校給食共同調理場
整備事業

審査基準書

令和3年11月

常 滑 市

目 次

第 1 審査基準書の位置づけ.....	1
第 2 審査の概要.....	1
1 審査方式.....	1
2 審査委員会の設置.....	1
第 3 審査の流れ.....	2
第 4 資格審査.....	3
1 資格審査.....	3
2 参加資格審査結果の通知.....	3
第 5 総合審査.....	3
1 書類不備の確認.....	3
2 価格審査.....	3
3 提案審査.....	3
4 各審査の得点化.....	5
第 6 提案者の順位の設定.....	5
第 7 優先交渉権者の決定・公表.....	6

添付資料

- 別紙 1 一次審査票（事務局による審査）
- 別紙 2 二次審査票（審査委員会による審査）

第1 審査基準書の位置づけ

常滑市新学校給食共同調理場整備事業審査基準書（以下「審査基準書」という。）は、常滑市が常滑市新学校給食共同調理場整備事業（以下「本事業」という。）の実施にあたって、優先交渉権者を特定するための方式及び審査の基準等を示すものである。

なお、本審査基準書は、別に公表する実施要項等と一体をなすものである。

第2 審査の概要

1 審査方式

常滑市新学校給食共同調理場（以下「本施設」という。）の整備においては、施設整備（設計、工事監理、建設、調理機器調達・搬入設置及び運営備品等調達等）と開業準備支援に係る業務に関する専門的な知識や技術が求められる。優先交渉権者の特定にあたっては、提案価格のほかに、技術的な提案内容も審査する公募型プロポーザル方式を採用する。

2 審査委員会の設置

提案内容の審査にあたっては、常滑市新学校給食共同調理場整備事業公募型プロポーザル審査委員会（以下「審査委員会」という。）において行う。

なお、審査委員会の委員は、以下のとおりである。

区 分	氏 名	役 職
委員長	奥野 信宏	公益財団法人名古屋都市まちづくり公社 名古屋都市センター長
委員	横井 博幸	愛知県住宅供給公社技術業務課 技術支援室（技術支援グループ） 主査
委員	新帯 佳代子	常滑市立鬼崎南小学校 栄養教諭
委員	庄子 健	常滑市総務部長
委員	柴垣 道拓	常滑市企画部施設マネジメント課長
委員	関 公司	常滑市教育委員会事務局教育部長

第3 審査の流れ

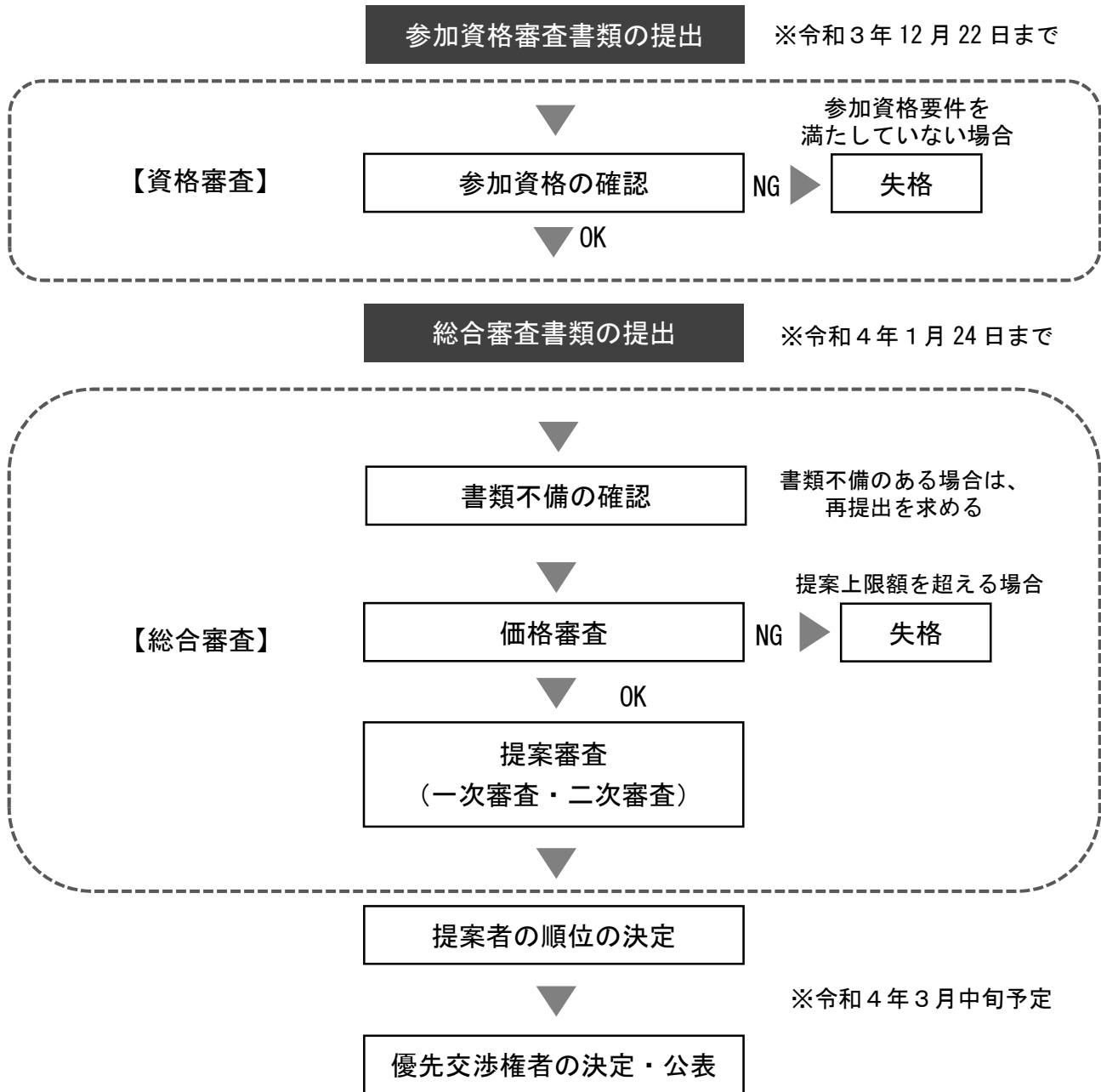


図 審査の進め方

第4 資格審査

1 資格審査

資格審査では、参加資格審査書類提出者から提出される資格審査に関する書類をもとに、参加資格を満たしているか否かを確認する。本審査は常滑市の事務局が実施し、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次のとおりとする。

審査事項	審査の内容
参加資格要件	実施要項の各項目

2 参加資格審査結果の通知

常滑市は、参加資格審査の結果を参加表明書提出者の代表企業に通知する。

第5 総合審査

1 書類不備の確認

常滑市は、提案者から提出された提案書類等が全て揃っていることを確認する。ただし、書類不備等の場合は、再提出を求める。

2 価格審査

常滑市は、提案者が提出した提案価格が、提案上限額以内であることを審査する。提案上限額を超える場合は失格とする。提案上限額を超えない提案者については、価格審査の得点化を実施します。

3 提案審査

提案審査は、提案者の業務実績に関する審査（一次審査）と、提案者が提出した提案内容に関する審査（二次審査）で構成される。

一次審査は、一次審査票（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、審査委員会が、提案者が提出した提案内容に対して、次の審査項目に対して二次審査票（別紙2）の審査の視点に基づき審査を実施する。

（1）事業計画全体

① 取組方針・実施体制

- 1) 本事業の目的の理解と事業者独自のノウハウやアイデア
- 2) 本事業を確実に効果的に実現する実施体制
- 3) 高効率な設備や調理機器の導入など、供用開始後のランニングコストの低減

② 事業スケジュール

- 1) 効率的かつ無理のない計画であり、実行性ある事業スケジュール
- 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

③ リスク管理（事業スケジュール以外）

- 1) 本事業におけるリスク分析やリスク分担、リスクが発生時の対応策
 - ④ 地域経済への貢献
 - 1) 市内の事業者の活用
 - 2) 地元の資材の活用
 - ⑤ 食育の推進
 - 1) 見学者の動線や見学環境
 - 2) 見学者が楽しく学べる工夫
- (2) 設計・工事監理・施工**
- ① 施設計画
 - 1) 施設計画における近隣住民や敷地の特性への配慮
 - 2) 敷地内の動線計画（食材搬入、給食の配送・回収、施設利用者の車両・歩行者・自転車）における安全性と機能性への配慮
 - 3) 施設内の施設計画における調理作業上の安全性と効率性への配慮
 - 4) 施設内の施設計画における食材の安全性への配慮（アレルギーを除く）
 - 5) 施設内の施設計画における食物アレルギー対応食の安全性への配慮
 - 6) 幼保のみが稼働する小中の長期休暇時への配慮
 - 7) メンテナンスの作業性、将来の利用形態の変容への提案
 - 8) ユニバーサルデザイン、バリアフリー対応
 - 9) 施設計画における防犯性及び災害時の避難への配慮
 - ② 施工計画
 - 1) 施工における品質確保
 - 2) 施工時における近隣住民への配慮、安全対策
 - ③ 環境配慮
 - 1) 太陽光発電システムなど省エネルギー化や再生可能エネルギーの導入、環境負荷低減への寄与
 - 2) 施工時の建設副産物の発生抑制、リサイクルの推進及び適正処理の推進
- (3) 調理機器**
- ① 調理機器の選定
 - 1) 調理機器等の選定に際して、提供食数や学級数、調理時間等の考慮
 - 2) 調理機器等の選定に際して、衛生面や安全面、作業効率等への配慮
 - 3) 小中用と幼保用の食缶・食具・コンテナを間違えない工夫
- (4) 開業準備支援・アフターサービス**
- ① 開業準備支援
 - 1) 開業準備に向けた方針や計画
 - ② アフターサービス
 - 1) 施設のアフターサービス対応
 - 2) 建築設備や調理機器などのトラブル発生時の対応

4 各審査の得点化

(1) 審査点の考え方

審査点は、価格審査点（30点満点）と提案審査点（70点満点）を合計し、総合審査点（100点満点）を算出する。

総合審査点 (満点 100 点)	=	価格審査点 (30 点)	+	提案審査点 (70 点)
---------------------	---	-----------------	---	-----------------

(2) 価格審査の得点化

価格審査点は、次の方法により得点化する。

$\text{価格審査点} = 30 \text{ 点} - (((\text{提案価格}) - (\text{最低提案価格})) \div 10,000,000) \times 0.2$
--

なお、価格審査点は、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。

(3) 提案審査の得点化

提案審査点は、審査項目ごとに以下のとおり4段階の評価を行い得点化する。

なお、提案審査点は、小数点第2位までを求める。

評価	評価内容	得点化
A	特に優れている	配点×1.00
B	優れている	配点×0.75
C	やや優れている（要求水準以上の提案がある）	配点×0.50
D	要求水準を満たしている程度	配点×0.25

※評価は、審査票内の「審査の視点」欄の記載の内容で行います。

第6 提案者の順位決定

各提案者の総合審査点をもとに、順位を決定する。ただし、総合審査点が6割に満たない者は失格とする。

総合審査点と同点の時は、価格審査点が高い提案者を選定する。総合審査点及び価格審査点と同点の場合は、委員の投票により決定する。

提案者が1者のみであった場合、総合審査点が6割を満たせば、優先交渉権者として特定する。

第7 優先交渉権者の決定・公表

審査委員会の決定した提案者の順位を、常滑市指名審査会に報告して優先交渉権者を特定し、提案者へ個別に通知する。

なお、審査を行った提案者数及び名称、並びに審査の評価点については、契約締結後に常滑市ホームページ（「事業者向け情報」－「プロポーザル」）で公表する。ただし、公表にあたっては、選定されなかった提案者と評価点が結びつかないよう個別具体的に対応するものとする。なお、審査に関する情報公開の対応は、提案者から提出された提案書類等と同様に本契約締結後とする。

別紙1 一次審査票（事務局による審査）

審査項目	審査の視点	配点	
(1) 業務実績	①設計企業	設計業務を担う設計企業において、平成28年4月以降に竣工した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※1 又は特定給食施設※2 の新築の設計実績（実施設計）の新築に係る設計実績（実施設計）の実績数 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設計技術者	設計業務の責任者において、平成28年4月以降に竣工した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※1 又は特定給食施設※2 の新築の設計実績（実施設計）の新築に係る設計実績（実施設計）の実績数 A評価：4件以上 B評価：3件 C評価：2件 D評価：1件	2点
	③工事監理企業	工事監理業務を担う工事監理企業において、平成28年4月以降に竣工した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※1 又は特定給食施設※2 の新築工事の工事監理実績の実績数 A評価：4件以上 B評価：3件 C評価：2件 D評価：1件	1点
	④建設企業	建設業務を担う建設企業において、平成28年以降に、官公庁（国、地方公共団体、法人税法別表第一に掲げる公共法人（地方公共団体を除く。）又は建設業法施行規則第18条に規定する法人）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3,000㎡以上の新築工事を元請（特定JVは、出資比率が30%以上の場合の者に限る。）で竣工した実績 A 評価：常滑市発注の工事の履行実績あり B 評価：知多半島内の公共機関発注の工事の履行実績あり C 評価：愛知県内の公共機関発注の工事の履行実績あり D 評価：上記以外の公共機関発注の工事の履行実績あり	3点
	⑤調理機器調達・搬入設置業務にあたる企業	調理機器調達・搬入設置業務を担う調理設備企業において、平成28年4月以降に竣工した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※1 又は特定給食施設※2 の新築に係る調理設備の納入を元請又はSPC等で納入して完了した実績数 A評価：7件以上 B評価：5件 C評価：3件 D評価：1件	3点
合計：10点			

※1 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。

※2 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。

別紙2 二次審査票（審査委員会による審査）

審査項目	審査の視点	配点	
(1) 事業計画全体	①取組方針・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なされているか。 ・取り組みに関する考え方と市の考え方の整合性 ・事業者独自の提案	2点
		2) 本事業の確実かつ効果的な実現に向け優れた業務実施体制の提案がなされているか。 ・代表企業を中心とした各構成員の役割と責任分担、情報共有体制 ・市との協議の進め方	2点
		3) 高効率な設備や調理機器の導入など、供用開始後のランニングコストの低減に配慮した提案がなされているか。 ・15年間の想定ランニングコスト ・上記ランニングコストの根拠性	3点
	②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なされているか。 ・設計と施工を一括して行うことによる工期短縮等の提案 ・マイルストーンの設定があり、遵守に向けた工夫	3点
		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、優れた提案がなされているか。 ・工期の遅れに関するリスクの把握とそれを踏まえた対応策	2点
	③リスク管理（事業スケジュール以外）	1) 本事業におけるリスク分析やリスク分担、リスクが発生時の対応策について、優れた提案がなされているか。 ・本事業のリスクの把握とそれを踏まえた対応策（要求水準書に示した保険以外の保険加入、構成員の不測の事態時のリスク対応等）	2点
	④地域経済への貢献	1) 市内の事業者活用に対して、優れた提案がなされているか。 ・市内の事業者への発注額や割合など ・関心表明等の取得状況	3点
		2) 積極的な地元の資材を活用に対して、優れた提案がなされているか。 ・地場製品の活用（タイルや便器等）	2点
	⑤食育の推進	1) 見学者の動線や見学環境に対して、優れた提案がなされているか。 ・見学者の動線の安全性、効率性 ・作業工程の可視化に対する提案	2点
2) 見学者が楽しく学べる工夫として、優れた提案がなされているか。 ・体験ができるような食育に効果的な提案		2点	
(1) 事業計画全体の小計		23点	

審査項目	審査の視点	配点
(2) 設計・工事監理・施工 ①施設計画	1) 施設計画は、近隣住民や敷地の特性に配慮した優れた提案がなされているか。 ・敷地内の建物配置（動線、潮風）、景観デザイン、乗り入れ口、臭気・騒音対策、施設及び設備の反射光への配慮 ・近隣住民への影響を考慮した給水、排水計画（受水槽等）	3点
	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優れた提案がなされているか。 ・食材搬入口、給食の配送・回収口、施設利用者の駐車場・見学者の乗降場所、駐輪場の配置と動線状況	2点
	3) 施設内の施設計画は、調理作業上の安全性と効率性に配慮した優れた提案がなされているか。 ・作業動線（ワンウェイ）の安全性と効率性 ・手作り調理や移動を踏まえた作業空間、動線幅員の確保	2点
	4) 施設内の施設計画は、食材の安全性に配慮した優れた提案がなされているか。（アレルギーを除く） ・肉・魚類、調味料・乾物、野菜類の食材の動線交差の防止 ・衛生害虫、砂塵等の侵入防止への配慮	2点
	5) 施設内の施設計画は、食物アレルギー対応食の安全性に配慮した優れた提案がなされているか。 ・アレルギー物質と食物アレルギー対応食用の食材の動線交差の防止	2点
	6) 幼保のみが稼働する小中の長期休暇時にも配慮した、優れた提案がなされているか。 ・幼保のみの稼働時におけるコスト面等での工夫	1点
	7) メンテナンスの作業性、予想される将来の利用形態の変容に対し優れた提案がなされているか。 ・各種設備の点検や大型機器の入れ替えなど、メンテナンスに配慮した提案 ・予想される将来の園児、児童、生徒数の減少に対する提案	2点
	8) ユニバーサルデザイン、バリアフリー対応として、優れた提案がなされているか。 ・要求水準書に示された以上の提案	1点
	9) 施設計画は、防犯性及び災害時の避難に配慮した優れた提案がなされているか。 ・防犯装置の適切な設置、来客者や食材搬入業者の視認性 ・調理員等が、調理時において安全に避難できる動線の確保	2点

審査項目		審査の視点	配点
(2) 設計・工事監理・施工	②施工計画	1) 施工における品質確保に関して、優れた提案がなされているか。 ・ 施工品質管理方針書の作成ポイント ・ 第三者機関やダブルチェック等のチェック体制	2点
		2) 施工時における近隣住民への配慮、安全対策に関して、優れた提案がなされているか。 ・ 施工時における近隣への騒音や振動への配慮 ・ 近隣住民への施工情報の発信 ・ 工事及び関係車両の搬入・搬出と駐車場所に関する配慮 ・ 児童生徒の通学を含めた交通安全対策	3点
	③環境配慮	1) 太陽光発電システムなど省エネルギー化や再生可能エネルギーの導入、環境負荷低減に寄与する優れた提案がなされているか。 ・ 太陽光発電システムなどの設備の導入及び能力性能 ・ 屋上や外壁の断熱などの施設提案	2点
		2) 施工時の建設副産物の発生抑制、リサイクルの推進及び適正処理の推進に対して優れた提案がなされているか。 ・ 施工時の建設副産物の発生抑制、リサイクル及び適正処理等に対する具体的な提案	1点
(2) 設計・工事監理・施工の小計			25点
(3) 調理機器	①調理機器の選定	1) 調理機器等の選定に際して、提供食数や学級数、調理時間等を考慮した優れた提案がなされているか。 ・ 想定献立への対応状況（調理時間を含む） ・ 調理能力に余力をみた調理機器等の選定	2点
		2) 調理機器等の選定に際して、衛生面や安全面、作業効率等に配慮した優れた提案がなされているか。 ・ 調理時の衛生面及び清掃面に優れた機器の選定 ・ 自動化など調理員の負担軽減に資する機器の選定	2点
		3) 小中用と幼保用の食缶・食具・コンテナを間違えないために優れた提案がなされているか。 ・ 小中用と幼保用の混在防止に向けた具体的かつ効果的な提案	1点
(3) 調理機器の小計			5点

(4) 開業準備支援・アフターサービス	①開業準備支援	<p>1) 開業準備に向けた方針や計画に関して優れた提案がなされているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・職員及び調理員に対する研修の内容、頻度 ・職員及び調理員に対する研修以外の開業準備期間における支援内容（技術者の常駐など） 	2点
	②アフターサービス	<p>1) 施設のアフターサービス対応として、優れた提案がなされているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アフターサービスなどの追加の提案 	2点
		<p>2) 建築設備や調理機器などのトラブル発生時の対応について優れた提案がなされているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・トラブル発生時の対応 ・技術スタッフ、部品ストックの状況 	3点
(4) 開業準備支援・アフターサービスの小計			7点
合計：60点			