

羽曳野市立学校給食センター等複合施設整備事業に係る

実施設計・施工一括発注

公募型プロポーザル方式

審査基準書

令和5年12月

羽曳野市

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 参加資格審査	5
4.1 参加資格審査	5
4.2 参加資格審査結果の通知	5
第5章 技術提案審査	5
5.1 書類不備の確認	5
5.2 価格審査	5
5.3 技術提案審査	5
(1) 事業計画全体	5
(2) 技術提案項目	6
(3) コスト削減提案	6
(4) コスト削減提案の責任の所在	7
5.4 各審査の得点化	7
(1) 審査点の考え方	7
(2) 価格審査の得点化	7
(3) 提案審査の得点化	7
第6章 提案者の順位の設定	8
第7章 優先交渉権者の決定・公表	8
添付資料	9
別紙1 (業務実績に関する審査)	9
別紙2 (技術提案内容に関する審査)	10

第1章 審査基準書の位置づけ

羽曳野市立学校給食センター等複合施設整備事業に係る設計・施工一括発注公募型プロポーザル方式 審査基準書（以下「審査基準書」という。）は、羽曳野市が羽曳野市立学校給食センター等複合施設整備事業（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

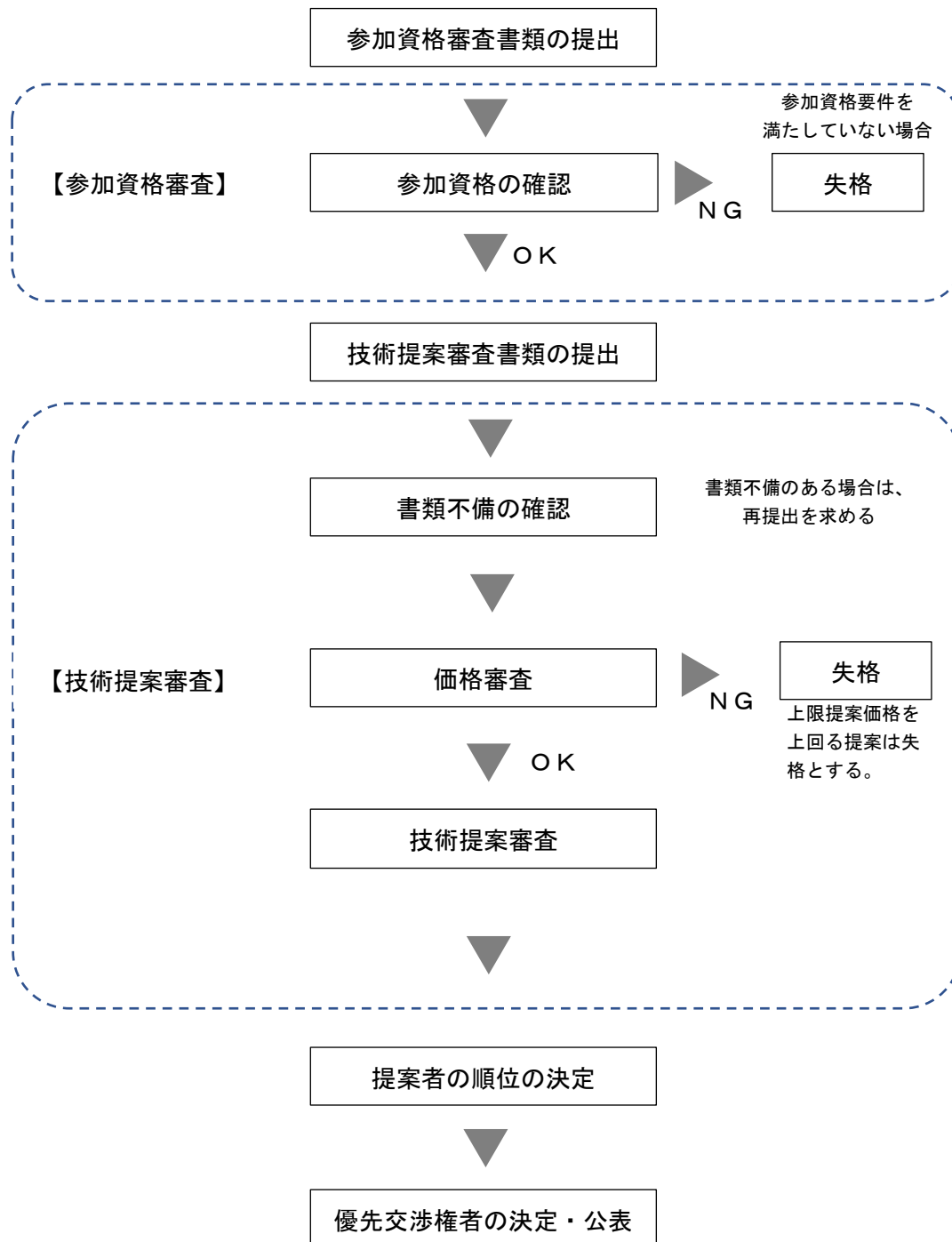
羽曳野市立学校給食センターの整備においては、設計業務（意図伝達業務、事前調査業務、各種許認可申請等の手続業務、市が行う交付金申請の支援業務を含む）、監理業務、建設業務、調理設備調達設置業務に関する専門的な知識や技術が求められる。優先交渉権者の特定にあたっては、提案価格のほかに、技術的な提案内容も審査する公募型プロポーザル方式を採用する。

2. 2 選定委員会の設置

市は提案内容の審査に関して、羽曳野市立学校給食センター等複合施設整備事業に係る実施設計・施工一括発注公募型プロポーザル方式候補者選定委員会（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 参加資格審査

4.1 参加資格審査

参加資格審査では、参加者から提出された参加資格審査書類をもとに、参加資格を満たしているか否かを確認する。本審査は選定委員会が実施し、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	実施要領の各項目

4.2 参加資格審査結果の通知

羽曳野市は、参加資格審査の結果を参加表明書提出者の代表企業に電子メールにて通知する。

第5章 技術提案審査

5.1 書類不備の確認

羽曳野市は、提案者から提出された技術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。

5.2 価格審査

羽曳野市は、提案者が提出した基本設計に準じた見積書価格をもって価格審査の得点化を実施する。(様式6-2)

5.3 技術提案審査

技術提案審査は、提案者の業務実績に関する審査と、提案者が提出した技術提案内容に関する審査で構成される。

業務実績に関する審査は、別紙1の審査基準に基づき算出する。

技術提案内容に関する審査は、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別紙2の審査の視点に基づき審査を実施する。(様式7-1～7-7)

(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) 本事業を確実かつ効果的に実現する実施体制

② リスク管理

- 1) スケジュール遅延に関するリスク分析及びリスク対策
- 2) コスト管理に関するリスク分析及びリスク対策

③ 関連業務の実施方針等

- 1) 本事業における関連業務の実施方針等

(2) 技術提案項目

テーマ1

「解体工事を含む安全性に配慮した工事仮設計画と段階整備計画に関する具体的な提案」

- 1) 近隣住民や敷地の特性への配慮
- 2) 敷地内の動線計画（青少年児童センター利用者の車両・歩行者・自転車）における安全性と機能性への配慮
- 3) 青少年児童センターの段階整備計画に関する具体的な提案

テーマ2

「基本設計及び要求水準書等に準じ、給食センター施設計画に支障なく、効率性に配慮した構造計画の独自提案」

- 1) 効率性に配慮した構造計画の独自提案
- 2) 基本設計及び要求水準書等に対するコスト削減提案
(耐震Ⅲ類の提案も可能とする。)

テーマ3

「課題事項に対し、基本設計及び要求水準書等に準じ環境面・効率性・経済性などに配慮した厨房機器等のレイアウト計画（空調・衛生・電気設備等の施設設備との整合性を図った）の独自提案」

- 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
- 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
- 3) 施設内の調理作業上の安全性と効率性に配慮した優れた提案
- 4) 施設内の食材の安全性に配慮（アレルギーを除く）した優れた提案
- 5) 施設内の食物アレルギー対応食の安全性に配慮した優れた提案
- 6) ランニングコスト、メンテナンスの作業性、将来の利用形態の変容への提案
- 7) 基本設計及び要求水準書等に対するコスト削減提案。

(3) コスト削減提案

各コスト削減提案は、工事費等の縮減、品質・性能の向上、施工計画の合理化等を実現するための提案とする。コスト削減提案は、要求水準書および基本設計図書の内容を踏まえて、基本設計意図をよく理解した上で、提案すること。

また、以下の条件にあてはまる場合には、基本設計図書の記載内容の品質・性能以上とする提案であっても、提案が認められない場合がある。

- 1) 本施設供用開始以降の維持管理・設備更新・大規模修繕等の費用負担等が大きいと考えられるもの
- 2) 本施設や周辺地域に対して工事中の影響が大きいと考えられるもの
- 3) 環境負荷が大きいと考えられるもの
- 4) その他市が採用を適当と認めない相当の理由があるもの

(4) コスト削減提案の責任の所在

基本設計図書に関する責任は市および基本設計者が負担し、コスト削減提案により変更された設計内容およびその変更が影響を及ぼす部分についての責任は参加者が負担する。市が当該提案の採用を認めることをもって、参加者の責任が軽減又は免除されるものではない。

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（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。

$$\text{総合審査点（満点100点）} = \text{価格審査点（30点）} + \text{提案審査点（70点）}$$

(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。

A：基本設計に準じた見積金額の最低価格（様式6-2）

B：予定価格

Aの評価点を30点（配分割合を20/20）とし、(B-A)の1/20の価格帯ごとに

1.5ずつ評価点を減する。

(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3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（要求水準以上の提案がある）	配点×0.75
C	要求水準を満たしている程度	配点×0.50

※評価は、審査票内の「審査の視点」欄の記載の内容で行う。

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、提案審査の各評価項目について、最も多くA評価の項目を獲得した者を選定する。A評価の項目数が同じ場合は、価格審査点が最も高い提案者を選定する。価格審査点と同点の場合は、委員会で協議し委員長が決することとする。

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及び優先交渉権者を、提案者へ個別に電子メールにて通知する。

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、契約締結後に市ウェブサイトで公表する。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。

添付資料

別紙1 (業務実績に関する審査)

審査項目	審査の視点	配点
① 設計事業者	実施設計業務・工事監理業務を担う設計企業において、平成20年4月以降に竣工した延べ面積2,000㎡以上の給食センター・食品工場等の新築または改修に係る設計実績(実施設計)の実績数 A評価：3件以上 B評価：2件 C評価：1件	2点
② 設計業務の管理技術者	設計業務を担う設計企業において、平成20年4月以降に竣工した延べ面積2,000㎡以上の給食センター・食品工場等の新築または改修に係る設計実績(実施設計)の実績数 A評価：3件以上 B評価：2件 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、平成20年4月以降に竣工した延べ面積2,000㎡以上の給食センター・食品工場等の新築の施工実績(当該共同企業体における出資比率が2社共同企業体のときは30%以上、3社共同企業体のときは20%以上、4社以上の共同企業体のときは15%以上) A 評価：大阪府内公共機関発注の工事の履行実績あり B 評価：大阪府外公共機関発注の工事の履行実績あり C 評価：上記以外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、平成20年4月以降に竣工した3,000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※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：6件以上 B評価：3～5件 C評価：1～2件	3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 (技術提案内容に関する審査)

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。 ・基本設計を踏まえ、かつ本事業の業務範囲に即した信頼性の高い実施設計および施工の実施体制 ・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
	②リスク管理	1) 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 ・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
		2) コスト管理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。 ・コスト増加に関するリスクの把握とそれを踏まえた対応策 ・本事業のリスクの把握とそれを踏まえた対応策	2点
③関連業務の実施方針等	1) 本事業における関連業務の実施方針等について、優れた提案がなされているか。 ・引渡し後の維持管理のアフターフォローに関する実施方針・体制 ・調理設備調達設置業務、コストマネジメントの実施にあたり、想定される課題および当該課題への具体的な取組方針 (提案者の同種類の実績における課題とその解決方法と比較した考え方等) 等	2点	
1 事業計画全体の小計：10点			

技術提案項目	審査の視点	配点
テーマ1 解体工事を含む安全性に配慮した工事仮設計画と段階整備計画に関する具体的な提案	1) 近隣住民や敷地の特性への配慮	3点
	2) 敷地内の動線計画 (青少年児童センター利用者の車両・歩行者・自転車) における安全性と機能性への配慮	6点
	3) 青少年児童センターの段階整備計画に関する具体的な提案	6点
	提案物例) 仮設計画提案、段階整備計画図等	
テーマ1の小計：15点		

技術提案項目	審査の視点	配点
テーマ2 基本設計及び要求水準書等に準じ、給食センター等の施設計画に支障なく、効率性に配慮した構造計画の独自提案	1) 効率性に配慮した構造計画の独自提案	5点
	2) 基本設計及び要求水準書等に対するコスト削減提案を提案項目ごとにコスト提示すること。 (耐震Ⅲ類の提案も可能とする。)	10点
	提案物例) 伏図、軸組図、部材リスト等	
テーマ2の小計：15点		

技術提案項目	審査の視点	配点
テーマ3 課題事項に対し、基本設計及び要求水準書等に準じ環境面・効率性・経済性などに配慮した厨房機器等のレイアウト計画（空調・衛生・電気設備等の施設設備との整合性を図った）の独自提案	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	2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	2点
	3) 施設内の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。	2点
	4) 施設内の食材の安全性に配慮（アレルギーを除く）した優れた提案がなされているか。	2点
	5) 施設内の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。	2点
	6) ランニングコスト、メンテナンスの作業性、将来の利用形態の変容への提案がなされているか。	2点
	7) 基本設計及び要求水準書等に対するコスト削減提案を提案項目ごとにコスト提示すること。	8点
	提案物例) 機器平面図、機器説明図等	
テーマ3の小計：20点		

別紙2 合計：60点
