

# 山形市学校給食センター整備運営事業

## 審 査 講 評

平成19年11月9日

# 山形市学校給食センター整備運営事業

P F I 審査会

山形市学校給食センター整備運営事業 P F I 審査会（以下「審査会」という。）は、平成 19 年 4 月 2 日に公告された山形市学校給食センター整備運営事業の総合評価一般競争入札に係る事業者提案について審査を行った。

この度、審査会による提案書審査が終了し、最優秀提案者を選定したので、審査の結果について講評する。

平成 19 年 11 月 9 日

山形市学校給食センター整備運営事業 P F I 審査会

審査会代表 相羽 康郎 東北芸術工科大学デザイン工学部建築・環境デザイン学科教授  
 審査員 上野 和子 社団法人山形県栄養士会 会長  
 " 遠藤 正明 山形市 P T A 連合会長（県 P T A 連合会長）  
 " 田村 朝子 山形大学地域教育文化学部 生活総合学科准教授  
 " 松井 伸二 日本政策投資銀行 公共ソリューション部次長  
 " 榎森 正志 山形市企画調整部長  
 " 瀧井 潤 山形市教育部長

（敬称略）

第 1 山形市学校給食センター整備運営事業に係る審査会の開催経過

本事業における山形市学校給食センター整備運営事業 P F I 審査会の開催経過は、次のとおりである。

審査会の開催経過

日付	内容
平成 18 年 12 月 12 日	第 1 回審査会 （総合評価一般競争入札による実施，実施方針案，要求水準書案に関する審議）
平成 19 年 2 月 6 日	第 2 回審査会 （特定事業選定，落札者決定基準に関する審議）
平成 19 年 2 月 19 日	第 3 回審査会 （落札者決定基準に関する審議）
平成 19 年 9 月 28 日	第 4 回審査会 （提案書審査，最優秀提案の選定に関する審議）

## 第2 審査の方法

最優秀提案者の選定方法は、入札参加資格審査と提案審査（入札価格の確認，基礎審査，定量化審査）の段階的審査により実施した。このうち，審査会は定量化審査を行った。

### 1．定量化審査（提案内容審査）

#### (1) 提案内容審査項目の得点化方法

審査項目の中項目別に，次に示す5段階評価による得点化方法により得点を付与する。得点は，小数点第二位まで算定する。

なお，これらは，入札参加者間の相対比較ではなく，絶対評価の方法により行う。

評価	評価の意味合い	得点化方法
A	当該評価項目において特に優れている	配点×1.0
B	AとCの中間程度	配点×0.75
C	当該評価項目において優れている	配点×0.5
D	CとEの中間程度	配点×0.25
E	当該評価項目において具体的な提案がなされていない。	配点×0.0

#### (2) 評価事項

基本理念に関する事項	2点
<p><b>(1) 基本理念</b>                      本事業の目的，本施設の位置づけ，市の考え方を十分理解した上で，本事業に対する取り組み姿勢，基本理念，コンセプト，給食センターのあり方等を明確にし，これらに基づいた体系的な提案を行っているか。</p> <p>提案全体として，民間事業者ならではの視点と提案がなされているとともに，総合的に優れた提案がなされているか。</p>	2点

施設整備（解体含む）に関する事項	20点
<p><b>(1) 施設等の配置計画・外部動線計画</b>                      本体施設及び附帯施設等の配置並びに出入口，駐車場及び構内道路（搬入，配送，回送，維持管理）等の外部動線計画において優れた提案がなされているか。</p> <p>本体施設及び附帯施設等の配置並びに出入口，駐車場及び構内道路等において，降雪及び除排雪に配慮した優れた提案がなされているか。</p>	2点
<p><b>(2) 施設内のゾーニング計画・内部動線計画</b>                      給食エリア，事務エリア，その他のゾーニング並びにHACCPの概念を取り入れた一般区域，汚染区域，非汚染区域のゾーニングについて優れた提案がなされているか。</p> <p>給食エリア，事務エリア，その他エリアの内部動線や作業空間において，効率性や拡張性等，使いやすさに配慮した優れた提案がなされているか。</p> <p>給食エリア，事務エリア，その他エリアの各必要諸室や電気・機械設備等のレイアウト，動線において優れた提案がなされているか。</p> <p>その他，施設内のゾーニング計画・内部動線計画について優れた提案がなされているか。</p>	4点

<p><b>(3) 衛生管理・安全の確保</b> 給食エリア，事務エリア，その他エリアの内部動線や作業空間において，衛生管理・安全性に配慮した優れた提案がなされているか。</p> <p>調理設備等の選定において，衛生管理・安全性に配慮した優れた提案がなされているか。</p> <p>アレルギー対応食調理室において，衛生管理・安全性に配慮した優れた提案がなされているか。</p>	3点
<p><b>(4) 地域特性・景観・経済性への配慮</b> 施設設備等の設計において，地域の特性，気候，立地条件等に配慮した優れた提案がなされているか。</p> <p>建築デザイン等において，周囲の景観等に配慮した優れた提案がなされているか。</p> <p>施設設備等の設計において，耐用年数を踏まえ，耐震性，耐久性，経済性等に配慮した優れた提案がなされているか。</p> <p>設備・機器の選定等において，耐用年数や維持管理・更新を踏まえ，耐久性と経済性のバランス等を考慮し，LCCの低減に配慮した優れた提案がなされているか。</p>	2点
<p><b>(5) 施設設備の将来的な変更に対する柔軟性</b> 将来的な修繕や更新，建て替えを踏まえた優れた提案がなされているか。</p> <p>燃料高騰等の社会情勢の変化に対し，柔軟に対応できる優れた提案がなされているか。</p> <p>児童生徒減少等の要因による将来的な施設設備の用途変更や縮小等を想定した優れた提案がなされているか。</p> <p>その他，施設設備の将来的な変更に対する柔軟性について優れた提案がなされているか。</p>	4点
<p><b>(6) 作業環境・見学者等に対する配慮等</b> 給食センター内で働く職員の作業環境の向上に寄与するような優れた提案がなされているか。</p> <p>見学者等の利用のしやすさ，地域との交流，施設や土地の有効利用等に配慮した優れた提案がなされているか。</p>	2点
<p><b>(7) 環境への配慮</b> 施設設備において，省資源及び省エネルギー化を図るとともに，環境負荷の低減に配慮した優れた提案がなされているか。</p> <p>工事及び既存施設の解体において，リサイクル，環境負荷の低減に配慮した優れた提案がなされているか。</p>	2点
<p><b>(8) 工事計画</b> 確実な工期の遵守に関して，確実かつ適切な工事監理，工程管理等の計画が示されているか。（特に降雪による影響への対策等）</p> <p>工事に伴う，周辺への影響を最小限に抑えるための工夫（特に車両の交通障害・騒音・振動）において，優れた提案がなされているか。</p>	1点

維持管理業務に関する事項	7点
<p><b>(1) 業務実施体制</b> 質の高い維持管理業務を継続的に維持するための業務実施体制，担当企業の実績において，優れた提案がなされているか。</p> <p>火災や事故発生等の緊急時の適切な対応等，維持管理体制において優れた提案がなされているか。</p>	1点
<p><b>(2) 保守管理計画</b> 予防保全を基本姿勢とし，劣化等による危険・障害の未然防止，故障時の対応について優れた提案がなされているか。</p> <p>各室の用途，気候の変化及び利用者の快適さ等を考慮し，効率良く運転・監視するための優れた提案がなされているか。</p> <p>省資源及び省エネルギーに寄与する優れた提案がなされているか。</p> <p>環境負荷を抑制し，環境汚染等の発生防止に寄与する優れた提案がなされているか。</p>	2点
<p><b>(3) 修繕計画</b> 施設の修繕計画について，施設の使用期間30年を前提とし，事業期間内において，経済性及び合理性に配慮した優れた提案がなされているか。</p> <p>事業終了時において，施設が良好な状態で引き渡され，滞りなく運営できるよう配慮した優れた提案がなされているか。</p>	2点
<p><b>(4) 清掃業務</b> 清浄度区分の区域ごとの殺菌方法，洗浄殺菌計画等において優れた提案がなされているか。</p>	1点
<p><b>(5) 警備業務</b> 安全管理・防犯対策において優れた提案がなされているか。</p> <p>火災等の緊急時には，関係諸機関への通報・連絡を行い，適切な初期対応ができるような優れた提案がなされているか。</p>	1点

運営業務に関する事項	20点
<p><b>(1) 調理実施体制</b> 調理業務における実施体制，責任者及び必要人員の効果的・効率的な配置（特別メニュー給食の実施日，アレルギー対応食の提供時の対応も含む。）において，将来の児童生徒数減少等を視野に入れた優れた提案がなされているか。</p> <p>サービスの質の向上に寄与するような人員配置や，資格保有者の配置において優れた提案がなされているか。</p> <p>事故発生等の緊急時には，関係諸機関への通報・連絡を行い，適切な初期対応ができるような優れた提案がなされているか。</p> <p>市の職員との連携体制において，優れた提案がなされているか。</p>	4点

<p><b>(2) 調理等業務</b> 調理の過程で想定される事故（食中毒，異物混入等）に対する有効な予防策，発生時の対応策，被害を最小限に抑えるための方策において優れた提案がなされているか。</p> <p>食材の受け取りから配缶までの調理過程の安全性，確実な業務遂行の確保において，優れた提案がなされているか。</p> <p>地産地消等の考え方に基づいた特別メニュー給食等の提供において，優れた提案がなされているか。</p> <p>その他，調理等業務について優れた提案がなされているか。</p>	4 点
<p><b>(3) 衛生管理業務</b> 従業員の健康管理の方策において優れた提案がなされているか。</p> <p>衛生管理マニュアル，従業員等の衛生研修等において優れた提案がなされているか。</p> <p>定期，臨時及び日常の衛生検査業務において優れた提案がなされているか。</p> <p>衛生管理対策の方策において，季節に応じた優れた提案がなされているか。</p>	2 点
<p><b>(4) 運搬・回送業務</b> 各学校への運搬及び回送計画において，効率性，確実性に配慮した優れた提案がなされているか。</p> <p>運搬前，運搬途中の汚染防止策，調理後喫食されるまでの温度の適正な管理において，優れた提案がなされているか。</p>	2 点
<p><b>(5) 洗浄・残滓等処理業務</b> 食器・食缶等及び厨房設備等の洗浄業務において優れた提案がなされているか。</p> <p>ゴミの分別，減量，再資源化の方法等において優れた提案がなされているか。</p> <p>残滓等の処理において有機循環等に配慮した優れた提案がなされているか。</p>	2 点
<p><b>(6) 運営備品等の調達業務</b> 食器類，食缶の選定において，衛生，保温性，管理のしやすさ，児童生徒の運搬，耐久性，費用，長期間の使用に配慮した優れた提案がなされているか。</p> <p>配送車・コンテナ・調理用器具の調達において，衛生管理，経済性，効率性，環境等に配慮した優れた提案がなされているか。</p>	2 点
<p><b>(7) アレルギー対応食調理業務</b> アレルギー対応食調理の実施体制，責任者及び必要人員の効果的・効率的な配置において優れた提案がなされているか。</p> <p>アレルギー対応食の調理において，調理工程，衛生管理等へ配慮した優れた提案がなされているか。</p> <p>アレルギー対応食の運搬及び回送方法において，衛生管理，安全性，効率性に配慮した優れた提案がなされているか。</p>	2 点
<p><b>(8) 運営支援業務</b> 献立作成支援について，優れた提案がなされているか。</p> <p>食材調達支援について，優れた提案がなされているか。</p> <p>その他，運営支援業務について，優れた提案がなされているか。</p>	2 点

事業計画に関する事項	11点
<b>(1) 事業実施体制</b> 業務を確実，円滑に実施するための実施体制，市との連携体制を有しているか。  担当する企業の実績等において優れているか。	1点
<b>(2) 資金調達・返済計画の安定性</b> 事業者収益率の各指標が，必要な水準を確保した計画となっているか。  その他資金調達・返済計画の安定性について，優れた提案がなされているか。  金融機関との事前の融資協議について優れた提案がなされているか。  その他資金調達の確実性について優れた提案がなされているか。	2点
<b>(3) リスク管理の方針</b> リスク管理方策の基本認識において，優れた提案がなされているか。  事業に伴うリスクの把握・分担者・分担方法が具体的に示されているか。  リスク発生の未然防止策，健在時の対処方法において，優れた提案がなされているか。	3点
<b>(4) 地域への貢献</b> 地域社会，地域経済への貢献について，具体的かつ優れた提案がなされているか。  地域における雇用促進に関する具体的な提案がなされているか。	5点

## 2. 定量化審査（入札価格審査）

### (1) 入札価格審査の得点化方法（40点）

入札参加者中，入札価格が最小となった提案に対し，40点を付与する。

他の入札参加者については，最低入札価格と当該入札参加者の入札価格（名目額）との差額に対し，1点6,000万円の割合で算出し，40点から減じた得点を付与する。得点は小数点第三位以下を四捨五入した値とする。ただし，当項目に関する得点の下限は0点とする。

$$\text{入札価格点} = 40 \text{点} - (\text{当該入札価格} - \text{最低入札価格}) / 6,000 \text{万円}$$

（小数点第三位以下を四捨五入した値 得点の下限は0点）

## 3. 最優秀提案者の選定方法及び落札者の決定

審査会は提案書の内容について，落札者決定基準に示す得点化方法に従って評価する。審査会で，各評価項目に対し，評価の理由を明らかにした上で得点化し，得点の合計が最も高い提案を行った入札参加者を最優秀提案者として選定する。市は，審査会の審査により選定された最優秀提案者を基に，落札者を決定する。

$$\text{総合評価点} = \text{内容審査点} + \text{入札価格点}$$

### 第3 審査結果

本事業の総合評価一般競争入札には民間事業者3グループから参加表明があったが、うち1グループが辞退したため、最終的に2グループから提出された提案書について、審査会は落札者決定基準に基づき定量化審査を行った。なお、審査会は、市より基礎審査を通過している報告を受けた。

#### 1. 定量化審査結果

入札参加グループの審査項目ごとの得点を合計した一覧を以下に示す。

定量化審査結果一覧表

大項目	中項目	配点	東洋食品 グループ	大和リース グループ
基本理念に関する事項	(1) 基本理念	2	2.00	2.00
	小計	2	2.00	2.00
施設整備(解体含む)に関する事項	(1) 施設等の配置計画・外部動線計画	2	2.00	1.00
	(2) 施設内のゾーニング計画・内部動線計画	4	3.00	4.00
	(3) 衛生管理・安全の確保	3	3.00	3.00
	(4) 地域特性・景観・経済性への配慮	2	2.00	1.00
	(5) 施設設備の将来的な変更に対する柔軟性	4	3.00	0.00
	(6) 作業環境・見学者等に対する配慮等	2	2.00	2.00
	(7) 環境への配慮	2	2.00	2.00
	(8) 工事計画	1	1.00	0.50
	小計	20	18.00	13.50
維持管理業務に関する事項	(1) 業務実施体制	1	1.00	1.00
	(2) 保守管理計画	2	2.00	2.00
	(3) 修繕計画	2	2.00	1.50
	(4) 清掃業務	1	0.75	1.00
	(5) 警備業務	1	1.00	0.50
	小計	7	6.75	6.00
運営業務に関する事項	(1) 調理実施体制	4	3.00	4.00
	(2) 調理等業務	4	2.00	4.00
	(3) 衛生管理業務	2	1.00	1.50
	(4) 運搬・回送業務	2	1.50	1.50
	(5) 洗浄・残滓等処理業務	2	1.00	1.00
	(6) 運営備品等の調達業務	2	0.00	0.50
	(7) アレルギー対応食調理業務	2	0.50	0.50
	(8) 運営支援業務	2	1.50	1.50
	小計	20	10.50	14.50
事業計画に関する事項	(1) 事業実施体制	1	0.75	0.50
	(2) 資金調達・返済計画の安定性	2	1.00	0.50
	(3) リスク管理の方針	3	0.75	0.00
	(4) 地域への貢献	5	5.00	2.50
	小計	11	7.50	3.50
中計		60	44.75	39.50
入札価格に関する事項		40	40.00	23.74
得点合計			84.75	63.24

## 2. 各審査項目の講評

### 基本理念に関する事項

<p>(1) 基本理念</p>	<p>東洋食品グループの提案は、市の期待を理解した上で「安全・安定」、「地域振興」、「環境・変化への対応」という3つのキーワードから体系的な提案をしている。また、「食」を通じた教育・コミュニケーション創出の場とすることを目指す提案がなされており、提案全体を通じて、合理性、フレキシビリティ、地域特性に配慮され、総合的に優れた提案がなされていることから、当該評価項目において特に優れていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は、市の期待を理解した上で「安心の提供」、「品質確保」、「食育支援」、「エコロジー」、「パートナーシップ」という視点等から体系的な提案をしている。また、児童・生徒の食に関する能力アップに積極的に貢献する提案や、事業期間終了後においても持続可能（サステイナブル）な次世代学校給食センターづくりを行うとしており、提案全体を通じて、合理性、フレキシビリティ、地域特性に配慮され、総合的に優れた提案がなされていることから、当該評価項目において特に優れていると判断した。</p>
---------------------	---

### 施設整備（解体含む）に関する事項

<p>(1) 施設等の配置計画・外部動線計画</p>	<p>東洋食品グループの提案は、本体施設を敷地南東側にまとめて配置し、合理的で使いやすい配置となっている点、堆雪エリアを、敷地外周部の緑地帯と舗装部分の一部を利用した分散配置とした点について評価でき、その他食材入荷トラック前の十分なスペースの確保や小型除雪車の設置、ロードヒーティングの設置など、多数の提案がなされており、当該評価項目において特に優れていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は、コンテナ搬出、回収ヤード前にトラック待機スペースの確保や、温水パイプによるメイン玄関周りの融雪など多数の提案がなされており、当該評価項目において優れていると判断した。</p>
<p>(2) 施設内のゾーニング計画・内部動線計画</p>	<p>東洋食品グループの提案は、十分な広さの荷受け前室を確保する点、小荷物用昇降機を各棟に設置する点、非汚染区域に入る前室へのエアシャワーの設置について評価でき、その他の提案を含め、当該評価項目において相当に優れていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は、検収、下処理室において、肉・魚ゾーンと野菜ゾーンを行き来する際も前室を通過して、手洗い、靴の履き替えを行う点、野菜類は下処理室と調理室の間に上処理室を設置し、加熱調理室と区分することで食材の適温管理に配慮する点、和え物準備室を設け、煮炊き調理室とは別ラインとし、食材、動線の交錯をなくす点、果物ラインを設置している点、非汚染区域に入る前室へのエアシャワーを設置する点、アレルギー対応調理室にスチームコンベクションオープン、蒸気回転釜等を設置する点、見学者が川沿いの桜並木を見渡せる憩いのテラスを設置する点について評価でき、その他の提案を含め、当該評価項目において特に優れていると判断した。</p>
<p>(3) 衛生管理・安全の確保</p>	<p>東洋食品グループの提案は、野菜用下処理室でシンク数を10レーン設置、移動式シンクを用いることで4槽洗いが可能なスペースを確保している点、検収室の荷受け前室の入り口にエアカーテンを設置している点、コンテナ搬出口、回収口にドッグシェルターを設置する点について評価でき、その他の提案も含め、当該評価項目において特に優れていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は、オゾン水生成機の設置が特に評価できる。また、調理諸室に手洗いを衛生面、作業動線に考慮して設置している点、検収室の荷受け前室の入り口にエアカーテンを設置している点、コンテナ搬出口にドッグシェルターを設置し、コンテナ回収口、コンテナ回収用プラットホームと洗浄室の間、配送用プラットホームとコンテナ室の間にエアカーテンを設置している点、和え物室への光触媒を利用した脱臭・除菌装置を設置している点、アレルギー対応調理室に光触媒を利用した脱臭・除菌装置を設置している点が評価でき、その他の提案も含め、当該評価項目において特に優れていると判断した。</p>

<p>(4) 地域特性・景観・経済性への配慮</p>	<p>東洋食品グループの提案は、陸屋根、袖壁による降雪対策が講じられている点が評価できる。その他菜の花や食材の栽培体験ができる菜園スペースの確保や小学生の絵を掲示した給食絵画コンテスト等の展示を行う工事の仮囲いの採用、路面表示延命化工法の採用、和え物室の大型真空冷却機の設置など、多数の提案を含め、当該評価項目において特に優れていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は、和え物室に大型真空冷却機の設置や揚げ物機にPID制御搭載機を採用など、多数の提案がなされており、当該評価項目において優れていると判断した。</p>
<p>(5) 施設設備の将来的な変更に対する柔軟性</p>	<p>東洋食品グループの提案は、将来の建て替えを踏まえ2棟分を1度を実施可能な配置計画としている点、給食エリアの床はすべて構造スラブを1階の床レベルより250mm下げ、嵩上げコンクリートを施工することにより、給排水管の更新が必要最小限の工事で可能である点が評価でき、その他の提案も含め、当該評価項目において相当に優れていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は、将来的な修繕や更新等に関し、いくつかの提案がなされているものの、当該評価項目において評価し得る提案がなされていないと判断した。</p>
<p>(6) 作業環境・見学者等に対する配慮等</p>	<p>東洋食品グループの提案は、煮炊調理室、揚げ物・焼き物室にスポットクーラーを設置している点が評価でき、その他多数の提案を含め、当該評価項目において特に優れていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は、調理室にスポットクーラーを設置している点、調理関係の諸室のほとんどに自動扉を設置(33箇所)する点について評価でき、当該評価項目において特に優れていると判断した。</p>
<p>(7) 環境への配慮</p>	<p>東洋食品グループの提案は、高効率型変圧器の採用、高圧進相コンデンサーを採用することにより力率100%を目標としている点、Hf高効率蛍光灯器具を採用している点、トイレにおける人感センサーによる自動点滅が提案されている点について評価でき、その他の提案も含め、当該評価項目において特に優れていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は、トップライトやハイサイドライトを設け、照明に使用する電力の軽減を図る点、Hf高効率蛍光灯器具を採用している点、トイレにおける人感センサーによる自動点滅が提案されている点、事務室、会議室、休憩室の空調には全熱交換器を設置して空調エネルギーを削減している点について評価でき、その他の提案も含め、当該評価項目において特に優れていると判断した。</p>
<p>(8) 工事計画</p>	<p>東洋食品グループの提案は、平成20年4月1日に着工し、12月下旬までに外構工事を完了、鉄骨の柱脚に露出型弾性固定柱脚工法を採用し工期を短縮、設計・建設委員会の開催、現場見学会の開催、騒音、振動対策に優れた2WAYエコシャベルの一部活用、現場で入り口のタイヤ清掃及び周辺泥の清掃、解体に当たっての飛散防止養生など多数の提案がなされており、当該評価項目において特に優れていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は、平成20年5月10日に着工し、12月下旬までに外構工事を完了、低騒音・低振動型重機の使用、外部足場に防音シート、資機材搬入車両の低減など多数の提案がなされており、優れていると判断した。</p>

維持管理業務に関する事項

<p>(1) 業務実施体制</p>	<p>東洋食品グループの提案は、維持管理責任者1名、清掃スタッフが常駐する点について評価でき、その他全国的な展開をしている担当企業実績、ファシリティーマネージャーを維持管理企業本社に配置した維持管理責任者のバックアップ、SPC専門技術チームの組織、消防本部と協力した各種訓練の実施、「緊急対策本部」の設置など多数の提案がなされ、当該評価項目において特に優れていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は、維持管理責任者1名、清掃スタッフ1名が常駐する点について評価でき、その他全国的な展開をしている担当企業実績、維持管理業務における高経験者を常駐者として配置、事業開始前に安全教育やHACCP講習を受講、緊急対応マニュアルの整備、定期的なOJT教育の継続、災害後の臨時点検など多数の提案がなされ、当該評価項目において特に優れていると判断した。</p>
<p>(2) 保守管理計画</p>	<p>東洋食品グループの提案は、維持管理責任者(常駐)による日常巡視点検、専門技術スタッフとの協力による定期点検、SPC専門技術チームによる建物総合診断を実施する点、電力子メーターが設置されている諸室の使用電力量を月2回検針し、データの蓄積、分析を行い、従業員への節電への意識向上に努める点について評価でき、その他多数の提案も含め、当該評価項目において特に優れていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は、日常点検及び専門技術者による建物診断を計画的に実施する点、エネルギー管理士を選任し、省エネルギー計画書を作成し、毎年前年度比1%を目標として、省エネルギーパトロールを実施する点について評価でき、その他多数の提案も含め、当該評価項目において特に優れていると判断した。</p>
<p>(3) 修繕計画</p>	<p>東洋食品グループの提案は、事業期間終了前に施設の予防修繕を実施する点、具体的な事業期間終了時検査主要項目一覧表を提示する点について評価でき、その他多数の提案も含め特に優れていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は、施設の延命に主眼をおいた30年間の修繕計画の作成、定期設備診断結果をもとに中期修繕計画(5年)を作成してライフサイクルコストの平準化・最小化・施設の長寿命化を図る点、本事業満了3年前よりの事業引継委員会発足、引き継ぎ修繕計画作成及び引き渡し時までの劣化箇所の修繕を実施する点について評価でき、当該評価項目において相対的に優れていると判断した。</p>
<p>(4) 清掃業務</p>	<p>東洋食品グループの提案は、清掃スタッフの毎月2回の検便及び年1回の健康診断の義務付け、年2回の害虫防除及び年12回の調査点検業務、本施設内に高所作業車を常備、清掃責任者による月1回のモニタリングや清掃インスペクターによる抜き打ちモニタリングなど多数の提案がなされており、当該評価項目において相対的に優れていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は、オゾン水を導入し、非汚染区域を中心とした清掃を毎日実施し、特に汚染されやすい下処理室の床面はオゾン水により洗浄を行う点が評価でき、その他、清掃スタッフの健康診断と腸内細菌検査の義務付け、年2回の害虫防除及び年12回の調査点検業務、エリア別カラーリングによる清掃用具管理などの提案がなされており、当該評価項目において特に優れていると判断した。</p>
<p>(5) 警備業務</p>	<p>東洋食品グループの提案は、監視カメラ15台の設置及び録画を行う点、給食搬出作業時に配送車両が出発するまで警備員が本施設内を巡回する点、異常の際には10分以内に警備員が現場に到着する点、夜間の警備員の1日1回巡回する点について評価でき、当該評価項目において特に優れていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は、正面出入口扉にカメラ内臓インターフォンを設置、正面出入口扉において非接触カード(IC)対応の電子錠による入退館の監視、自衛消防団の設置及び消防訓練の実施、異常の際には20分以内に警備員の現場到着など多数の提案がなされており、当該評価項目において相対的に優れていると判断した。</p>

運營業務に関する事項

<p>(1) 調理実施体制</p>	<p>東洋食品グループの提案は、開業時配置予定者が提示されており、全体的に要求水準を上回る実務経験を有している点、具体的な研修内容の提案がなされている点について評価でき、その他多数の提案も含め、当該評価項目において相当に優れていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は、開業時配置予定者が提示されており全体的に要求水準を上回る実務経験を有している点、責任者の配置基準が提示されており要求水準を上回る資格・経験が定められている点、具体的な研修内容の提案がなされている点、1日1回業務終了後必ず総括責任者によるセンター長及び市栄養士に対しての業務報告と業務日誌の提出を行いその際市から受けた指示・注意等を翌日の朝礼において全業務従事者に周知徹底する点について評価でき、その他多数の提案も含め、当該評価項目において特に優れていると判断した。</p>
<p>(2) 調理等業務</p>	<p>東洋食品グループの提案は、地元産食材の使用や郷土料理の活用に配慮した献立提案がなされている点、特別メニュー給食を活用したテーブルマナー講習の開催により食育に貢献する点について評価でき、当該評価項目において優れていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は、特別メニュー給食提供をバックアップし、地産地消に即した食材の調達、メニュー作成等の支援を行う点、テーブルマナー、フルコース給食を実施する点、食事バランスガイドバイキング給食及びスペシャルメニュー週間を実施する点について評価でき、その他多数の提案も含め、当該評価項目において特に優れていると判断した。</p>
<p>(3) 衛生管理業務</p>	<p>東洋食品グループの提案は、日常衛生検査において、二枚貝の生食をしないか家族に下痢等の症状はないかを確認、各種衛生研修等の頻度と内容の明示、衛生指導員による定期的(年3~4回)な定期衛生検査や教育指導の実施、フードスタンプ法による細菌検査、ノロウイルスへの厳重な対策徹底が提案されており、当該評価項目において優れていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は、生牡蠣喫食禁止の徹底と家族・同居人に下痢等の症状がないことの確認、具体的な内容を明示した年間研修計画や運営企業の研究室による定期検査(年2回以上)の実施、外部機関からの複層的なチェック体制構築による確実な衛生管理、フードスタンプ検査の実施、全調理業務従事者対象腸内細菌検査の結果で陽性反応者が一人でも発生した場合と学校で集団食中毒等が発生した場合及び風水害が発生した場合の臨時衛生検査の実施、ノロウイルス防止対策の徹底が提案されており、当該評価項目において相当に優れていると判断した。</p>
<p>(4) 運搬・回送業務</p>	<p>東洋食品グループの提案は、給食開始前に完全な予備車両を2台確保する点について評価でき、その他多数の提案も含め、当該評価項目において相当に優れていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は、完全な予備車両を1台確保する点について評価でき、その他多数の提案も含め、当該評価項目において相当に優れていると判断した。</p>
<p>(5) 洗浄・残滓等 処理業務</p>	<p>東洋食品グループの提案は、洗浄済み食器におけるでんぷん性残留物、脂肪性残留物の定期的検出を実施し、洗浄方法の見直しや食器の更新について検討する点について評価でき、その他の提案も含め、当該評価項目において優れていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は、毎月の検査での洗浄後のでんぷん・脂肪・たんぱく質・洗剤の残留テストを実施し、洗浄・消毒が確実にに行われているか確認する点が評価でき、その他の提案も含め、当該評価項目において優れていると判断した。</p>
<p>(6) 運営備品等の 調達業務</p>	<p>東洋食品グループの提案は、環境配慮のため配送車においてハイブリッド車を使用する提案がなされているものの、当該評価項目において評価し得る提案がなされていないと判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は、耐熱ABS樹脂製食器を採用する点について評価でき、当該評価項目において具体的な提案がなされていると判断した。</p>

<p>(7) アレルギー対応食調理業務</p>	<p>東洋食品グループの提案は、棟毎の責任者及び必要人員の配置、アレルギー対応食調理責任者の配置、調理時に識別テープ（鍋・フライパン）を活用するミス防止策、調理時・配食時アレルギー対応食チェックリストによる確認が提案されており、当該評価項目において具体的な提案がなされていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は、棟毎の責任者及び必要人員の配置、アレルギー対応食調理責任者の配置、献立毎の色分けによる調理器具の使い分け、配缶時・配送時チェック表による確認、成分表による加工済食材のアレルゲン物質が含まれていないことの確認が提案されており、当該評価項目において具体的な提案がなされていると判断した。</p>
<p>(8) 運営支援業務</p>	<p>東洋食品グループの提案は、食缶別・クラス別の残滓計量調査を実施し、市へ資料提供する点が評価でき、その他レシピ等の情報提供、食材業者やJA等の協力による旬の素材や地元特産品の情報提供、減農薬・減化学肥料などの食材納入業者の紹介、調理員の給食時間の訪問、施設のパンフレット・ビデオ作成による学校給食のPRなどの提案がなされ、当該評価項目において相当に優れていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は、本事業における残食を学校別・クラス別・メニュー別に計量したデータを市へ提供する提案が評価でき、その他旬の食材を使ったオリジナルブランドのレシピ提供、運営企業の研究事例による食中毒の原因となりやすい食材及び調理法、提供方法の工夫に関する情報提供、あごの発達を促す「かみかみ給食」の献立作成支援、大量入荷情報や新種・栄養価の高い食材等に関する情報提供、調理業務従事者の学校訪問などの提案がなされ、当該評価項目において相当に優れていると判断した。</p>

### 事業計画に関する事項

<p>(1) 事業実施体制</p>	<p>東洋食品グループの提案は、設計・建設期間中に市との定期的（月1回）な連絡体制の構築，開業1年前を目処に運営・維持管理協議会を設置して運営開始後1年までは月1回開催，厨房機器メーカーが出資者として参画，設計企業・建設企業・維持管理企業・運営企業のPFI先行事業実績，代表企業のPFI事業の代表企業経験，調理担当企業の学校給食の豊富な実績といった提案がなされており，当該評価項目において相当に優れていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は，代表企業が先行するPFI事業の経験を踏まえ，コンソーシアムの統制と構成員・協力企業間の利害調整及び支援業務を担っていること，代表企業のPFI事業の代表企業経験，調理担当企業の学校給食の豊富な実績といった提案がなされており，当該評価項目において優れていると判断した。</p>
<p>(2) 資金調達・返済計画の安定性</p>	<p>東洋食品グループの提案は，融資証明書（融資予定の証明）が添付されていること，最大1億円の株主劣後融資枠の設定，配当を事業期間終了まで行わず事業安定化積立金として積み立てること，サービス購入料減額リスクについては業務受託企業へパススルーする提案がなされ，当該評価項目において優れていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は，最大9千万円の株主劣後融資枠の設定，配当制限を設けるとともに運営開始当初からキャッシュリザーブを確保することにより内部留保に努めること，サービス購入料減額リスクについては業務受託企業へ転嫁すること，確約書（融資銀行団の組成協議の確約）が添付されているといった提案がなされており，当該評価項目において具体的な提案がなされていると判断した。</p>
<p>(3) リスク管理の方針</p>	<p>東洋食品グループの提案は，保険に関する十分な検討がされ，充実した付保が提案されている点について評価でき，その他何重にも講じられた事前の予防策，主なリスク分担について分担者及び分担方法が明記，バックアップサービスの準備といった提案がなされており，当該評価項目において具体的な提案がなされていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は，バックアップ体制の構築，リスク管理委員会の設置による定期的なリスク評価と対応の検証といった提案がなされているが，当該評価項目において評価し得る提案がなされていないと判断した。</p>
<p>(4) 地域への貢献</p>	<p>東洋食品グループの提案は，構成員として地元の建設企業が参画している点，協力企業として，地元の設計企業，維持管理企業，運営企業が参画しており分野毎にPFI関連ノウハウの地元移転を図ることとしている点，地元の金融機関をリードアレンジャーとする融資団による融資を受ける点，県産杉板，外壁における県内生産品など，地元調達を優先している点，地元からの社員雇用を重視して5年後をめどに常勤社員全員を地元出身者とする人員態勢を目指す点，現在の給食センター臨時職員に対し希望者には現状の雇用条件に配慮して採用する点について評価でき，当該評価項目において特に優れていると判断した。</p> <p>大和リースグループの提案は，構成員として地元の設計企業，建設企業が参画している点，大規模災害発生時には調理設備を使用した炊き出し等への協力を行う点，調理員及び調理補助は現在の給食センター職員から積極的に採用する点について評価でき，その他多数の提案も含め，当該評価項目において優れていると判断した。</p>

### 入札価格に関する事項

<p>入札参加グループの入札価格</p>	<p>東洋食品グループ 14,992,746,000円</p> <p>大和リースグループ 15,968,295,798円</p>
----------------------	--

## 第4 総評

給食センターのPFI事業は、全国でも数多く実施されており、山形県内においても本事業は3件目となるものである。本事業は、一日当たり最大11,000食の供給能力のある施設を2棟整備するという、全国でも最大規模の学校給食センターを対象としている点が一つの特徴であり、民間事業者に多様な提案を期待したものである。

この期待に応えるかたちで、2つのグループから提案が提出された。両グループとも、独自の強みを活かし、かつ創意・工夫が十分に発揮された提案であり、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、定量化審査のうち、提案内容審査による配点を60点、入札価格審査による配点を40点と定め、評価を行ったところ、提案内容審査では両グループとも良好な提案がなされたが、結果的に東洋食品グループの得点がやや高くなり、入札価格審査においても東洋食品グループの得点が高かったことから、総合評価点において84.75点という高得点で、最優秀提案者として選定するに至ったものである。

なお、選定された東洋食品グループの提案がより良いものとなることを願って、審査会の席で以下の意見が出されたことを附記したい。

- ・多目的トイレの設置などユニバーサルデザインに対する更なる配慮を図ること。
- ・地盤の高低差に配慮した合理的な設計を行うとともに、機能性・安全性に配慮した動線計画とすること。
- ・調理設備等の利用方法、衛生管理やアレルギー対応食についてマニュアル化の推進や、責任者の義務の明確化などに努め、衛生管理・安全の確保についてより一層の配慮を図ること。
- ・ごみの分別、減量、再資源化等について積極的に取り組むこと。
- ・従業員の福利厚生充実のために、空間・施設のデザインや使いやすさ及び労働環境にも配慮すること。
- ・市民に好まれる建築物および環境となるために色彩や、樹木・築山など外構のデザインに配慮すること。

以上のことに関して、選定された東洋食品グループの前向きな取り組みをお願いするところである。

山形市学校給食センター整備運営事業PFI審査会  
審査会代表 相羽 康郎