

阪南市立学校給食センター改修事業設計施工

公募型プロポーザル

審査基準書

令和5年2月

阪南市

## 目次

第1章 審査基準書の位置づけ	3
第2章 審査の概要	3
2.1 審査方式	3
2.2 選定委員会の設置	3
第3章 審査の進め方	4
第4章 第一次審査	5
4.1 第一次審査「資格審査」	5
4.2 第一次審査結果の通知	5
第5章 第二次審査	5
5.1 書類不備の確認	5
5.2 価格審査	5
5.3 提案審査	5
(1) 事業推進の工夫	5
(2) 設計・施工	6
(3) 調理設備	6
5.4 各審査の得点化	6
(1) 審査点の考え方	6
(2) 価格審査の得点化	6
(3) 提案審査の得点化	7
第6章 提案者の順位の決定	8
第7章 優先交渉権者の決定・公表	9
添付資料	10
別紙1 一次審査票（提案審査）	10
別紙2 二次審査票（提案審査）	11

## 第1章 審査基準書の位置づけ

阪南市立学校給食センター改修事業設計施工発注公募型プロポーザル 審査基準書（以下「審査基準書」という。）は、阪南市が阪南市立学校給食センター改修事業（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領等と一体をなすものである。

## 第2章 審査の概要

### 2.1 審査方式

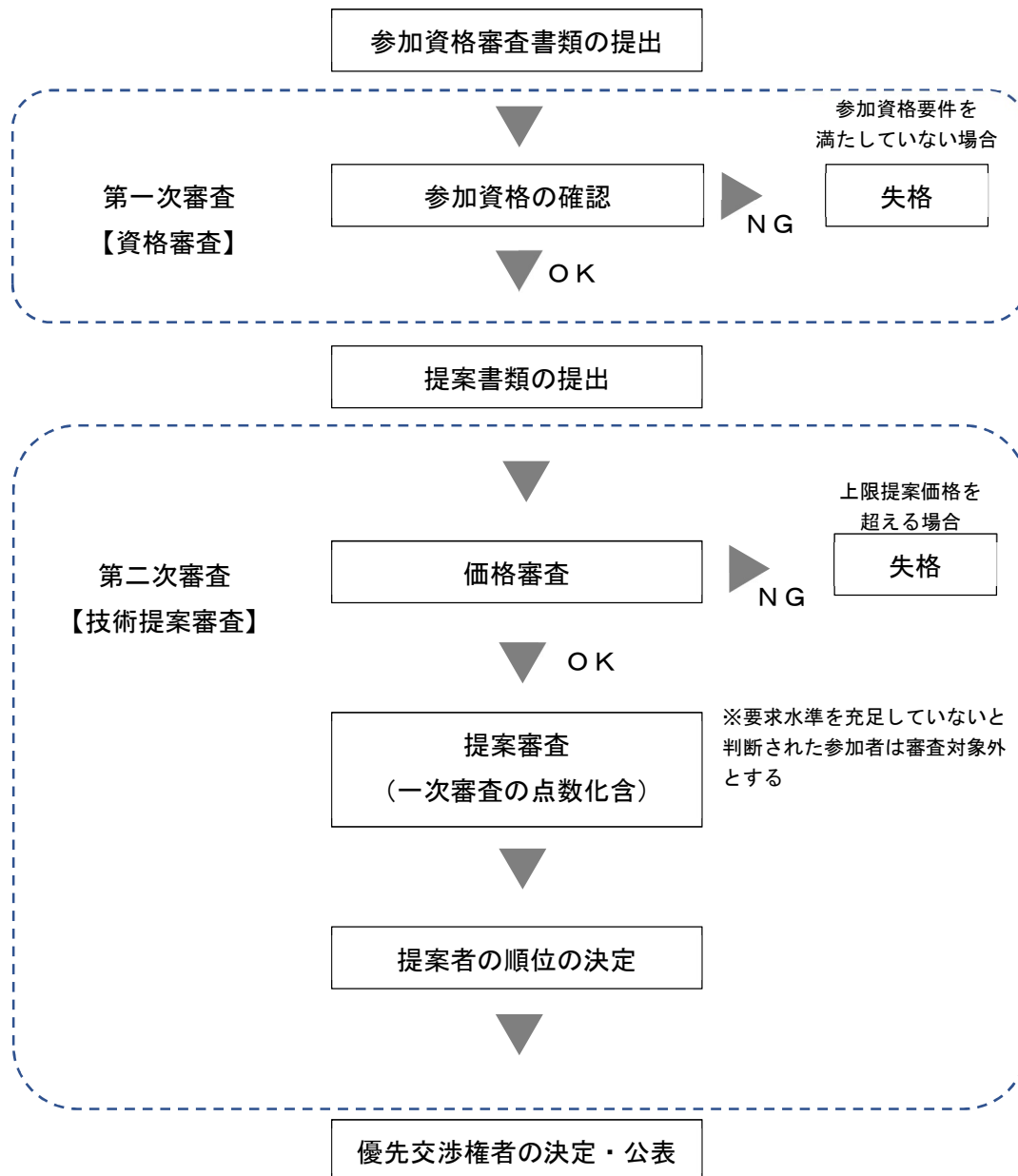
阪南市立学校給食センターの整備においては、設計業務（意図伝達業務、事前調査業務、各種許認可申請等の手続業務、市が行う交付金申請の支援業務を含む）、建設業務、調理設備調達設置業務に関する専門的な知識や技術が求められる。優先交渉権者の特定にあたっては、提案価格のほかに、技術的な提案内容も審査する公募型プロポーザル方式を採用する。

### 2.2 選定委員会の設置

市は提案内容の審査に関して、阪南市立学校給食センター改修事業設計施工公募型プロポーザル選定委員会（以下「選定委員会」という。）を設置しており、選定委員会において提案書類の内容に関する意見交換、並びに審査・点数化及び評価点の算出を行い、優先交渉権者及び次点の選定を行う。

### 第3章 審査の進め方

以下に審査の進め方を示す。



## 第4章 第一次審査

### 4. 1 第一次審査「資格審査」

第一次審査「資格審査」では、参加者から提出された参加資格審査書類について、全ての参加資格要件を満たしているか否かを確認する。本審査は選定委員会が実施し、参加資格要件を満たしていない場合は失格とする。

### 4. 2 第一次審査結果の通知

阪南市は、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章 第二次審査

### 5. 1 書類不備の確認

阪南市は、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、書類不備等の場合において、阪南市から再提出を求める場合がある。

### 5. 2 価格審査

阪南市は、提案者が提出した提案価格が、上限提案価格以内であることを審査する。上限提案価格を超える場合は失格とする。上限提案価格を超えない提案者については、価格審査の得点化を実施する。

### 5. 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、選定委員会が、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) 事業推進の工夫

##### 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) 本事業を確実かつ効果的に実現する実施体制

##### 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 食育の推進

- 1) 見学者の見学環境や楽しく学べる工夫

## (2) 設計・施工

### ① 施設計画

- 1) 近隣住民や敷地の特性への配慮
- 2) 敷地内の動線計画（食材搬入口、給食の配送・回収口、施設利用者の駐車場、附属建物の計画と動線）における安全性と機能性への配慮
- 3) 施設内の調理作業上の安全性と効率性と明確な清浄度区分への配慮
- 4) 施設内の食材の安全性への配慮（アレルギーを除く）
- 5) 施設内の食物アレルギー対応食の安全性への配慮
- 6) 施設の維持管理運用面での作業性、将来の利用形態の変容への提案
- 7) ユニバーサルデザイン、バリアフリー対応、男女共同参画への配慮
- 8) 防犯性及び災害時の対応

### 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) 高効率な設備や調理設備など、供用開始後の想定されるエネルギー使用量及びランニングコストの低減及び長期（40年を想定）の修繕・更新費の低減
- 2) 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設備計画
- 3) 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建築計画

## (3) 調理設備

### ① 調理設備の選定

- 1) 提供食数や学級数、調理時間等の考慮
- 2) 衛生面や安全面、作業効率等への配慮

## 5. 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（20点満点）と提案審査点（80点満点）を合計し、総合審査点（100点満点）を算出する。

$$\text{総合審査点（満点100点）} = \text{価格審査点（20点）} + \text{提案審査点（80点）}$$

### (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。

#### 価格審査点

$$= 20 \text{点} - (((\text{提案価格}) - (\text{最低提案価格})) \div 100,000,000) \times 5$$

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とし、一次審査は3段階、二次審査は4段階の評価を行い得点化する。評価は、審査票内の「審査の視点」欄の記載の内容で行う。

なお、提案審査点は、小数点第2位までを求める。

#### 【一次審査】

評価	評価内容	得点化
A	別紙1 一次審査票（選定委員会による審査）の審査の視点で示す、実績数又は実績内容	配点×1.00
B		配点×0.80
C		配点×0.60

#### 【二次審査】

評価	評価内容	得点化
A	特に優れている（推奨基準を超える提案がある）	配点×1.00
B	優れている（全ての推奨基準を満たしている）	配点×0.85
C	やや優れている（半数以上の推奨基準を満たしている）	配点×0.70
D	要求水準を満たしている	配点×0.55

※推奨基準がある場合には、（ ）内の評価内容とする。

## 第6章 提案者の順位の決定

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



## 第7章 優先交渉権者の決定・公表

選定委員会の決定した提案者の順位を、阪南市建設工事請負業者指名委員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。

選定結果並びに最優秀者及び優秀者の名称を阪南市のホームページで公表する。

添付資料

別紙1 一次審査票（提案審査）

審査項目	審査の視点	配点
① 設計事業者	設計業務を担う設計企業において、延べ面積1,000㎡以上の給食センター・食品工場等の新築に係る設計実績（実施設計）の実績数 A評価：5件以上      B評価：3件以上 C評価：1件	1点
② 設計技術者	設計業務の管理技術者において、延べ面積1,000㎡以上の給食センター・食品工場等の新築に係る設計実績（実施設計）の実績数 A評価：3件以上      B評価：2件以上 C評価：1件	2点
③ 工事請負事業者	建設業務を担う建設企業において、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1,000㎡以上の新築を元請（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：阪南市発注の工事の履行実績あり B評価：大阪府内の公共機関発注の工事の履行実績あり C評価：関西圏内の公共機関発注の工事の履行実績あり	3点
④ 調理機器調達・搬入設置事業者	調理設備調達・搬入設置業務を担う調理設備企業において、3,500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※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：4件以上 C評価：1件以上	4点
別紙1 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（提案審査）

審査項目	審査の視点	配点	
1 事業 推進 の 工夫	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	5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	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 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食育の推進	1) 見学者の見学環境に対して、見学者が楽しく学べる体験ができるような食育に効果的な工夫として、優れた提案がなされているか。 ・作業工程の可視化に対する提案 ・推奨基準を採用した提案	3点
1 事業推進の工夫の小計：15点			

審査項目	審査の視点	配点	
2 設計 ・ 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。 ・敷地内の建物の美観、機能性向上、劣化改善 ・ <u>推奨基準を採用した提案</u>	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 ・附属建物の計画と動線 ・ <u>推奨基準を採用した提案</u>	4点
		3) 施設内の施設計画は、調理作業上の安全性と効率性と明確な清浄度区分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への配慮 ・衛生害虫、砂塵等の侵入防止への配慮	3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への配慮	3点
		6) 施設の維持管理運用面での作業性、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 ・ <u>推奨基準を採用した提案</u>	3点
		7) ユニバーサルデザイン、バリアフリー対応、男女共同参画として、優れた提案がなされているか。 ・ <u>推奨基準を採用した提案</u>	4点
		8) 施設計画は、防犯性及び災害時の対応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 ・災害時に備えたインフラ整備の対策 ・ <u>推奨基準を採用した提案</u>	4点
	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。 ・施工品質管理のポイント ・第三者機関やダブルチェック等のチェック体制	3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	3点

		慮 ・児童生徒の通学を含めた交通安全対策	
	③環境配慮	1) 高効率な設備や調理設備など、供用開始後の想定されるエネルギー使用量及び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。また、長期（40年を想定）の修繕・更新費を低減する提案がなされているか。 ・年間の想定エネルギー使用量及びランニングコストとそれらの根拠 ・エネルギー使用料以外のライフサイクルコストの低減につながる提案	2点
		2) 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設備計画が提案されているか。 ・給食調理エリアへの作業環境改善（設備） ・ <u>推奨基準を採用した提案</u>	3点
		3) 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建築計画が提案されているか。 ・屋上や外壁の断熱などの施設提案 ・給食調理エリアへの作業環境改善（建築） ・ <u>推奨基準を採用した提案</u>	3点
2 設計・施工の小計：40点			

審査項目	審査の視点	配点	
3 調理設備	①調理設備の選定	1) 調理設備等の選定に際して、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） ・調理能力に最適な調理設備等の選定	5点
		2) 調理設備等の選定に際して、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 ・ <u>推奨基準を採用した提案</u>	10点
3 調理設備の小計：15点			

別紙2 合計：70点
------------