

「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」（平成11年法律第117号）第8条の規定により、「(仮称)東根市学校給食共同調理場整備等事業」に係る事業者の選定に関する客観的な評価結果をここに公表する。

平成19年 1月25日

東根市長 土田 正剛

(仮称)東根市学校給食共同調理場整備等事業

審 査 講 評



平成19年 1月25日

東 根 市  
東根市PFI事業審査委員会

## < 目 次 >

<b>1 事業の概要</b> .....	<b>1</b>
(1) 事業名称 .....	1
(2) 事業に供される公共施設等の種類.....	1
(3) 公共施設等管理者の名称.....	1
(4) 事業手法 .....	1
(5) 業務の内容及び範囲.....	1
(6) 事業期間 .....	2
<b>2 落札者決定までの経緯等</b> .....	<b>3</b>
(1) 落札者決定までの経緯.....	3
(2) 最優秀提案者の選定及び落札者の決定方式.....	3
(3) 最優秀提案者の選定方法.....	3
(4) 最優秀提案者の選定体制.....	3
<b>3 競争参加資格確認審査</b> .....	<b>5</b>
(1) 競争参加資格確認審査の概要.....	5
(2) 競争参加資格確認審査の結果.....	5
(3) 競争参加資格の条件が確認されたグループ.....	5
<b>4 提案審査</b> .....	<b>6</b>
(1) 提案審査の概要 .....	6
(2) 提案審査の結果 .....	7
<b>5 審査講評</b> .....	<b>8</b>
(1) 総評 .....	9
(2) 個別講評 .....	9
<b>6 落札者の提案概要（落札者：サンテックグループ）</b> .....	<b>16</b>
(1) スケジュール（予定）.....	16
(2) 施設の概要 .....	16
（別添資料） .....	17

## 1 事業の概要

### (1) 事業名称

(仮称) 東根市学校給食共同調理場整備等事業 (以下「本事業」という。)

### (2) 事業に供される公共施設等の種類

学校給食共同調理場 (本体施設とともに附帯施設を含む、以下「施設等」という。)

### (3) 公共施設等管理者の名称

東根市長 土田 正剛

### (4) 事業手法

本事業は、P F I法に基づき、東根市 (以下「市」という。) が所有する土地に選定事業者自らが新たに施設等を調査・設計、建設した後、公共施設等の管理者である市に施設等の所有権を移転し、選定事業者が所有権移転後の事業期間中に係る施設等の維持管理業務及び給食の運営等業務を実施するB T O (Build Transfer Operate) 方式とする。

### (5) 業務の内容及び範囲

選定事業者が実施する業務 (以下「本業務」という。) は、以下に掲げるとおりとする。

#### 1) 施設等の整備業務

- ア 施設等の整備に係る調査業務及び関連業務
- イ 施設等の整備に係る設計業務及び関連業務
- ウ 施設等の整備に係る建設業務 (附帯施設を含む。) 及び関連業務
- エ 施設等の整備に係る調理設備設置・食器食缶等調達業務
- オ 施設等の整備に係る施設備品調達業務
- カ 施設等の整備に係る工事監理業務
- キ 施設等の整備に係る周辺家屋影響調査・対策
- ク 施設等の整備に係る電波障害調査・対策
- ケ 施設等の整備に係る近隣対応・対策
- コ 施設等の所有権移転 (引渡し) に係る一切の業務
- サ 上記各項目に伴う各種申請等業務

#### 2) 施設等の維持管理業務

- ア 施設等の維持管理に係る建築物保守管理業務 (建築物の修繕業務を含む。)
- イ 施設等の維持管理に係る建築設備保守管理業務 (建築設備の修繕業務を含む。)
- ウ 施設等の維持管理に係る附帯施設保守管理業務 (附帯施設の修繕業務を含む。)
- エ 施設等の維持管理に係る調理設備・食器食缶等・施設備品保守管理業務 (調理設備の修繕業務、食器食缶等の修繕・補充業務、施設備品の修繕業務を含む。)
- オ 施設等の維持管理に係る清掃業務
- カ 施設等の維持管理に係る警備業務
- キ 上記各項目に伴う各種申請等業務

### **3) 給食の運営等業務**

- ア 給食の運営等に係る調理業務（下処理業務及び配缶業務を含む。）
- イ 給食の運営等に係る衛生管理業務
- ウ 給食の運営等に係る配送・回送業務
- エ 給食の運営等に係る洗浄・残滓処理業務
- オ 給食の運営等に係る運営備品調達業務（食器食缶等調達業務を除く。）
- カ 給食の運営等に係る開業準備業務
- キ 上記各項目に伴う各種申請等業務

### **(6) 事業期間**

本事業の事業期間は、事業契約の市議会における議会の議決を得られた日から平成35年3月31日までとする。

## 2 落札者決定までの経緯等

### (1) 落札者決定までの経緯

落札者決定までの主な経緯は以下のとおりである。

(平成18年)

7月 6日～ 7月12日	(1) 入札説明書等の公表 (交付)
7月11日	(2) 入札説明書等に関する説明会
7月11日	(3) 事業計画地説明会
7月11日～ 7月18日	(4) 入札説明書等に関する質問の受付 (1回目)
8月 2日	(5) 各学校説明会
8月 8日	(6) 入札説明書等に関する質問回答の公表 (1回目)
8月23日～ 8月28日	(7) 入札説明書等に関する質問の受付 (2回目)
9月27日	(8) 入札説明書等に関する質問回答の公表 (2回目)
10月 2日～10月 3日	(9) 入札説明書等に関する質問の受付 (3回目)
10月10日	(10) 入札説明書等に関する質問回答の公表 (3回目)
10月11日～10月13日	(11) 入札参加表明書及び競争参加資格確認申請書の受付
10月16日	(12) 競争参加資格確認審査の結果の通知
10月31日	(13) 入札書等及び入札提案書類の受付
10月31日	(14) 入札書の開札
12月 1日	(15) 最優秀提案者の選定
12月 5日	(16) 落札者の決定
12月 7日	(17) 落札者の公表

### (2) 最優秀提案者の選定及び落札者の決定方式

市は、最優秀提案者の選定及び落札者の決定について、公平性の担保及び透明性の確保に配慮したうえで、地方自治法施行令（昭和22年政令第16号）第167条の6に基づく入札公告により広く入札参加者を募り、同施行令第167条の10の2第1項又は第2項に規定する価格及び価格以外の要素（事業実施能力並びに設計・建設・維持管理・運営能力等）を含めた総合評価一般競争入札により行う。

### (3) 最優秀提案者の選定方法

最優秀提案者の選定方法は、競争参加資格確認審査と提案審査（基礎審査、定性審査、価格審査）の二段階により実施する。なお、競争参加資格確認審査の結果は、提案審査のための提案を受け付ける入札参加者を選定するためにのみ用いることとし、提案審査には持ち越さない。

### (4) 最優秀提案者の選定体制

最優秀提案者の選定体制は、学識経験者及び市の職員等で構成する審査委員会（「東根市PFI事業審査委員会設置要綱（平成17年7月4日告示第33号）」に基づき設置、以下「審査委員会」という。）において行う。

審査委員会の委員は以下のとおりである。

委員長	相羽 康郎	東北芸術工科大学環境デザイン学科教授	建築関係
職務代理	武田 新市	東根市助役（平成18年9月25日まで）	行政関係
職務代理	椎名 和男	東根市助役（平成18年9月26日から）	行政関係
委員	上野 和子	社団法人 山形県栄養士会会長	調理関係
	植村 義弘	黒沼共同会計事務所公認会計士	会計関係
	香川 浩	スタジオ香川元東北芸術工科大学助手	建築関係
	田村 朝子	山形大学地域教育文化学部助教授	調理関係
(五十音順)	山本 達也	日本政策投資銀行東北支店企画調査課長	金融関係

### 3 競争参加資格確認審査

#### (1) 競争参加資格確認審査の概要

競争参加資格確認審査は、入札参加者の備えるべき競争参加資格（入札参加者の参加要件、入札参加企業又は入札参加グループの構成員の資格要件、入札参加企業又は入札参加グループの構成員の制限に掲げる要件）に関して、入札説明書等に示す要件を満たしていることの確認審査を行う。

#### (2) 競争参加資格確認審査の結果

平成18年10月13日までに提出された4グループの入札参加者の競争参加資格確認申請書等に関して、競争参加資格に関する確認審査を行った。これらの結果、いずれの入札参加者も、入札説明書等に示す要件を満たしており、提案審査のための入札提案書類を受け付けることができる能力を有しているものと確認された。

#### (3) 競争参加資格の条件が確認されたグループ

グループ名	構 成 員
受付登録番号 [02001] 東急リニューアル グループ	東急リニューアル株式会社（代表企業、建設担当）、株式会社羽田設計事務所（設計担当）、クリーンサービス株式会社（維持管理担当）、シダックスフードサービス株式会社（運営担当）、株式会社中西製作所（その他担当）
受付登録番号 [02002] 東 洋 食 品 グループ	株式会社東洋食品（代表企業、運営担当）、株式会社INA新建築研究所（設計担当）、升川建設株式会社（建設担当）、伊藤忠アーバンコミュニティ株式会社（維持管理担当）、日本電設工業株式会社東北支店（その他担当）、日本調理機株式会社東北支店（その他担当）
受付登録番号 [02003] ニッコクトラスト グループ	株式会社ニッコクトラスト（代表企業、運営担当）、株式会社楠山設計（設計担当）、株式会社千歳建設（建設担当）、三菱電機ビルテクノサービス株式会社（維持管理担当、その他担当）、株式会社東京エネシス（その他担当）、タニコー株式会社山形営業所（その他担当）
受付登録番号 [02004] サンテック グループ	株式会社サンテック東北支社（代表企業、維持管理担当）、株式会社日立建設設計東北支店（設計担当）、株式会社鈴木建築設計事務所（設計担当）、奥山建設株式会社（建設担当）、株式会社ひいらぎや（維持管理担当）、株式会社メフォス（運営担当）、株式会社アイホー山形営業所（その他担当）

## 4 提案審査

### (1) 提案審査の概要

提案審査は、基礎審査、定性審査、価格審査に関して、入札説明書等に示す要件並びに落札者決定基準に示す基本項目等及び審査項目に基づいて、適格審査及び提案審査を行う。

#### 1) 基礎審査

基礎審査は、競争参加資格に関する適格審査、入札金額に関する適格審査及び基本的要件に関する適格審査を行う。

##### ア 競争参加資格に関する適格審査

入札参加者の備えるべき競争参加資格に関して、入札説明書等に示す要件を満たしていることの適格審査を行う。

##### イ 入札金額に関する適格審査

入札参加者の入札した入札金額に基づいて算定された契約金額が、市が定めた予定価格の範囲内であることの適格審査を行う。

##### ウ 基本的要件に関する適格審査

基本的要件に関して、落札者決定基準に示す基本項目の審査基準を満たしていることの適格審査を行う。

#### 2) 定性審査

定性審査は、事業計画に関する提案審査、施設計画等に関する提案審査、維持管理計画に関する提案審査、運営等計画に関する提案審査、提案全体に関する提案審査を行う。

入札参加者より提出された入札提案書類の内容について、落札者決定基準に示す審査項目ごとに配点を行うものとし、基準配点の合計は120点とする。個々の配点は、それぞれの審査項目における基準配点に評価区分に応じた配点比率を乗じて算定する。この場合、四捨五入は行わないものとする。

#### 3) 価格審査

入札参加者の入札金額に関して、以下に示す方法で配点を行うものとし、基準配点は80点とする。

##### ア 配点の算出方法

入札参加者の入札金額は、次の算定式（予定価格等からの割合等）に基づき、価格審査の配点を算出する。

##### イ 配点の計算式

配点＝30＋（予定価格－入札金額に基づいて算定された契約金額）／20,000,000円

※ 価格審査の配点は、小数点以下第3位を四捨五入するとともに、上限を80点とする。

#### 4) 最優秀提案者の選定及び落札者の決定

定性審査の配点（基準配点120点）と価格審査の配点（基準配点80点）の合計（総合評価値）が最も高い入札参加者を最優秀提案者として選定し、市がこれを落札者として

決定する。ただし、入札参加者が1者のみで、その総合評価値が90点未満の場合は、当該入札参加者を落札者として決定しないものとする。なお、総合評価値が最も高い入札参加者が複数いるときは、当該入札参加者にくじを引かせて落札者を決定する。

## (2) 提案審査の結果

平成18年10月31日に提出された4グループの入札参加者の入札提案書類に関して、提案審査を行った。

### 1) 基礎審査の結果

入札参加者の提出した入札提案書類に関して、競争参加資格に関する適格審査、入札金額に関する適格審査及び基本的要件に関する適格審査を行った結果、すべての入札参加者が、入札説明書等に示す要件並びに落札者決定基準に示す基本項目等を満たしていることを確認した。

### 2) 定性審査の結果

入札参加者の提出した入札提案書類（事業計画に関する提案、施設計画等に関する提案、維持管理計画に関する提案、運営等計画に関する提案、提案全体に関する提案）に関して、落札者決定基準に示す審査項目に基づいて、要求水準を超える優れた提案内容であるかどうかを審査し、項目ごとに5段階評価により配点を行った（120点満点）。

項目	基準 配点	登録受付番号 [02001] 東急リニューアル グループ	登録受付番号 [02002] 東洋食品 グループ	登録受付番号 [02003] ニッコトラスト グループ	登録受付番号 [02004] サンテック グループ
(1) 事業計画に関する項目	24	13.00	10.00	7.00	20.50
1) 事業計画の基本方針	4	3.00	2.00	2.00	3.00
2) 資金調達計画	4	2.00	1.00	1.00	4.00
3) リスク管理計画	10	5.00	2.50	2.50	7.50
4) キャッシュフロー計画	6	3.00	4.50	1.50	6.00
(2) 施設計画等に関する項目	30	20.00	15.50	12.50	22.00
1) 周辺環境	4	3.00	3.00	1.00	3.00
2) 配置計画・外部動線計画	4	3.00	2.00	1.00	3.00
3) 内部ゾーニング計画、内部動線計画、必要諸室計画	8	4.00	2.00	2.00	6.00
4) 調理設備計画、食器食缶等調達計画、施設備品調達計画	6	4.50	4.50	4.50	4.50
5) 施設等の機能性・経済性	6	4.50	3.00	3.00	4.50
6) 施設等の施工計画	2	1.00	1.00	1.00	1.00
(3) 維持管理計画に関する項目	16	10.50	8.00	7.00	12.00
1) 建築物保守管理業務、建築設備保守管理業務、附帯施設保守管理業務	4	2.00	2.00	1.00	3.00
2) 調理設備・食器食缶等・施設備品保守管理業務	6	4.50	3.00	3.00	4.50
3) 清掃業務	4	3.00	2.00	2.00	3.00
4) 警備業務	2	1.00	1.00	1.00	1.50

項目	基準 配点	登録受付番号 [02001] 東急リニューアル グループ	登録受付番号 [02002] 東洋食品 グループ	登録受付番号 [02003] ニッコトラスト グループ	登録受付番号 [02004] サンテック グループ
(4) 運営等計画に関する項目	42	30.00	22.00	22.50	33.00
1) 運営等業務の基本方針及び実施体制	8	6.00	2.00	2.00	6.00
2) 調理業務	10	7.50	5.00	7.50	7.50
3) 衛生管理業務	10	7.50	7.50	7.50	7.50
4) 配送・回送業務	6	3.00	3.00	1.50	6.00
5) 洗浄・残滓処理業務	4	3.00	2.00	2.00	3.00
6) 運営備品調達業務	2	1.50	1.50	1.00	1.50
7) 開業準備業務	2	1.50	1.00	1.00	1.50
(5) 提案全体に関する項目	8	6.00	4.50	4.50	7.50
1) 地域経済への配慮	6	4.50	3.00	3.00	6.00
2) その他提案全体	2	1.50	1.50	1.50	1.50
配点小計[配点A]	120	79.50	60.00	53.50	95.00

### 3) 価格審査の結果

入札参加者の提出した入札金額に関して、落札者決定基準に示す方法に基づいて、価格審査を行った（80点満点）。

項目	基準 配点	登録受付番号 [02001] 東急リニューアル グループ	登録受付番号 [02002] 東洋食品 グループ	登録受付番号 [02003] ニッコトラスト グループ	登録受付番号 [02004] サンテック グループ
契約予定金額	—	4,060,397	4,054,036	3,797,971	3,982,101
配点小計[配点B]	80	34.18	34.50	47.30	38.09

※ 契約予定金額は、入札金額に消費税等を加え、千円未満を切り捨てて記載している。

### 4) 最優秀提案者の選定及び落札者の決定の結果

審査の結果は下記のとおりであり、総合評価で最も高い得点を得た登録受付番号 [02004] のサンテックグループを最優秀提案者として選定し、落札者として決定した。

項目	基準 配点	登録受付番号 [02001] 東急リニューアル グループ	登録受付番号 [02002] 東洋食品 グループ	登録受付番号 [02003] ニッコトラスト グループ	登録受付番号 [02004] サンテック グループ
基礎審査[合否]	—	適格	適格	適格	適格
定性審査[配点A]	120	79.50	60.00	53.50	95.00
価格審査[配点B]	80	34.18	34.50	47.30	38.09
総合評価値[A+B]	200	113.68	94.50	100.80	133.09
順位	—	[ 2 ]	[ 4 ]	[ 3 ]	[ 1 ]

### 5) VFM評価の結果

落札者の提案内容に基づきVFMの評価を行った結果、約18.4%（現在価値ベース）となることが確認された。（単位：百万円）

項目	従来事業方式 (PSC)	PFI事業方式 (PFI-LCC)	差額	VFM
VFM評価(現在価値ベース)	3,983	3,249	734	18.4%

## 5 審査講評

### (1) 総評

本事業は、施設等（学校給食共同調理場）の整備業務、施設等の維持管理業務及び給食の運営等業務からなる、全国でも5番目に実施するPFI事業（調理業務を含む学校給食事業）でもあり、民間事業者の積極的な提案を期待したところである。民間事業者を募集したところ、この期待に応えるかたちで、4つのグループから提案が提出された。いずれのグループの提案も、独自の強みを活かし、かつ創意・工夫が十分に発揮されたものであり、その熱意と努力に多大の敬意を払うところである。

本事業は、給食の運営等業務を含むことから、定性審査による配点と価格審査による配点の割合を6：4と定め、定性審査にウエートをおいている。審査については、価格審査による得点には大きな差は生じなかったが、定性審査による得点が最も高いグループが、総合評価値（定性審査配点＋価格審査配点）においても最も高くなり最優秀提案者となった。その結果、PFI事業の目的である「同等の価格であればより質の高い提案を選定」することになった。

(1) 事業計画に関する項目は、資金調達計画、リスク管理計画及びキャッシュフロー計画の3つの審査項目の評価において、(2)施設計画等に関する項目は、周辺環境、配置計画・外部動線計画、内部ゾーニング計画・内部動線計画・必要諸室計画の3つの審査項目において、(4)運営等計画に関する項目は、運営等業務の基本方針及び実施体制、配送・回送業務の2つの審査項目の評価において、それぞれ各グループの差があった。また、(3)維持管理計画に関する項目は、具体的かつ効果的な提案を多くしているグループの評価が高くなった。

(2) 施設計画等をはじめ、(3)維持管理計画及び(4)運営等計画に関する定性審査は、食材の搬入・調理システムの合理性、安全性及び衛生性に直接関係する部分が審査の中心となった。したがって、施設計画等の周辺環境（景観・デザイン等）が評価に占める割合は極めて限定された。また、運営等計画においては、その核心にあたる調理業務、衛生管理及び運営備品自体にほとんど差は生じなかった。むしろ間接的に強い関係を有する施設計画等及び維持管理計画の評価で、学校給食共同調理場の性能を測る合理性、安全性及び衛生性などの観点が大きな役割を果たした。

施設計画及び維持管理計画において評価の差を生じた主な項目は以下の通りである。

- 1) 周辺の果樹園、特に農薬散布からの防御（距離の確保、シート設置など）
- 2) 毎日の駐車場の使い勝手（敷地内道路側への駐車）
- 3) 見学バスの駐車スペースと動線の確保
- 4) 施設の景観デザイン
- 5) 食材の搬入口及び食品の配送口の防御（ドッグシェルターの設置など）
- 6) 汚染区域、非汚染区域ごとに分離された合理的な動線

- 7) 非汚染区域入口での衛生保持の徹底（前室及びエアシャワーの設置など）
- 8) 食材（肉、野菜など）に応じた作業空間の分離
- 9) 作業員の休息空間（動線、男女の分離、使いやすさなど）
- 10) 敷地内の除雪・堆雪のしやすさ
- 11) 配送・回送車両の専用車庫の設置
- 12) 清掃に関わる室内の腰壁の材料

これらの項目は、作業員の働やすさも含めて、安心できる学校給食共同調理場となるか否かを判別するための評価であり、たとえわずかでも性能の優れた運営が日常的に可能になることは、大きな差をもたらすという観点からの評価となる。したがって、各審査項目を5段階評価で差をつけるに値するかどうかで評価を行った。

最優秀提案者の提案は、バランス良く優れた内容で、食材の搬入・調理システムの合理性、安全性及び衛生性において安心感の持てるものとなっており、価格面でも合理的である。ただし、建物の景観デザイン等については課題もあり、今後の改善が望まれる。

## (2) 個別講評

各グループの提案内容に関して、特記すべき事項は以下のとおりである。これらの提案内容を総合的に検討し評価を行った。

### 1) 事業計画に関する項目

#### (事業計画の基本方針)

- ・ [02001] は、事業の基本方針、事業スケジュール及びグループ体制の計画などについて、本件事業の趣旨を十分に咀嚼（そしゃく）した提案となっている。
- ・ [02002]、[02003] は、事業の基本方針、事業スケジュール及びグループ体制の計画などについて、一般的な提案にとどまっている。
- ・ [02004] は、事業の基本方針、事業スケジュール及びグループ体制の計画などについて、本件事業の趣旨を十分に咀嚼（そしゃく）し配慮が行きとどいた提案となっている。

#### (資金調達計画)

- ・ [02001] は、キャッシュフローの安定化に資するための資金拠出が不十分であるなど、課題を含む提案となっている。
- ・ [02002] は、消費税等リスクの回避及び違約金の確保が不十分であるなど、課題を含む提案となっている。
- ・ [02003] は、キャッシュフローの安定化に資するための資金拠出及び違約金の確保が不十分であるなど、課題を含む提案となっている。
- ・ [02004] は、キャッシュフローの安定化に資するための資金拠出、消費税等リスクの回避及び違約金の確保（事業の全期間において違約金水準を上回っている）が十分であるなど、特に優れており高く評価できる提案となっている。

### (リスク管理計画)

- ・ [02001] は、バックアップサービサーを手当しているが、これらの履行能力及び負担能力に不明確な点があるなど、課題を含む提案となっている。
- ・ [02002] は、保険の付保においてSPCと担当企業のリスク分担に不安があるとともに固定料金と変動料金の算定根拠の見直しについて言及しているなど、課題を含む提案となっている。
- ・ [02003] は、固定料金と変動料金の算定根拠が不明確であり、食数の増減によるSPCの経費の考え方及び経営の安定性に疑問な点があるなど、課題を含む提案となっている。
- ・ [02004] は、バランスのとれたバックアップサービサーの手当て、これらの具体的な負担能力、SPCと担当企業での保険の付保及び固定料金と変動料金の算定根拠が十分であるなど、評価できる提案となっている。

### (キャッシュフロー計画)

- ・ [02001] は、運営資金不足の回避が不十分であるなど、課題を含む提案となっている。
- ・ [02002] は、運営資金をバランスよく確保しているなど、評価できる提案となっている。
- ・ [02003] は、運営資金不足への対策が不十分であるなど、課題を含む提案となっている。
- ・ [02004] は、運営資金をバランスよく確保しているとともに運営資金不足への対策が十分であるなど、評価できる提案となっている。

## 2) 施設計画等に関する項目

### (周辺環境)

- ・ [02001] は、建物が適切な形状であるとともにデザインにおいて景観に十分配慮しているなど、評価できる提案となっている。
- ・ [02002] は、建物の規模が集約されているとともにデザインにおいて景観に十分配慮しているなど、評価できる提案となっている。
- ・ [02003] は、建物のボリュームが大きく、周辺への影響や景観に対する配慮が不十分であるなど、課題を含む提案となっている。
- ・ [02004] は、建物が適切な形状であるとともに果樹園からの距離の確保及び農薬防護フェンスの設置による周辺からの影響への配慮など、評価できる提案となっている。

### (配置計画・外部動線計画)

- ・ [02001] は、駐車場が道路側に集約配置されており、外部動線に配慮しているなど一定の評価ができる提案となっているが、西側通路の冬季使用などに課題を含んでいる。
- ・ [02002] は、駐車場が分散配置されており、外部動線への配慮が不十分であるな

ど、課題を含む提案となっている。

- ・ [02003] は、駐車場が分散配置されており、外部動線への配慮が不十分であるとともに通路や車転回スペースが狭い（建物規模による影響）など、課題を含む提案となっている。
- ・ [02004] は、駐車場が道路側に集約配置されており、外部動線に配慮されているとともに堆雪場の分散配置による冬季間の動線確保及び搬入・配送・回送車転回スペースの確保など、評価できる提案となっている。

#### **(内部ゾーニング計画、内部動線計画、必要諸室計画)**

- ・ [02001] は、食材搬入口（プラットホーム）で食材が外気に触れるとともに肉及び野菜などの食材が混在し、下処理室においては調理員動線が各室で交差しているなど、課題を含む提案となっている。
- ・ [02002] は、搬入車が食材搬入口に直接接続できず食材が一旦外気に触れるとともに、下処理室においては調理員動線が各室で交差、男女兼用の休憩室及び市職員用と事業者用の事務室の隔離（1階と2階）など、課題を含む提案となっている。
- ・ [02003] は、配送口と回送口が近接しており配送口周りが狭いとともに、調理員動線が複雑かつ見学者動線と交差、小荷物用昇降機が非汚染区域と汚染区域を直結及び市職員用と事業者用の事務室の隔離（1階と2階）など、課題を含む提案となっている。
- ・ [02004] は、食材搬入口で食材ごとに検収前室に直接接続するとともに、下処理室においては調理員動線が各室で明確に区分、内部動線においては厳重な前室での管理（エアシャワー5台設置）など、評価できる提案となっている。

#### **(調理設備計画、食器食缶等調達計画、施設備品調達計画)**

- ・ [02001]、[02002]、[02003]、[02004] のいずれも、適切な調理設備計画、食器食缶等調達計画及び施設備品調達計画であるとともに、パソコンネットワークによる温度管理及び食器・食缶・コンテナを一体とした消毒室の設置など、それぞれに特徴のある内容となっており、評価できる提案となっている。

#### **(施設等の機能性・経済性)**

- ・ [02001] は、床下ピット、キャットウォーク、調理室腰壁（エポキシ塗り仕上げ）、自然採光及び発電機（災害時非常食対応）の設置など、評価できる提案となっている。
- ・ [02002] は、床下ピット及びキャットウォークの設置など、一定の評価ができる提案となっている。
- ・ [02003] は、床下ピット、小荷物用昇降機、自然採光及び見学用モニターの設置など、一定の評価ができる提案となっている。
- ・ [02004] は、床下ピット、小荷物用昇降機、調理室腰壁（ステンレス張り）及び見学用モニターの設置など、評価できる提案となっている。

#### (施設等の施工計画)

- ・ [02001]、[02002]、[02003]、[02004] のいずれも、施工中の低騒音化・低振動化による周辺への配慮及び市と現場との調整機関としての施設整備委員会あるいは品質管理協議会の設置など、それぞれに適切な施工管理、工事監理及び工程管理となっており、一定の評価ができる提案となっている。

### 3) 維持管理計画に関する項目

#### (建築物保守管理業務、建築設備保守管理業務、附帯施設保守管理業務)

- ・ [02001] は、建物・設備の日常点検者が常駐しているとともに、駐車場が道路側に集約配置されており、外部の保守管理及び雪対策など一定の評価ができる提案となっているが、事業終了（引継）後に相当程度の修繕が必要になるなどの課題を含んでいる。
- ・ [02002] は、建物・設備の日常点検者が常駐しているとともに、建物屋根を無落雪方式にしているなど一定の評価ができる提案となっているが、駐車場が分散配置されており、外部の保守管理及び雪対策などに課題を含んでいる。
- ・ [02003] は、建物屋根の落雪方式（かまぼこ屋根）、駐車場の分散配置及び内部動線の複雑化など、内外部の保守管理及び雪対策などに課題を含む提案となっている。
- ・ [02004] は、建物・設備の日常点検者が常駐しているとともに、建物屋根の無落雪方式、駐車場の道路側への集約配置及び事業終了（引継）時の予防修繕の実施など、内外部の保守管理及び雪対策など評価できる提案となっている。

#### (調理設備・食器食缶等・施設備品保守管理業務)

- ・ [02001] は、適切な調理設備、食器食缶等及び施設備品の保守管理計画とともに食器食缶の早期入替えなど、評価できる提案となっている。
- ・ [02002]、[02003] は、適切な調理設備、食器食缶等及び施設備品の保守管理計画など、一定の評価ができる提案となっている。
- ・ [02004] は、適切な調理設備、食器食缶等及び施設備品の保守管理計画とともに具体的かつ詳細な修繕及び更新計画など、評価できる提案となっている。

#### (清掃業務)

- ・ [02001]、[02004] は、適切な清掃計画とともに清掃従事者の常勤体制など、評価できる提案となっている。
- ・ [02002]、[02003] は、適切な清掃計画など、一定の評価ができる提案となっている。

#### (警備業務)

- ・ [02001] は、適切な警備計画とともにICカード錠及び要所への監視カメラ（2台）の設置など、一定の評価ができる提案となっている。
- ・ [02002] は、適切な警備計画とともにカードリーダー錠の設置など、一定の評価ができる提案となっている。
- ・ [02003] は、適切な警備計画とともに要所への監視カメラ設置など、一定の評価

ができる提案となっている。

- ・ [02004] は、適切な警備計画とともにICカード錠、敷地全体への監視カメラ（5台）及び専用車庫の設置など、評価できる提案となっている。

#### 4) 運営等計画に関する項目

##### (運営等業務の基本方針及び実施体制)

- ・ [02001] は、経験のある責任者の配置、充実した調理従業員の配置、不測の事態の対応及び具体的な業務工程など、評価できる提案となっている。
- ・ [02002] は、経験のある責任者の配置など一定の評価ができる提案となっているが、職員の構成などに課題を含んでいる。
- ・ [02003] は、経験のある責任者の配置など一定の評価ができる提案となっているが、作業開始時間が遅いなど作業工程に課題を含んでいる。
- ・ [02004] は、適切な責任者の配置、緊急時の体制及び具体的かつ詳細な業務工程など、評価できる提案となっている。

##### (調理業務)

- ・ [02001]、[02003]、[02004] は、適切な安全性への配慮、温度の管理、アレルギー対応食の提供に対する積極的な提案と柔軟な対応、事故原因究明用監視カメラ設置記録及びトレイサビリティ概念の取入れなど、評価できる提案となっている。
- ・ [02002] は、適切な安全性への配慮、温度の管理及びアレルギー対応食の提供など、一定の評価ができる提案となっている。

##### (衛生管理業務)

- ・ [02001]、[02002]、[02003]、[02004] のいずれも、適切な従業員の健康管理、衛生検査の体制、施設の衛生管理、衛生管理マニュアルの明確化など、それぞれに創意・工夫のある内容となっており、評価できる提案となっている。

##### (配送・回送業務)

- ・ [02001]、[02002] は、車両5台による確実な配送・回送計画など、一定の評価ができる提案となっている。
- ・ [02003] は、車両4台（+緊急時の登録車両（非常備）1台）による配送・回送計画及び新設校の配送・回送計画の未提示など、緊急時の即応性などに課題を含む提案となっている。
- ・ [02004] は、車両5台による確実な配送・回送計画とともに専用車庫の設置、配送車への2人乗務による誤配の防止、全コース2以上の代替ルートの設定など、評価できる提案となっている。

##### (洗浄・残滓処理業務)

- ・ [02001] は、適切な洗浄・残滓処理計画とともに残滓の積極的なリサイクルなど、評価できる提案となっている。

- ・ [02002]、[02003] は、適切な洗浄・残滓処理計画など、一定の評価ができる提案となっている。
- ・ [02004] は、適切な洗浄・残滓処理計画とともに2ラインの食器洗浄機（故障時のリスク回避）など、評価できる提案となっている。

#### （運営備品調達業務）

- ・ [02001]、[02002]、[02004] は、適切な運営備品の調達など、一定の評価ができる提案となっている。
- ・ [02003] は、適切な運営備品の調達など一定の評価ができる提案となっているが、配送車の調達などに課題を含んでいる。

#### （開業準備業務）

- ・ [02001] は、適切な開業準備計画とともに十分な開業準備期間の確保及び冬季の配送リハーサルの実施など、評価できる提案となっている。
- ・ [02002]、[02003] は、適切な開業準備計画など、一定の評価ができる提案となっている。
- ・ [02004] は、適切な開業準備計画とともに開業前の予備日の設定（より確実なスケジュール管理）など、評価できる提案となっている。

### 5) 提案全体に関する項目

#### （地域経済への配慮）

- ・ [02001] は、構成員のうち設計担当と維持管理担当が県内企業、協力企業のうち建設担当が市内企業、運営担当が県内企業で提案している。
- ・ [02002] は、構成員のうち建設担当が県内企業で提案している。
- ・ [02003] は、構成員のうち建設担当が県内企業、協力企業のうち設計担当と維持管理担当が県内企業で提案している。
- ・ [02004] は、構成員のうち建設担当が市内企業、維持管理担当が県内企業、協力企業のうち運営担当が県内企業（出資あり）で提案している。

#### （その他提案全体）

- ・ [02001]、[02002]、[02003]、[02004] のいずれも、調理講習会の開催、ホームページの作成及びたよりの発行など、それぞれに創意・工夫のある内容となっており、評価できる提案となっている。

## 6 落札者の提案概要（落札者：サンテックグループ）

### (1) スケジュール（予定）

本事業のスケジュールは以下のとおり予定する。

平成18年12月	基本協定の締結
平成19年 2月上旬	選定事業者との事業契約の調印（仮契約）
平成19年 3月上旬	事業契約の市議会における議会の議決を得られた日（効力の発生）
平成19年 3月～平成20年 3月	施設等の整備業務（調査・設計、建設）期間
平成20年 3月	施設等の引渡し
平成20年 4月～平成35年 3月	施設等の維持管理業務、給食の運営等業務期間
平成35年 3月	事業契約の完了

### (2) 施設の概要

落札者の提案した施設の概要は、別添資料を参照とする。

## (別添資料)

### (仮称) 東根市学校給食共同調理場整備等事業における落札者の提案概要

#### ■ 施設計画の概要

	本体施設	附属施設
構造種別	鉄骨造	鉄骨造
階数	地上2階	地上1階
建物高さ	9.5 m	4.0 m
延べ面積	約 2,100 m <sup>2</sup>	約 170 m <sup>2</sup> (車庫・電気室)
延べ面積合計	約 2,270 m <sup>2</sup>	
建築面積	約 2,020 m <sup>2</sup>	

#### ■ 透視図



#### ■ 配置図

