

豊橋市北部学校給食共同調理場整備・運営事業

審査講評

平成20年10月

豊橋市北部学校給食共同調理場整備・運営事業審査委員会

豊橋市北部学校給食共同調理場整備・運営事業審査委員会（以下「審査委員会」という。）は、豊橋市北部学校給食共同調理場整備・運営事業（以下「本事業」という。）に関して、落札者決定基準（平成20年7月4日公表）に基づき、入札価格及び提案内容の審査を行い、優秀提案を選定しましたので、選定結果及び審査講評をここに報告いたします。

平成20年10月28日

豊橋市北部学校給食共同調理場整備・運営事業審査委員会
委員長 奥野 信宏

1. 審査委員会の構成

審査委員会は次の5名により構成されています。

- 委員長 奥野 信宏（中京大学総合政策学部長）
- 副委員長 松本 博（豊橋技術科学大学教授）
- 委員 黒柳 令子（愛知学泉大学講師・管理栄養士）
- 委員 宇野 厚生（豊橋市財務部長）

※平成20年4月1日付け人事異動に伴い前任者近藤洋二から変更となりました。

- 委員 青木 哲夫（豊橋市教育部長）

2. 審査委員会の審査経緯

- ・平成19年9月20日：第1回審査委員会
（委員長選任、事業者選定方式、実施方針等の審議）
- ・平成19年11月22日：第2回審査委員会
（特定事業の選定、落札者決定基準等の審議）
- ・平成20年3月3日：第3回審査委員会
（落札者決定基準、入札説明書等の審議）
- ・平成20年9月28日：第4回審査委員会
（提案内容の審議）
- ・平成20年10月3日：第5回審査委員会
（提案グループに対するヒアリング）
- ・平成20年10月10日：第6回審査委員会
（提案内容の審議、優秀提案選定の審議、優秀提案の選定）
- ・平成20年10月24日：第7回審査委員会
（審査講評のまとめ）

3. 資格審査

市は、次のグループ（「表1 入札参加者（グループ）」）が提出した入札参加表明書及び入札参加資格確認申請書等を審査し、入札参加資格要件を満たしていることを確認しました。

表1 入札参加者（グループ）

代表企業	構成企業
株式会社掬水PFI (Aグループ)	株式会社山口晃建築設計事務所 吉川建設株式会社 丸昇彦坂建設株式会社 三菱電機ビルテクノサービス株式会社 東海食膳協業組合

4. 提案審査

(1) 基礎審査

① 入札価格の確認

市は、入札に参加したグループの入札書に記載された金額（入札価格）が、予定価格の範囲内であることを確認しました。

② 提案書類の確認

市は、入札に参加したグループの提案書類が、すべて入札説明書等に記載する要求水準等の必要事項を満たしていることを確認しました。

(2) 総合審査

総合審査は、落札者決定基準に基づき、入札価格の評価の得点が40点満点、提案内容の評価の得点が60点満点の合計100点満点で評価しました。

① 入札価格の評価（満点：40点）

入札価格について、以下の方法で評価し得点化（小数点第3位以下を四捨五入）した結果、「表2 入札価格の得点」のとおりでした。

$\text{入札価格Aの得点} = \frac{\text{最低の入札価格}}{\text{入札価格A}} \times 40$

表2 入札価格の得点

区分	Aグループ
入札価格	6,568,320,247円
得点	40.00点

② 提案内容の評価（満点：60点）

提案内容については、審査委員会が「表3 内容評価の採点基準」に基づき評価項目ごとにA～Dの4段階で評価したことで得られた採点をもって得点化した結果、得点は「表4 内容評価の得点」のとおりでした。

なお、得点化は、それぞれの委員の採点を平均し（小数点第3位以下を四捨五入）算出したものです。

表3 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、かつその効果が期待できる	配点×1.00
B	提案内容の効果が期待できる	配点×0.75
C	提案内容の効果がある程度期待できる	配点×0.50
D	要求水準を満たしている程度	配点×0.25

表4 内容評価の得点

(単位：点)

評価項目		配点	Aグループ
1	設計・建設に関する提案	18	12.40
	(1) 施設計画の基本方針及び全体配置	2	1.70
	(2) 施設内のゾーニング・動線計画	3	1.95
	(3) 衛生管理・安全の確保	4	2.80
	(4) 構造、材料、設備計画	3	1.65
	(5) 作業環境・見学者等に対する配慮等	2	1.90
	(6) 環境への配慮	2	1.00
	(7) 設計及び施工計画	2	1.40
2	維持管理業務に関する提案	5	3.40
	(1) 施設の維持管理業務	2	1.20
	(2) 清掃業務	2	1.50
	(3) その他の維持管理業務	1	0.70
3	運營業務に関する提案	25	14.20

評価項目	配点	Aグループ
(1) 調理等業務	7	3.50
(2) 衛生管理業務	5	2.75
(3) 配送・回収業務	4	2.20
(4) 洗浄・残滓等処理業務	4	2.20
(5) 運営備品等の調達業務	3	1.65
(6) その他の運営業務	2	1.90
4 事業計画に関する提案	12	9.75
(1) 全体計画	1	0.90
(2) 組織体制等及び事業実施に際しての方針等	2	1.50
(3) 実施体制	3	2.55
(4) 資金調達計画	2	1.50
(5) 長期収支計画	2	1.70
(5) リスク管理	2	1.60
内容評価の得点	60	39.75

③ 審査結果

入札価格の得点と内容評価の得点との合計得点は「表5 総合審査の合計得点」のとおりであり、株式会社掬水PFIを代表企業とする応募者（Aグループ）の提案を優秀提案に選定しました。

表5 総合審査の合計得点

区分	Aグループ
入札価格の得点	40.00点
内容評価の得点	39.75点
合計得点	79.75点

5. 審査講評

(1) 各審査項目の講評

① 設計・建設に関する事項

施設計画の基本方針及び全体配置	地域に親しまれる共同調理場を基本方針とし、周辺環境・歩行者等に配慮された車両動線計画がなされていることを高く評価した。
施設内のゾーニング・動線計画	HACCPの概念に基づき、衛生管理に配慮されたゾーニング計画、内部動線計画への十分な対応がなされていることを高く評価した。
衛生管理・安全の確保	アレルギー対応食調理室を高度衛生区域として独立させ、提供食数に対して比較的余裕を持った機器の設置がなされていることを高く評価した。
構造、材料、設備計画	清浄度の高いゾーンを正圧とし、非汚染区域から汚染区域へ空気が流れ、非汚染区域への粉塵等の流入を防止することを目的とした空調設備計画を評価した。
作業環境・見学者等に対する配慮等	見学者向けの多目的ホールや1階の揚物室横に見学スペースを設ける施設計画や、モニターカメラを活用した解説等、見学者に対する具体的な提案を特に高く評価した。
環境への配慮	周辺への臭気対策のため、ディスポーザーの導入により生ゴミ置き場を外部に作らない計画を評価した。
設計及び施工計画	設計及び施工時における窓口体制の一本化、並びに維持管理・運営企業の設計段階からの関与方策について高く評価した。

② 維持管理業務に関する事項

施設の維持管理業務	維持管理業務実施時におけるデータの蓄積により、省エネルギーについて供用開始後2年目以降、年1%以上の低減を目標とするなど、具体的な数値の提案がなされていることを評価した。また、ビルマネジメントシステムを活用したPDCAサイクルによる維持管理の実施計画、維持管理について第三者機関の業務監視委員会がサービス水準を年4回モニターする点について評価した。
清掃業務	清掃ハザードマップの作成、洗浄殺菌計画において使用薬剤の化学物質等安全データシート(MSDS)の提示に加え、きめの細かいセルフモニタリング計画が提案されていることを高く評価した。
その他の維持管理業務	外構の維持管理を専門技術者が行うことに加え、調理スタッフが日常的に巡視することなど、維持管理企業と運営企業との連携について高く評価した。

③ 運営業務に関する事項

調理等業務	衛生管理、異物混入に対する安全性を最優先した作業着の採用や、徹底した色分けのゾーニング管理が提案されていることを評価した。
衛生管理業務	衛生研修等を既存の調理担当企業の事業所で効率的に実施される計画や、HACCP プロジェクトチームによるモニタリングが提案されていることを評価した。
配送・回収業務	配送時の温度管理を適正に行うことのできる中温冷凍車を配送車として選定していることを評価した。
洗浄・残滓等処理業務	残滓のリサイクル方法として堆肥化を行い、見学者への配布や、外構の植栽への施肥、周辺農家への供給などが提案されていることを評価した。
運営備品等の調達業務	食器に、豊橋特産の野菜のイラスト等をデザインすることで、地産地消の推進における教育（食育）効果の観点から評価した。
その他の運営業務	施設見学者に対して専用の服を準備することや、地産地消をテーマとした食育プログラムの提案、見学者向けパンフレット・映像メディア・ソフトを充実させることが提案されており、特に高く評価した。

④ 事業計画に関する事項

全体計画	協議の窓口の一本化等、効率的な業務遂行を図ることを基本方針としており、SPCの外部に公認会計士・弁護士・金融機関等による事業監視委員会を設け、半年に一度SPCの運営状況をモニターする点を特に高く評価した。また、応募グループは地元企業中心のコンソーシアムであり、地元経済発展の観点からも評価した。
組織体制等及び事業実施に際しての方針等	各構成員全員が出資すること、内部（相互）・外部のチェック機能を働かせる組織体制が提案されており、高く評価した。
実施体制	SPC内の統括責任者と各業務責任者によるマネジメントシステム体制を高く評価した。
資金調達計画	妥当性の高い資金調達計画を提案しており評価した。また、優良な金融機関から関心表明書を得ていることも高く評価した。
長期収支計画	妥当性の高い長期収支計画を立案し、内部留保の積み上げによる不測の資金需要への対応等、財政状態の安定化が図られていることを評価した。また、バックアップ企業による追加劣後融資枠を設定しており、資金不足に備えた対応も図られており高く評価した。
リスク管理	不測の事態に備え、追加保険を付保するほか、設計・建設・維持管理・運営の各構成すべてに対しバックアップ企業を用意していることを高く評価した。

(2) 総評

本事業の総合評価一般競争入札に参加したグループの提案は、本事業の目的を踏まえたうえで、市が要求する水準を上回っている内容でした。

応募グループ（Aグループ）の提案は、特に施設計画では効率的な動線計画、見学者への配慮、運営計画においては地域雇用の実現等、様々な工夫や斬新な提案がなされており、良質で魅力ある安全・安心なサービスの提供が期待されると高く評価しました。

入札価格・提案内容の総合評価の結果、株式会社掬水PFIを代表企業とする応募者（Aグループ）の提案を優秀提案に選定しました。

最後に、本事業をより良いものとするため、実行に当たって審査委員会として次の点について配慮を期待します。

- より安全・安心な学校給食の提供のために、主に衛生管理への配慮の観点から、市職員、学校栄養職員等からの意見聴取を適切に実施し、設計に盛り込み、下記に示す事項等に関してより良い施設とするよう努力すること。
 - ・ 学校給食衛生管理の基準、大量調理施設衛生管理マニュアル等、運營業務に関する基準について、最新の改定状況、実情に即した施設とすること。
 - ・ 従業員の作業環境に配慮し、調理済み食材のコンテナ搬入から配送までを円滑に実施できる内部動線とすること。
 - ・ 配管の更新等、施設のライフサイクルに適応した維持管理・更新を行いやすい設備とすること。
 - ・ 省エネルギー設備等の整備、雨水の利用、リサイクル材料の使用など、環境に配慮した施設とすること。
 - ・ 外観については、周辺地域環境との調和や、景観に関する市の各種計画との整合性が図れる施設とすること。
- 井水の使用が提案されているが、使用に当たっては厳格な水質管理を実施すること。また、給食エリア内では飛散等衛生管理への配慮から井水を極力使用しないこととし、食の安全に十分に配慮した範囲での使用とすること。
- 年1%の省エネルギーを目標とすることが提案されているが、各種エネルギーの使用について詳細にモニタリングできる監視システムを導入すること。
- 調理機器の保守管理に関する計画を策定し、故障等の不測の事態に対する対応策について検討すること。

- 特に設備関連については、通常の建築物よりも高い頻度でメンテナンスを行うこと。
- 調理工程計画、配送計画等の運営に関する計画について、市職員、学校栄養職員等からの意見聴取を実施し、市の作成する献立等、実情に即した計画を策定すること。
- 事故等の発生時における市職員との連絡体制について、影響等を最小限に抑えるための方策を検討すること。
- S P C内部、または外部に設置される組織、及び会議体が多数に及ぶため、P F Iプロジェクトの円滑な運営のため、これらの組織、会議体について整理の上、市との協働も含めたプロジェクト管理を行うこと。