

白井市学校給食共同調理場建替事業

審査講評

平成29年1月18日

白井市学校給食共同調理場建替等事業者選定委員会

白井市学校給食共同調理場建替事業に係る選定委員会における審査講評を次のとおり報告します。

平成29年1月18日

白井市学校給食共同調理場建替等事業者選定委員会
委員長 安登 利幸

1 審査体制

学識経験者等の外部委員で構成する白井市学校給食共同調理場建替等事業者選定委員会（以下「選定委員会」という。）は、落札者決定基準に基づき入札参加者から提出された、入札書類及び応募者ヒアリングにより審査を行い、最優秀提案者を選定した。

選定委員会の委員は次に示すとおりである。

委員・氏名		所属・役職等
委員長	安登 利幸	亜細亜大学大学院 アジア・国際経営戦略研究科 教授
副委員長	中山 茂樹	千葉大学大学院 工学研究科 教授
委員	堀端 薫	女子栄養大学 栄養学部 准教授
委員	阪野 雄	P T A 代表
委員	高橋 紀子	小学校長
委員	倉敷 まりえ	市民公募
委員	井上 功	白井市教育長

2 選定委員会の開催経緯

選定委員会は4回開催した。開催日と主な議題は次に示すとおりである。

選定委員会	開催日	主な審議・審査等の事項
第1回	平成28年 3月26日	事業の概要と選定委員会の役割、実施方針、要求水準書（案）、落札者決定基準の作成方針及び、建替用地の現地視察
第2回	平成28年 7月 3日	入札公告資料（案）、特定事業の選定についての報告、落札者決定基準（案）及び、様式集（案）等について
第3回	平成28年10月 1日	審査の手順、審査の方法等について
第4回	平成28年12月18日	応募者ヒアリング、加点項目審査及び、最優秀提案者の選定等について

3 審査結果

(1) 入札参加資格確認審査(第一次審査)

下記の2グループから入札参加表明書の提出があり、市は審査の結果「入札参加資格審査確認一覧」のとおり、いずれのグループについても入札参加資格要件を満たしていることを確認した。

なお、後日、シダックス大新東ヒューマンサービスグループから入札辞退届が提出され、受理した。

グループ名
シダックス大新東ヒューマンサービスグループ
東洋食品グループ

(五十音順) ※提案受付順ではありません。

入札参加資格確認審査一覧

区分	入札参加者の参加資格要件	シダックス大新東 ヒューマンサービス グループ	東洋食品 グループ
共通事項	<ul style="list-style-type: none"> 設計企業、建設企業、調理設備企業、運営企業及び維持管理企業を含む複数の企業のグループにより構成すること。 	○	○
	<ul style="list-style-type: none"> 平成28・29年度の競争入札参加者適格者名簿に登録されていること。 	○	○
	<ul style="list-style-type: none"> 千葉県、東京都、埼玉県又は茨城県に本店（社）、営業所、事業所を有すること。 	○	○
設計企業	<ul style="list-style-type: none"> 建築士法第23条第1項の規定により、一級建築士事務所の登録を受けていること。 	○	○
	<ul style="list-style-type: none"> 平成18年4月以降に延床面積2,500㎡以上の公共施設の実施設計を完了した実績を有していること。 	○	○
	<ul style="list-style-type: none"> 平成18年4月以降にドライシステムの学校給食施設又はドライシステムの特定給食施設の実施設計を完了した実績を有していること。 	○	○
	<ul style="list-style-type: none"> 平成18年4月以降に延床面積2,500㎡以上の公共施設の工事監理を完了した実績を有していること。 	○	○
	<ul style="list-style-type: none"> 平成18年4月以降にドライシステムの学校給食施設又はドライシステムの特定給食施設の工事監理を完了した実績を有していること。 	○	○
建設企業	<ul style="list-style-type: none"> 建設業法第3条第1項の規定により、建築一式工事につき特定建設業の許可を受けていること。 	○	○
	<ul style="list-style-type: none"> 建築一式工事において、直近の千葉県における県内・県外建設工事等入札参加業者資格者名簿における格付け基準が1,200点以上であること。 	○	○
	<ul style="list-style-type: none"> 平成18年4月以降に延床面積2,500㎡以上の公共施設の建築工事を施工した実績を有していること。 	○	○
調理設備企業	<ul style="list-style-type: none"> 平成18年4月以降にドライシステムの学校給食施設又は特定給食施設において調理設備を納入した実績を有していること。 	○	○
運営企業	<ul style="list-style-type: none"> 平成18年4月以降にドライシステムの学校給食施設又は特定給食施設において調理業務を行った実績を有していること。 	○	○
維持管理企業	<ul style="list-style-type: none"> 事業を実施するために必要な許認可等を有していること。 	○	○
	<ul style="list-style-type: none"> 事業を実施するために必要な有資格者等を配置することが可能なこと。 	○	○

(2) 提案内容審査(第二次審査)

ア 入札書類の確認

下記グループから第二次審査書類が提出され、入札書類及び提案書類を審査し、様式集に記載した必要書類を満たしていることを確認した。

グループ名	グループ構成	
東洋食品 グループ	代表企業	株式会社東洋食品
	構成企業	株式会社新昭和 タニコー株式会社 千葉営業所 伊藤忠アーバンコミュニティ株式会社 NECキャピタルソリューション株式会社
	協力企業	パシフィックコンサルタンツ株式会社 株式会社桑田建築設計事務所 株式会社近江屋商会

イ 必須項目審査

上記グループの提案内容について、「必須項目審査一覧表」のとおり、提案書の内容が、市が必須とする項目（必須項目）を充足し、「要求水準を満たすための基本的能力を有する」ことを確認した。

必須項目審査一覧表

審査項目		審査の視点	審査結果
① 事業計画に関する事項	A. 実施体制	①事業の特性の理解度	○
	B. 事業スケジュール	②業務遂行に係る技術的能力	○
	C. 資金調達・返済計画	③事業の円滑な遂行	○
	D. 長期収支等計画	④提案内容の実現性	○
② 施設整備に関する事項	—	①事業の特性の理解度	○
		②業務遂行に係る技術的能力	○
		③事業の円滑な遂行	○
		④提案内容の実現性	○
③ 開業準備に関する事項	—	①事業の特性の理解度	○
		②業務遂行に係る 技術的能力	○
		③事業の円滑な遂行	○
		④提案内容の実現性	○
④ 維持管理に関する事項	—	①事業の特性の理解度	○
		②業務遂行に係る技術的能力	○
		③事業の円滑な遂行	○
		④提案内容の実現性	○
⑤ 運営に関する事項	—	①事業の特性の理解度	○
		②業務遂行に係る技術的能力	○
		③事業の円滑な遂行	○
		④提案内容の実現性	○

ウ 加点項目審査

選定委員会は、落札者決定基準に基づき、加点項目審査を行った。

配点基準については、以下の5段階の基準により、評価を行った。

評価	判断基準	得点化方法
A	各審査項目に関して特に優れている	各項目の配点×1.00
B	AとCとの中間程度	各項目の配点×0.75
C	各審査項目に関して優れている	各項目の配点×0.50
D	CとEとの中間程度	各項目の配点×0.25
E	要求水準を満たす程度	各項目の配点×0.00

加点項目審査の結果は以下のとおりである。

審査項目	配点	東洋食品グループ
		評価点
①事業計画に関する提案	80	60.7
事業実施方針、実施体制	20	15.0
資金調達・返済計画の確実性・安定性	20	15.0
リスク管理の方針	20	15.0
地域経済・社会への貢献	20	15.7
②施設設備に関する提案	140	90.8
配置計画・建築計画	60	38.6
内部動線・設備・デザイン	60	38.6
施工に係る品質管理	20	13.6
③開業準備に関する提案	20	15.7
円滑な供用開始に配慮した開業準備	20	15.7
④維持管理に関する提案	60	36.4
維持管理体制及び品質管理	30	17.1
修繕計画	30	19.3
⑤運営に関する提案	150	106.5
魅力ある給食の提供	50	35.7
食の安全確保・衛生管理	50	37.5
配送・回収	30	20.4
廃棄物処理	20	12.9
⑥その他市が特に期待する提案	150	105.7
アレルギー対応	30	21.4
食育・手作り調理	40	27.1
災害への対応	30	22.5
増減する食数に対する対応	20	14.3
地球環境・ライフサイクルコストへの配慮	30	20.4
合計点	600	415.8

エ 入札金額の適格審査及び入札価格の得点化

入札書に記載された入札金額が予定金額の範囲内であることを確認した。

また、入札価格について、以下に示す方法に基づき価格点を付与した。

$$\text{価格点} = 400 \text{ 点} \times (\text{最低入札価格} / \text{当該入札価格})$$

	東洋食品グループ
予定価格	6,376,796,000 円
入札価格	6,240,324,632 円
価格点	400.0

※入札価格は消費税及び地方消費税を含まない。

オ 総合評点の算定による優秀提案者の選定

選定委員会における審査結果は、次表の通りであり、東洋食品グループを最優秀提案者として選定した。なお、加点項目審査段階では、入札参加グループの構成員及び協力企業の実名及び入札価格を伏せて審査し、審査終了時に全ての実名、入札価格を開示し、総合評点を確認した。

(総合評価値の算定結果)

	東洋食品グループ
加算点 (600満点)	415.8
価格点 (400満点)	400.0
総合評点 (1,000満点)	815.8
順位	1

4 最優秀提案者の市への報告

選定委員会は、東洋食品グループを最優秀提案者として選定し、平成28年12月18日に白井市教育委員会に報告した。

グループ名
東洋食品グループ

5 審査講評

(1) 個別講評

① 事業計画に関する事項

「事業実施方針、実施体制」については、給食事業で全国192か所の給食センターの運営実績のある運業者や、多数の公共施設等の施工実績がある県内大手建設業者などによりグループを組成していることが評価された。

「資金調達・返済計画の確実性・安定性」については、余裕のある資金調達計画や返済計画、内部留保の積み上げによる不測の資金需要への対応が評価された。

「リスク管理の方針」については、事業期間中の細やかなセルフモニタリングの提案が評価された。また、出資者破綻時の倒産隔離が考慮されている点が評価された。

「地域経済・社会への貢献」については、市内事業者の活用や地元雇用の積極的な提案がなされている点が評価された。

② 施設整備に関する事項

「配置計画・建築計画」については、細長い敷地の車の動線をワンウェイとするなどの工夫がされている点が評価された。

「内部動線・設備・デザイン」については、衛生管理や作業環境等に配慮した細やかな工夫が随所に提案されている点が評価された。なお、市と事業者の事務室が離れた配置となっており、双方の日常的なコミュニケーションを図る上で、懸念があるとする意見もあった。

「施工に係る品質管理」については、工事監理責任者の検査を受ける前に現場作業所内でセルフモニタリングの実施等の提案や、近隣への臭気・騒音・振動に対する配慮がなされている点が評価された。

③ 開業準備に関する事項

「円滑な供用開始に配慮した開業準備」については、給食事業の開業経験豊富な人材の優先配置や、開業当初の増員に関する提案、近隣からの応援体制等が評価された。

④ 維持管理に関する事項

「維持管理体制及び品質管理」については、事業期間終了時の円滑な引継ぎやアフターフォロー等の提案がなされている点が評価された。

「修繕計画」については、事業終了後を含む30年間の修繕計画について妥当性のある提案がなされている点が評価された。

⑤ 運営に関する事項

「魅力ある給食の提供」については、食べ残し抑制の方策として調理スタッフの学校訪問等、独自の具体的な提案がなされている点が評価された。

「食の安全確保・衛生管理」については、従業員の健康管理や衛生研修等の提案、またノロウイルスや食中毒防止に対する具体的な提案等が評価された。

「配送・回収」については、2時間喫食を遵守するため、食器・食缶の分離配送方式を採用し、適切な業務実施体制が提案されていることが評価された。

「廃棄物処理」については、脱水による残滓の大幅な減量をはかる提案が評価された。

⑥ その他市が特に期待する事項

「アレルギー対応」については、除去すべき食材が混入しないための調理システムの導入や、将来、対応品目や食数が増えることの想定等、具体的な提案がされていることが評価された。

「食育」については、施設計画において、多くの工程が見学でき、運営においても市の食育計画の支援等、さまざまな提案がなされている点が評価された。

「手作り調理」については、市の要望に沿った柔軟な手作り調理を可能にし、下処理室での作業が集中することのないスムーズな動線を確認するなど、設備及び運営面での提案がなされている点が評価された。

「災害への対応」については、多彩な熱源の組み合わせにより、災害時のライフラインの復旧速度に合わせた対応を可能とする提案が評価された。

「増減する食数への対応」については、施設面・運営面の双方から様々な提案がなされている点が評価された。

「地球環境・ライフサイクルコストへの配慮」については、光熱水費の削減の検証方法等、具体的な提案がなされている点が評価された。

(2) 総評

はじめに、総評にあたり、応募者から、限られた期間内で、創意工夫を凝らしたご提案をいただき、その熱意とご尽力に選定委員会として敬意を払うとともに感謝申し上げます。

応募のあったグループからは、これまでのPFI事業や給食センター等の豊富な実績に基づく、高水準かつ多様な提案がなされており、選定委員会として公正かつ慎重な審査を行った。

選定されたグループは、市の求める事項について、よく理解いただいた上で、各項目について具体的かつ実行性のある独自の提案がなされた点がより高い評価につながった。

今後、選定された事業者が市と事業契約を締結し、本事業を実施するに際し、選定委員会から評価された具体的な提案内容を確実に実行するとともに、本事業をさらにより良いものとするため、同グループにおいては、以下の諸点についても十分に配慮して整備・運営していただくよう、選定委員会として要望する。

① 市とのコミュニケーションを充実し、おいしい給食の提供に努めること。

おいしい給食の提供のためには、市の栄養士と調理員の日常のコミュニケーションはもちろんのこと、共同調理場で働く市職員と事業者側職員との連携が重要である。定例会議以外にも、日ごろから調理方法、献立作成、学校との調整等について、コミュニケーションの充実を図り、調理方法の工夫やよりよい献立の提案など、おいしい給食の提供に努めること。

② 白井市らしい給食の提供に努めること。

周辺自治体の給食センターにはない「手作り調理」や「炊飯」、「地産地消の推進」等により、白井市独自のおいしい給食の提供に努めること。

③ 安全性の確保に努めること。

設計時には、十分な車路幅の確保や、人との交錯への配慮など、安全面を配慮した配置計画

を検討すること。

また、火災等の緊急時の対応については、出来る限り被害を最小限に留められるよう、緊急時の警備・通報体制について、より迅速な対応の検討をはかること。

最後に、今後、施設整備後 15 年 4 か月という長期間にわたる事業運営において、事業者が市との良好なパートナーシップを構築し、新しい白井市学校給食共同調理場が市民に親しみのある施設となることを選定委員会として願うものである。

以上