

# 千葉市新港学校給食センター整備事業に関する客観的評価について

本市は、千葉市新港学校給食センター整備事業について、「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律（PFI法）」に基づき進めており、このたび「千葉市PFI事業審査委員会」（委員長 宮本和明 武蔵工業大学環境情報学部教授）の審査を経て決定した落札者と特定事業契約を締結したので、同法第8条の規定に基づき、事業者選定における客観的評価の結果を以下のとおり公表します。

平成20年10月9日

千葉市長 鶴岡 啓一

## 1 事業の概要

千葉市新港学校給食センターは、より豊かで安全な学校給食の実現を目的とする「学校給食センターの再編・整備計画」の一環として、千葉市美浜区新港に整備する施設です。

本事業は、PFI事業者が自ら調達する資金を用いて本施設を整備し、その後15年間の運営期間を通じて施設の維持管理及び事業運営を行うものです。

なお、事業概要の詳細については、添付資料1を参照してください。

## 2 落札者決定の経緯

本事業における契約方法は「総合評価一般競争入札（地方自治法施行令第167条の10の2）」により実施しました。

平成20年4月25日に行った入札及び提案書の受付けには、3グループよりの提出が有り、千葉市PFI事業審査委員会は、あらかじめ公表した落札者決定基準に従い、平成20年7月7日に東洋食品グループ（構成員については次頁参照）を最優秀提案として選定しました。

市は、その結果を踏まえ平成20年7月10日付で東洋食品グループを落札者として決定しました。また、平成20年9月19日には東洋食品グループが提案に基づき設立した「株式会社千葉新港学校給食サービス」と特定事業契約を締結しました。

審査方法等及び事業者の選定結果の詳細については、添付資料2を参照してください。

< 東洋食品グループ >

代表企業	株式会社東洋食品
設計企業	株式会社 I N A 新建築研究所
建設企業	鹿島建設株式会社 旭建設株式会社
運営企業・維持管理企業等	株式会社東洋食品 伊藤忠アーバンコミュニティ株式会社 日本調理機株式会社

### 3 P F I 事業者の事業計画に基づく財政支出の削減効果

落札者の提案に基づき、本事業を実施する場合の市の財政支出について、市が直接事業を実施する場合の財政支出との比較を行ったところ、現在価値換算で 8 . 0 % の削減が期待できることとなりました。

また、落札者の優れた提案により、特に運営面において、安全・衛生面や残滓等のリサイクル等からなる良質な公共サービスを提供できることが期待できます。

財政支出の削減効果（現在価値換算値：基準年 = 平成 20 年度）

従来方式における 千葉市財政支出	73.49 億円
落札者の提案に基づき 事業者に支払う千葉市財政支出	62.51 億円
P F I 事業の実施に伴う 直接的な千葉市財政支出	5.09 億円
P F I 方式における 千葉市財政支出（ + ）	67.61 億円
P F I 方式導入による 財政支出の削減効果（ - ）	5.88 億円 ( 8.0% )

注) 及び については、平成 20 年 1 月 11 日付けで公表した特定事業の選定における前提条件から算定した。また、 は事業者からの市税収を控除している。

## 添付資料1 事業の概要

### (1) 事業名

千葉県新港学校給食センター整備事業

### (2) 公共施設等の管理者等の名称

千葉市長 鶴岡 啓一

### (3) 事業の目的

学校給食は、義務教育諸学校における教育の目的を実現するため、成長期にある子供たちに栄養バランスのとれた食事を提供することを通じて、望ましい食習慣の養成、好ましい人間関係の形成、健康の増進等の目標を達成することを目指して、継続的かつ計画的に実施しなければならない。

本市では、このような学校給食の理念を踏まえ、より豊かで安全な学校給食の実現を目指し、努力しているところである。

現在、本市の中学校給食は、事業運営の中心である学校給食センターの老朽化の問題を抱えているとともに、安全性の向上、食習慣への対応及び運営面の環境への配慮等が求められている。

本事業は、このような問題や市民の期待に対応していくため、「より豊かで安全な学校給食の実現」を目的とする「学校給食センターの再編・整備計画」の一環として千葉県美浜区新港に学校給食センターを整備するものである。

また、従来から求められてきた「より効率的な運営」を図るとともに、民間が有する食品衛生に関するノウハウを活用し、「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」(以下「PFI法」という。)に基づく事業手法を用いることにより、さらに安心な学校給食の実現を図るものである。

### (4) 事業概要及び実施上の留意点

本事業は、PFI法に基づき、PFI事業者(以下「事業者」という。)が本給食センターを整備し、事業期間内において施設の維持管理及び運営を行う。

事業は、以下の点を十分に踏まえ、実施する。

食品衛生上の技術的水準を高めるための、ドライシステム及び汚染・非汚染区域の明確なゾーニングの導入

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) の概念を取り入れた衛生管理への対応

施設の防音・脱臭を考慮した近隣との共生

省エネルギー化

ごみの減量化及び再資源化への対応

## (5) 事業の内容

### ア) 事業方式

施設は事業者が所有するB O T方式とする。

### イ) 事業期間

事業期間は次のとおりとする。

施設整備 平成 20 年 10 月から平成 22 年 6 月までの 21 か月間

開業準備 平成 22 年 7 月から平成 22 年 9 月までの 3 か月間

事業運営 平成 22 年 10 月から平成 37 年 9 月までの 15 年間

なお、平成 37 年 10 月以降の施設の維持管理及び運営に関しては、必要に応じて、事業者の意見を聞きながら、市が事業期間内に決定する。

### ウ) 業務範囲

施設の設計・建設業務

施設の維持管理業務

運営業務（学校給食に係る業務）

市への施設の所有権移転業務

### エ) 事業者の収入

市は、事業者が実施する施設の設計、建設への対価を、賃借料として、あらかじめ定める額を運営期間にわたって事業者に支払う。この額は、各回の支払いにおいて同額とする。なお、提案から市の指定する日（平成 22 年 9 月末日（「委託業務開始日」の 2 銀行営業日前）とする。）までの金利変動については、これを勘案して賃借料の額を改定する。

市は、事業者が実施する施設の維持管理及び運営の対価を、委託料として運営期間にわたって事業者に支払う。委託料は、物価変動に基づき、年に 1 回改定する。また、委託料は固定料金と、変動料金で構成されるものとする。

## (6) 施設の概要

事業用地：千葉市美浜区新港 6 2 番地

敷地面積：6,643.32㎡（現況面積 6,635.39㎡）

供給能力：10,000食/日

千葉県新港学校給食センター整備事業

事業者選定結果

平成20年10月

千葉県新港学校給食センター整備事業  
PFI事業審査委員会

本事業は、消費生活センター・計量検査所複合施設整備事業、少年自然の家（仮称）整備事業及び大宮学校給食センター（仮称）整備事業に続き、千葉市において4番目に導入されたPFI事業である。これら先行案件と同じく、本事業においても、多くの企業からの関心を受け、最終的には3グループから提案書を受けた。

提案書の定量化審査については、落札者決定基準に示す全ての評価項目について各審査委員の専門的知見を重視した意見交換に基づいて慎重な審査を行い、最優秀提案グループを選定した。

なお、各提案とも、施設の建設費及び運営費等によるライフサイクルコストは、市が直接実施する場合に比べ、市の財政負担額が縮減されているとともに、創意工夫による公共サービスの向上が図られており、各位の工夫及び努力に対し深く感謝する。

今後、事業を展開していくこととなる、東洋食品グループに対しては、安全・安心な学校給食を長期間、安定的に提供することはもとより、公共サービスのさらなる向上のため、以下の諸点に努めるよう当委員会として期待する。

給食が学校教育の一環を担うことに留意すること。

特に衛生面については、常に最大限かつ細心の注意を払うこと。

公共サービスを提供する主体として、ふさわしい姿勢を堅持すること。

市が実施する食育活動に積極的に協力すること。

千葉市PFI事業審査委員会  
委員長 宮本 和明

## 目 次

### 審査の方法等

1 審査方式	1
2 事業者選定等のスケジュール	1
3 事業審査委員会の設置	1
4 審査の方法	2

### 事業者選定結果

1 参加資格審査	3
2 提案書の審査等	4
3 最優秀提案の選定	10

## 審査の方法等

### 1 審査方式

事業者の選定に当たっては、総合評価一般競争入札（地方自治法施行令第167条の10の2）により実施した。また、本事業はWTO政府調達協定の対象であり、地方公共団体の物品等又は特定役務の調達手続の特例を定める政令に基づき実施した。

### 2 事業者選定等のスケジュール

平成20年1月11日(金)	入札公告及び入札説明書等の交付
平成20年1月11日(金)~4月24日(木)	地質調査及び現況測量調査結果の提示
平成20年1月18日(金)	入札説明書に関する説明会及び現地見学会
平成20年2月1日(金)	入札説明書等に関する第1回質問受付
平成20年2月15日(金)	入札説明書等に関する第1回質問に対する回答
平成20年3月18日(火)	参加表明書、参加資格審査申請書類受付
平成20年3月27日(木)	参加資格審査結果の通知
平成20年3月28日(金)~4月3日(木)	参加資格がないと認めた理由の説明要求
平成20年3月4日(火)	入札説明書等に関する第2回質問受付
平成20年3月21日(金)	入札説明書等に関する第2回質問に対する回答
平成20年4月9日(水)	参加資格がないと認めた理由の説明要求に係る回答
平成20年4月25日(金)	入札及び提案書の受付
平成20年7月11日(金)	落札者決定及び公表
平成20年7月15日(火)	基本協定締結
平成20年9月3日(水)	仮契約締結
平成20年9月19日(金)	事業契約締結

### 3 事業審査委員会の設置

学識経験者等で構成する千葉市PFI事業審査委員会（以下「審査委員会」という。）の審査により選定された最優秀提案をもとに、市が落札者を決定した。

委員は、次の8名で構成される。

委員長	宮本 和明	武蔵工業大学環境情報学部教授
委員(職務代理)	根本 祐二	東洋大学大学院教授
委員	鶴澤 敏雄	社団法人千葉県建築士会常任理事
委員	尾形 雅之	弁護士
委員	堀田 素愛	社団法人千葉青年会議所副理事長
委員	松井 伸二	日本政策投資銀行公共ソリューション部次長
委員	川戸 喜美枝	(元)文部省体育局学校健康教育課学校給食調査官
委員	星野 正昭	千葉市PTA連絡協議会副会長



#### 4 審査の方法

(1) 入札参加資格の確認審査（以下「参加資格審査」という。）

市は、参加資格審査申請書類により、入札説明書に記載の入札参加資格者の備えるべき参加資格要件を満たしていることを確認する。

(2) 最優秀提案の選定

ア 入札価格の確認

市は、入札書類に記載された入札価格が、予定価格を超えていないことを確認する。

イ 提案内容の基礎審査

審査委員会は、提案書に記載された内容について、あらかじめ公表した落札者決定基準に示す基礎審査項目を満たしていることを確認する。

ウ 提案内容の定量化審査

審査委員会は、提案書に記載された内容について、あらかじめ公表した落札者決定基準に示す得点化基準に従って、次の配点表に基づき得点化し、得点の合計が最も高い提案を最優秀提案として選定する。

表 定量化審査の配点表

審査項目		配点
事業計画に関する事項	事業実施方針・実施体制	3点
	資金調達・返済計画の確実性・安定性	2点
	リスク管理の方針	2点
	市が実施する食数調整の自由度	1点
	地域経済・社会への貢献	2点
設計・建設業務に関する事項	社会性	2点
	環境保全性	4点
	安全性	3点
	機能性	5点
	経済性	4点
	施工計画	2点
維持管理業務に関する事項	維持管理体制	2点
	修繕計画	4点
	清掃業務	1点
	その他維持管理業務	3点
事業運営業務に関する事項	調理体制	6点
	調理過程の安全性	5点
	衛生管理業務	5点
	運搬中の安全性	3点
	残滓の発生抑制・リサイクル	6点
	給食の受け渡し後の安全性	1点
	食中毒等の原因究明	2点
	その他安全、衛生への配慮	2点
価格に関する事項	入札価格	30点
合計		100点

## 事業者選定結果

### 1 参加資格審査

平成20年3月18日に、3グループより参加表明書及び参加資格申請書類の提出があった。  
各グループの構成員は、次に示すとおりである。審査の結果、3グループのいずれも入札説明書に記載の参加資格要件を満たしていることを確認した。

表 入札参加グループ一覧

	グループ	グループ	グループ
代表企業	(株)合田工務店	大和リース(株)	(株)東洋食品
設計・工事監理企業	(株)日立建設設計	(株)内藤建築事務所東日本支社	(株)NA新建築研究所
	(株)千都建築設計事務所		
建設企業	(株)合田工務店	大和リース(株)	鹿島建設(株)
	(株)四電工	(株)フジタ千葉支店	旭建設(株)
	(株)関電工	池田工建(株)	
	(株)アイホー東京支店	大葉開発(株)	
運営・維持管理企業等	(株)メフォス	(株)ニッコトラスト	(株)東洋食品
	日本通運(株)千葉中央支店	三菱電機ビルテクノサービス(株)	伊藤忠アーバンコミュニティ(株)
	(株)千葉ビル代行	(株)中西製作所千葉営業所	日本調理機(株)
	石井開運(株)	パシフィック事業開発(株)	

## 2 提案書の審査等

平成20年4月25日に、3グループより提案書が提出され、以下の審査を行った。

### (1) 入札価格の確認

各グループの入札価格は以下のとおりであり、予定価格の範囲内であった。

グループ名	入札金額(単位:千円)
A	8,798,827
B	8,790,433
C	8,746,142

注意) 上表は、前頁の並び順と一致していない。

なお、当ページ以降のAグループ表記は、東洋食品グループである。

### (2) 基礎審査

各グループの提案書に記載されている内容が、「落札者決定基準」に示す基礎審査項目を満たしていることを確認した。

### (3) 定量化審査

各グループの提案内容について、事業計画に関する事項、設計・建設業務に関する事項、維持管理業務に関する事項及び事業運營業務に関する事項について、次に示す項目について評価を行い、評価内容に応じて得点を付与した。

表 定量化審査内容

1) 事業計画に関する事項	
<b>事業実施方針・実施体制</b>	
本事業の目的、施設の役割等に合致した事業実施方針	Aグループ、Bグループの提案において、事業目的・内容を理解し、事業を円滑かつ長期安定的に実施できるコンセプトについて具体的に明記されており評価できる。
上記の業務実施方針を具現化するための実施体制	全グループの提案において、業務実施方針を具現化するための実施体制について具体的に明記されており評価できる。
品質の低下の兆候を早期に発見し、自主的に改善が図られる仕組み	Aグループの提案において、モニタリングにおいて発覚した問題点の改善方法について具体的に明記されており評価できる。また、Cグループの提案において、SPCおよび各業務を担当する企業において、自己モニタリング体制・内容について具体的に明記されており評価できる。
<b>資金調達・返済計画の確実性・安定性</b>	
資金調達の確実性と安定性	Aグループ、Cグループの提案において、金融機関との事前の融資協議、自己資本の投入等、金融機関以外からの調達について具体的に明記されており評価できる。
毎年度の収支計画の確実性と安定性	全グループの提案において、サービス購入費減額リスクについて、各業務を担当する企業にパススルー等について具体的に明記されており評価できる。

<b>リスク管理の方針</b>	
リスクの分析	全グループの提案において、本事業が内包するリスクの把握・分担者・分担方法について具体的に明記されており評価できる。
リスクを顕在化させない仕組み	Aグループの提案において、本事業におけるリスク管理の基本認識について具体的に明記されており評価できる。
リスクが顕在化した場合の対応策	Aグループの提案において、バックアップサービスが確保やリスクの再発防止策の構築について具体的に明記されており評価できる。Cグループの提案において、充実した保険の付保やバックアップサービスの確保について具体的に明記されており評価できる。
<b>市が実施する食数調整の自由度</b>	
固定費と変動費の考え方	Aグループの提案において、給食数の変更許容幅の拡大について具体的に明記されており評価できる。
食数や配送校の変更への対応	全グループの提案において、食数変更通知の日程の柔軟性について具体的に明記されており評価できる。
<b>地域経済・社会への貢献</b>	
地域（市内）経済や地域社会の活性化	全グループの提案において、地元企業の参画や地域住民に配慮した雇用計画等について具体的に明記されており評価できる。
<p>（事業計画に関する事項の総括）</p> <p>Aグループの提案は、各評価項目別に見てもすべての項目で応募者中最大評価を獲得しており、非常に優れた提案であった。資金調達・返済計画の確実性・安定性やリスク管理の方針について十分な検討がなされており、長期にわたり安定的な事業の実施が期待できる。Bグループ、Cグループの提案においても、優れた提案も確認できるが、全体としてみた場合、評価に差がつく結果となった。</p>	

<b>2) 設計・建設業務に関する事項</b>	
<b>社会性</b>	
地域に対する臭気対策等	全グループの提案において、騒音・振動対策、車輛の敷地出入りへの配慮、異臭要因の明確な把握とその実効的な抑制方策について具体的に明記されており評価できる。
周辺都市環境との調和や良好な景観の形成	全グループの提案において、周辺の立地状況との調和に配慮したデザインについて具体的に明記されており評価できる。
その他	Aグループの提案において、隣地への圧迫感を低減する方策について具体的に明記されており評価できる。Cグループの提案において、来訪者への体験コーナーの設置について具体的に明記されており評価できる。
<b>環境保全性</b>	
環境負荷の低減	全グループの提案において、エコマテリアルの使用、省エネルギーや新エネルギーの導入について具体的に明記されており評価できる。
周辺環境の保全	Aグループ、Cグループの提案において、周辺環境の保全について具体的に明記されており評価できる。
その他	全グループの提案において、その他の提案について具体的に明記されており評価できる。

<b>安全性</b>	
耐震性	<b>全グループ</b> の提案において、建築計画と整合のとれた構造計画、地震災害の防止、軽減のための構造上の提案について具体的に明記されており評価できる。
火災等の事故防止	<b>全グループ</b> の提案において、調理機器における火災・ガス漏れ対策について具体的に明記されており評価できる。
災害発生時の機能維持や早期復旧	<b>Aグループ</b> 、 <b>Bグループ</b> の提案において、監視装置等による障害の早期発見・対応について具体的に明記されており評価できる。
その他	<b>全グループ</b> の提案において、その他の提案について具体的に明記されており評価できる。
<b>機能性</b>	
給食エリアのゾーニング、配置計画、動線計画	<b>全グループ</b> の提案において、作業工程及び作業動線に配慮した配置計画・動線計画・調理設備機器等の配置について具体的に明記されており評価できる。
HACCPの概念を基礎とした衛生管理	<b>全グループ</b> の提案において、HACCPの概念を遵守することの明確化、食材をより衛生的に取り扱うための調理設備・機械の機器等の仕様等について具体的に明記されており評価できる。
バリアフリー	<b>全グループ</b> の提案において、見学者用スペース、会議室、廊下等におけるバリアフリーについて具体的に明記されており評価できる。
作業・執務環境	<b>全グループ</b> の提案において、作業・執務環境について具体的に明記されており評価できる。
その他	<b>Aグループ</b> 、 <b>Cグループ</b> の提案において、その他の提案について具体的に明記されており評価できる。
<b>経済性</b>	
ライフサイクルコストの削減	<b>Aグループ</b> の提案において、自然エネルギーの活用、省エネ目標値等の具体的設定について具体的に明記されており評価できる。
フレキシビリティ・更新性	<b>全グループ</b> の提案において、事業期間中の更新等への配慮について具体的に明記されており評価できる。
その他	<b>Aグループ</b> 、 <b>Bグループ</b> の提案において、その他の提案について具体的に明記されており評価できる。
<b>施工計画</b>	
工程遵守・品質管理	<b>全グループ</b> の提案において、確実な工程管理のための具体的方策、設計者、工事監理者によるモニタリング体制の明確化について具体的に明記されており評価できる。
(設計・建設業務に関する事項の総括)	
<b>全てのグループ</b> の提案で、各評価項目において優れた提案が確認できた。特に、 <b>Aグループ</b> の提案は、環境保全性、経済性において、より多くの優れた提案が確認でき、高い評価につながった。	

3) 維持管理業務に関する事項	
<b>維持管理体制</b>	
品質確保に資する維持管理体制	全グループの提案において、各維持管理業務毎に実施する者の明確化について具体的に明記されており評価できる。
品質の低下の兆候を早期に見し、自主的に改善が図られる仕組み	Aグループの提案において、各維持管理業務間の効率的な連携体制、事故等発生後の原因究明及び再発防止への取組について具体的に明記されており評価できる。
<b>修繕計画</b>	
予防保全を基本とした劣化等による危険・障害の未然防止	Aグループ、Cグループの提案において、詳細な修繕対象の検討について具体的に明記されており評価できる。
事業期間終了後の施設の継続的な使用	Aグループの提案において、事業期間終了年度における一定規模の修繕を計画について具体的に明記されており評価できる。
事業期間終了時における市への施設等の引き渡しやその準備方法	Aグループの提案において、事業期間終了時における施設等の引き渡しについて具体的に明記されており評価できる。
<b>清掃業務</b>	
衛生管理に十分配慮された清掃業務の実施	Aグループ、Cグループの提案において、清掃業務担当者の教育、清掃後の確認体制について具体的に明記されており評価できる。
<b>その他維持管理業務</b>	
その他、維持管理業務の品質確保について	Aグループの提案において、施設休止中の機能維持について具体的に明記されており評価できる。
(維持管理業務に関する事項の総括)	
Aグループの提案は、各評価項目別に見てもすべての項目で応募者中最大評価を獲得しており、非常に優れた提案であった。事業期間終了後の修繕への配慮やその他維持管理業務への提案について優れた提案が確認でき、より高い評価につながった。Bグループ、Cグループの提案においても、優れた提案も確認できるが、全体としてみた場合、評価に差がつく結果となった。	

4) 事業運營業務に関する事項	
<b>調理体制</b>	
品質確保に資する調理体制	全グループの提案において、調理等の実施における従業員の指示系統・責任者の能力・必要人員の能力の明確化について具体的に明記されており評価できる。
品質の低下の兆候を早期に見し、自主的に改善が図られる仕組み	Aグループ、Bグループの提案において、従業員の業務内容の継続的な把握・改善に資する方策について具体的に明記されており評価できる。
献立作成や食材調達・調理方法等への支援・提案	全グループの提案において、市の献立作成、食材調達・調理方法等における助言について具体的に明記されており評価できる。

<b>調理過程の安全性</b>	
問題発生防止策、問題発生時の対応、問題発生後の改善・再発防止策	Cグループの提案において、衛生管理マニュアルが遵守されているか点検する方策、給食の運搬時における衛生的取り扱いに関する具体的方策について具体的に明記されており評価できる。
<b>衛生管理業務</b>	
問題発生防止策、問題発生時の対応、問題発生後の改善・再発防止策	Aグループの提案において、HACCP委員会等の設置、医師・薬剤師との連携について具体的に明記されており評価できる。Bグループの提案において、HACCP委員会等の設置、ノロウィルス対策について具体的に明記されており評価できる。
<b>運搬中の安全性</b>	
問題発生防止策、問題発生時の対応、問題発生後の改善・再発防止策	全グループの提案において、運搬・回送業務の指示系統の明確化、緊急事態による配送遅延等を防止（回避）する事前の方策の明示、配送先の学校の搬入口における調理済食品の安全な受け渡し方策、運転手に対する安全運転、衛生管理に関する定期研修の実施について具体的に明記されており評価できる。
配送車の仕様において、経済性、環境への配慮等	全グループの提案において、環境への配慮等について具体的に明記されており評価できる。
<b>残滓の発生抑制・リサイクル</b>	
適切な分別・減量化及び再資源化	Aグループの提案において、適切な残滓処理、残滓抑制の具体的方策について具体的に明記されており評価できる。
<b>給食の受け渡し後の安全性</b>	
給食受け渡し後の安全性の配慮	Aグループ、Cグループの提案において、受け渡し時間の調整等ソフト面からの提案について具体的に明記されており評価できる。
<b>食中毒等の原因究明</b>	
食中毒等の発生時に事業者が実施する原因究明調査	全グループの提案において、調理工程毎の実績管理と責任者の明確化、食中毒等発生時における学校側との協議体制・対応方針等、想定し得る各種原因判明後の具体的な対応体制、方針等について具体的に明記されており評価できる。
<b>その他安全、衛生への配慮</b>	
その他、運營業務の品質確保について	Aグループの提案において、大きな天候不順や交通機関不通等への対応について具体的に明記されており評価できる。
<p>（事業運營業務に関する事項の総括）</p> <p>全てのグループの提案で、各評価項目において優れた提案が確認できた。特に、Aグループの提案は、衛生管理業務、残滓の発生抑制・リサイクルについて、より多くの優れた提案が確認でき、高い評価につながった。Bグループ、Cグループの提案においても、優れた提案も確認できるが、全体としてみた場合、評価に差がつく結果となった。</p>	

## 5) 入札価格に関する事項

総合評価に用いる値

各応募者の提案額から次表のとおり得点を算出した。

	Aグループ	Bグループ	Cグループ
提案額(千円)	5,992,111	5,936,478	5,970,595
最低提案額(Bグループ)との差額	55,633	0	34,117
得点(30×最小入札価格の現在価値/入札価格の現在価値)	29.7	30.0	29.8

の提案額は、現在価値換算値である。

(入札価格に関する事項の総括)

最低提案額を提示したBグループが満点の30点となったが、Aグループ、Cグループの提案額も大きな差は無く、点数の差は僅かとなった。



### 3 最優秀提案の選定

審査委員会の審査結果は、次表のとおりであり、定量化審査の得点の最も高いAグループ（東洋食品グループ）を総合1位に選定した。

総合評価審査結果一覧

審査項目		Aグループ	Bグループ	Cグループ
事業計画に関する事項	事業実施方針・実施体制	3.0	1.5	1.5
	資金調達・返済計画の確実性・安定性	2.0	0.0	1.0
	リスク管理の方針	2.0	0.0	1.0
	市が実施する食数調整の自由度	1.0	0.5	0.5
	地域経済・社会への貢献	1.0	1.0	1.0
	小計	9.0	3.0	5.0
設計・建設業務に関する事項	社会性	2.0	1.0	2.0
	環境保全性	4.0	2.0	4.0
	安全性	3.0	3.0	1.5
	機能性	2.5	2.5	2.5
	経済性	4.0	2.0	2.0
	施工計画	2.0	2.0	2.0
	小計	17.5	12.5	14.0
維持管理業務に関する事項	維持管理体制	2.0	1.0	1.0
	修繕計画	4.0	2.0	2.0
	清掃業務	1.0	0.5	1.0
	その他維持管理業務	3.0	1.5	1.5
	小計	10.0	5.0	5.5
事業運営業務に関する事項	調理体制	6.0	6.0	6.0
	調理過程の安全性	2.5	2.5	5.0
	衛生管理業務	5.0	5.0	2.5
	運搬中の安全性	1.5	1.5	1.5
	残滓の発生抑制・リサイクル	6.0	3.0	3.0
	給食の受け渡し後の安全性	0.5	0.0	0.5
	食中毒等の原因究明	1.0	1.0	1.0
	その他安全、衛生への配慮	1.0	0.0	0.0
	小計	23.5	19.0	19.5
中計		60.0	39.5	44.0
入札価格に関する事項		29.7	30.0	29.8
得点合計		89.7	69.5	73.8
順位		1	3	2