

**(仮称)川越市新学校給食センター
整備運営事業**

審査講評

平成 27 年 10 月 15 日

川越市新学校給食センター整備運営事業者選定委員会

川越市新学校給食センター整備運営事業者選定委員会（以下「選定委員会」という。）は、（仮称）川越市新学校給食センター整備運営事業（以下「本事業」という。）に関して、落札者決定基準（平成 27 年 3 月 25 日公表）に基づき、提案内容等の審査を行いましたので、審査結果及び審査講評をここに報告します。

平成 27 年 10 月 15 日

川越市新学校給食センター整備運営事業者選定委員会

委員長 秋山 哲一

目次

第1 選定委員会の構成	2
第2 選定委員会の開催経過	2
第3 審査の方法	2
第4 審査の結果	3
1 資格審査	3
2 提案審査	5
(1) 入札提案書類及び入札価格の確認	5
(2) 基礎審査	5
(3) 加点審査	5
(4) 価格審査	7
(5) 総合評価及び最優秀提案の選定	7
第5 審査の講評	8
1 各評価項目の講評	8
(1) 設計・建設に関する提案	8
(2) 維持管理業務に関する提案	9
(3) 運営業務に関する提案	9
(4) 事業計画に関する提案	10
(5) 特定テーマに関する提案	11
2 審査の総評	13

第1 選定委員会の構成

選定委員会の構成は以下のとおりである。(敬称略)

委員長	秋山 哲一	東洋大学理工学部建築学科教授
副委員長	堀瑞 薫	女子栄養大学栄養学部准教授
委員	遠藤 健	株式会社日本政策投資銀行地域企画部課長
	伊藤 明	川越市 教育長
	矢部 竹雄	川越市 政策財政部長 (前任：奥山 秀 (川越市 副市長) H27.3.31 まで)

第2 選定委員会の開催経過

選定委員会の開催経過は以下のとおりである。

日程	会議名	主な議題
平成 27 年 1 月 29 日 (木)	第 1 回 選定委員会	事業概要確認、審査基準等検討
平成 27 年 8 月 21 日 (金)	第 2 回 選定委員会	提案内容の検討
平成 27 年 8 月 24 日 (月)	第 3 回 選定委員会	プレゼンテーション・ヒアリング、 最優秀提案選定

第3 審査の方法

審査は、事業者の入札参加資格の有無を判断する「資格審査」と、事業者の提案内容を審査する「提案審査」の二段階に分けて実施した。

資格審査では、応募者の入札参加資格について、市が入札説明書等(平成 27 年 3 月 25 日公表)の参加資格要件に基づき審査を行い、参加資格の有無を決定した。

提案審査においては、市が価格及び基礎的事項の確認を行い、選定委員会が落札者決定基準(平成 27 年 3 月 25 日公表)に基づき、具体的な提案内容の審査及び評価を行った。

なお、資格審査の公表及び審査にあたっては、代表企業名及び構成員・協力企業の名称を伏して行い、各グループの提案審査にあたっては、参加資格審査結果通知に付した受付番号を使用した。

第4 審査の結果

1 資格審査

平成 27 年 5 月 12 日に、下記グループから参加表明書及び参加資格審査申請書類の提出があり、入札説明書等に示す参加資格の要件の具備及び事業の実施体制等について市が審査を行った。その結果、いずれのグループも参加資格を有していることを確認し、平成 27 年 5 月 20 日付けで、参加資格審査結果通知書を各グループへ送付するとともに、すべてのグループが審査を通過した旨、ホームページで公表した。

<参加グループ一覧>

グループ名	構成員及び協力企業
東洋食品グループ 【受付番号：156】	株式会社東洋食品（代表企業） 株式会社 I N A 新建築研究所 川木建設株式会社 株式会社電成社 埼玉設備工業株式会社 タニコー株式会社 大宮営業所 株式会社ダイケングループ 株式会社フカワビジネス NEC キャピタルソリューション株式会社 関東支店
大和リースグループ 【受付番号：157】	大和リース株式会社 さいたま支店（代表企業） 株式会社松下設計 株式会社第一建築設計事務所 株式会社島村工業 三光建設株式会社 日本調理機株式会社 太平ビルサービス株式会社 さいたま支店 日本国民食株式会社 東上通運株式会社
メフォスグループ 【受付番号：158】	株式会社メフォス（代表企業） 株式会社アール・アイ・エー 東京支社 大日本土木株式会社 岩堀建設工業株式会社 株式会社四電工 株式会社アイホー 埼玉営業所 ホシザキ北関東株式会社 大星ビル管理株式会社

グループ名	構成員及び協力企業
	株式会社電通西日本
シダックス大新東 ヒューマンサービス グループ 【受付番号：159】	シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社（代表企業） 株式会社日立建設設計 株式会社あい設計 埼玉支社 株式会社奥村組 北関東支店 初雁興業株式会社 昭和工業株式会社 株式会社東海テック 株式会社マルゼン 大宮営業所 東京ビジネスサービス株式会社 株式会社小泉北関東 株式会社マルマサフード 関東支店

2 提案審査

(1) 入札提案書類及び入札価格の確認

資格審査を通過した入札参加者から提出された入札提案書類及び入札書について、市は、平成 27 年 7 月 21 日、入札提案書類がすべて揃っていること、さらに入札書に記載された入札価格が予定価格の範囲内であることを確認した。

(2) 基礎審査

基礎審査の対象となった入札参加者の提案書類について、選定委員会は、基礎審査項目のすべてを満たしていることを確認した。

(3) 加点審査

選定委員会は、落札者決定基準（別紙 1「加点審査における評価項目及び配点」）に基づき、提案内容の審査を行った。

また、評価にあたり提案内容についての事業者ヒアリングを平成 27 年 8 月 24 日に実施した。

以上を踏まえ、選定委員会として 5 段階（A～E）により評価を行った。なお、評価の際は、入札参加者のグループ名、企業名等を伏せ、入札参加受付時に配布した受付番号（「156」、
「157」、「158」、「159」）により、全ての審査を行った。

評価項目の採点基準

評価	判断基準	得点化方法
A	特に優れている	配点×1.00
B	AとCの間	配点×0.75
C	優れている	配点×0.50
D	CとEの間	配点×0.25
E	要求水準は満たしているが、優れた提案はない	配点×0.0

加点審査の評価結果は、以下のとおりである。

■加点審査の得点

G:グループ

評価項目	配点	156G	157G	158G	159G
1 設計・建設に関する提案	18	12.25	9.00	9.00	11.50
(1) 施設計画の基本方針及び全体配置	6	4.50	3.00	3.00	3.00
(2) 衛生管理の徹底、調理機能の充実	5	3.75	1.25	1.25	3.75
(3) 環境負荷低減への配慮	3	1.50	2.25	2.25	2.25
(4) ランニングコスト縮減への工夫	2	2.00	1.50	1.50	1.00
(5) その他・設計施工計画	2	0.50	1.00	1.00	1.50
2 維持管理業務に関する提案	6	4.50	4.50	3.00	3.75
(1) 各種維持管理業務	3	2.25	2.25	1.50	1.50
(2) 修繕計画	3	2.25	2.25	1.50	2.25
3 運營業務に関する提案	21	19.25	16.75	11.50	12.75
(1) 運營業務実施体制	6	6.00	4.50	4.50	4.50
(2) 衛生管理の徹底	5	5.00	5.00	3.75	5.00
(3) おいしい給食の提供	4	3.00	2.00	1.00	1.00
(4) 配送・回収業務計画	3	2.25	2.25	0.75	0.75
(5) 運營業務に関する支援	3	3.00	3.00	1.50	1.50
4 事業計画に関する提案	14	11.50	9.50	7.75	8.00
(1) 組織体制、事業実施体制	4	3.00	2.00	3.00	3.00
(2) 資金調達計画、長期収支計画	3	2.25	2.25	2.25	1.50
(3) リスク管理及び業務の品質確保	3	2.25	2.25	1.50	1.50
(4) 地域への貢献	4	4.00	3.00	1.00	2.00
5 特定テーマに関する提案	11	6.75	7.50	8.50	9.00
(1) アレルギー対応食の提供	4	4.00	3.00	3.00	3.00
(2) 川越産野菜の活用・一次加工施設の具備する機能や規模	4	2.00	3.00	4.00	3.00
(3) 敷地の有効活用に関する自由提案	3	0.75	1.50	1.50	3.00
合計 (加点審査の得点)	70	54.25	47.25	39.75	45.00

(4) 価格審査

価格審査については、入札金額を以下の方法で得点化した。

なお、得点化の際は、小数点第3位以下は四捨五入し、小数点第2位までを求める。

$$\text{価格審査点} = (\text{最も低い入札金額} / \text{当該入札金額}) \times \text{配点 (30点)}$$

■価格審査の得点

G : グループ

	156G	157G	158G	159G
入札価格(円)	12,200,358,218 円	11,069,255,249 円	12,670,111,120 円	12,326,913,942 円
得点 (価格審査の得点)	27.22	30.00	26.21	26.94

(5) 総合評価及び最優秀提案の選定

加算審査の得点に、価格審査の得点を加算し、総合評価を行った。

$$\text{総合評価点} = \text{加算審査点} + \text{価格審査点}$$

■総合評価結果

G:グループ

	156G	157G	158G	159G
加算審査の得点①	54.25	47.25	39.75	45.00
価格審査の得点②	27.22	30.00	26.21	26.94
総合評価点 (①+②)	81.47	77.25	65.96	71.94

選定委員会は、総合評価点数が第1位となった156Gの提案を最優秀提案として選定した。

この結果、最優秀提案の提出事業者は、東洋食品グループとなった。

第5 審査の講評

1 各評価項目の講評

(1) 設計・建設に関する提案

評価項目	審査講評
①施設計画の基本方針及び全体配置	<ul style="list-style-type: none"> 各グループともに、独自の建物・駐車場等の配置計画、人・車両の動線計画の提案が示された。 156 グループは合理的な配置計画、安全で機能的な動線計画等に加え、周辺地域への配慮に優れた建築方針が示されており、高く評価された。 157 グループ、158 グループ、159 グループは、全体として合理的な配置計画が示されたが、周辺地域への配慮や動線計画等、部分的に改めるべきとされた部分もあり、評価されたが高い評価には至らなかった。
②衛生管理の徹底、調理機能の充実	<ul style="list-style-type: none"> 156 グループ、159 グループは、徹底した衛生管理に基づく給食の安全性の確保や作業環境の確保、充実した厨房設備等の提案があり、高く評価された。 157 グループは、調理場の動線について衛生管理上の疑問点がみられたこと、158 グループは一部厨房設備の能力についての疑問点がみられたこと等から、高い評価には至らなかった。
③環境負荷低減への配慮	<ul style="list-style-type: none"> 157 グループ、158 グループ、159 グループは、堆肥化や新エネルギーの導入等についての具体的な提案があり、高く評価された。特に 150kw 超の太陽光発電の提案や、その利用方策について詳細な提案が示された。 156 グループは、堆肥化・新エネルギー導入など環境負荷低減の面では具体的な提案が示されており評価されたものの、太陽光発電の利用方策等の提案がやや薄く、全体として高い評価には至らなかった。
④ランニングコスト削減への工夫	<ul style="list-style-type: none"> 156 グループは、メンテナンス等への配慮及び高耐久性の材料等の導入、特に将来の機器更新等を念頭に置いた施設計画での配慮等で具体的な提案が示されており、特に高く評価された。 157 グループ、158 グループは、高耐久性の材料等の導入についての具体的な提案が示されており、高く評価された。 159 グループは、メンテナンス等への配慮についての記載がなされており、評価されたが高い評価には至らなかった。

評価項目	審査講評
⑤その他・設計施工計画	<ul style="list-style-type: none"> ・159 グループは、工程計画・施工計画及び工事中の安全確保対策等についての具体的な提案が示されており、高く評価された。 ・157 グループ、158 グループは、工程計画・施工計画についての具体的な提案が示されており、評価されたが高い評価には至らなかった。 ・156 グループは、工期短縮に向けた工夫など一部工程計画や緊急時対応に関する提案が不明確であったこと等から、評価されたが高い評価には至らなかった。

(2) 維持管理業務に関する提案

評価項目	審査講評
①各種維持管理業務	<ul style="list-style-type: none"> ・各グループともに、業務方針、建築物・建築設備等の保守管理計画、清掃・警備業務について、具体的かつ詳細な提案が示されていた。 ・156 グループ、157 グループにおいては、日常・定期点検の実施内容はじめ各種維持管理業務についての提案のほか、太陽光発電システムの維持管理についての具体的な提案が示されており、高く評価された。 ・158 グループ、159 グループについても、各種維持管理業務についての提案があり、評価されたが高い評価には至らなかった。
②修繕計画	<ul style="list-style-type: none"> ・156 グループ、157 グループ、159 グループは、予防保全の考え方に基づく修繕計画、事業期間終了時の引き渡しに向けた対応等について具体的な提案が示されており、高く評価された。 ・158 グループは、長期を見通した修繕計画の考え方で一部に疑問点がみられ、評価されたが高い評価には至らなかった。

(3) 運営業務に関する提案

評価項目	審査講評
①運営業務実施体制	<ul style="list-style-type: none"> ・各グループともに、明確な運営業務方針、運営実施体制、優秀な人材確保等の対策について具体的な記載がされており、高く評価された。 ・156 グループは、開業準備計画や従業員教育等、業務方針の実現に向けた運営実施体制に関する優れた提案があり、特に高く評価された。
②衛生管理の徹底	<ul style="list-style-type: none"> ・各グループともに、衛生管理についての具体的な提案が示されていた。 ・156 グループ、157 グループ、159 グループは、食中毒や異物混入への取り組み、衛生検査業務等についての具体的な提案があり、特に高く評価された。
③おいしい給食の提供	<ul style="list-style-type: none"> ・156 グループは、「おいしい給食の提供」についての提案が示されており、高く評価された。

評価項目	審査講評
	<ul style="list-style-type: none"> 157 グループ、158 グループ、159 グループも、「おいしい給食の提供」についての記載は示されており、評価されたが高い評価には至らなかった。
④配送・回収業務計画	<ul style="list-style-type: none"> 156 グループ、157 グループは、安定的な配送供給体制、確実な配送についての具体的な提案が示されており、高く評価された。 158 グループ、159 グループは、配送供給体制等の提案が示されていたものの、効率性の面に加え、配送方法や配送体制の面で一部改めるべきとされるものがみられ、全体としては高い評価には至らなかった。
⑤運營業務に関する支援	<ul style="list-style-type: none"> 156 グループ、157 グループは、食育の推進等、より良い学校給食のための具体的な支援について提案が示されており、特に高く評価された。 158 グループ、159 グループは、それぞれに提案が示されていたが、一部で実現に向けて更なる検討が必要と思われる提案がみられた等、全体としては、評価されたが高い評価には至らなかった。

(4) 事業計画に関する提案

評価項目	審査講評
①組織体制、事業実施体制	<ul style="list-style-type: none"> 156 グループ、158 グループ、159 グループは、各構成員の役割分担、市職員との連絡体制、運營業務における非常時対応等についての具体的な提案が示されており、高く評価された。 157 グループは、各構成員の責任分担の面で若干の懸念がみられ、全体として、評価されたが高い評価には至らなかった。
②資金調達計画、長期収支計画	<ul style="list-style-type: none"> 156 グループ、157 グループ、158 グループは、適切な収支計画、資金調達の確実性、不測の資金需要への対応策等について具体的な提案が示されており、高く評価された。 159 グループは、資金調達と収支計画との関係および不測の資金需要への対応等の一部に疑問点がみられ、全体として、評価されたが高い評価には至らなかった。

評価項目	審査講評
③リスク管理及び業務の品質確保	<ul style="list-style-type: none"> ・各グループともに、詳細なリスク分担の検討を踏まえた、具体的な提案がなされていた。 ・156 グループは、想定リスクの把握と対応、追加保険の付保等のリスク緩和措置等で優れた提案が示されており、高く評価された。 ・157 グループは、想定リスクの把握と対応、バックアップ体制の確保等で優れた提案が示されており、高く評価された。 ・158 グループはリスク抽出とその対策について、159 グループはバックアップ体制の確保について、一部に疑問点がみられ、全体として、評価されたが高い評価には至らなかった。
④地域への貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・地域企業の構成員としての参加や地域経済への貢献の観点、更には市民雇用促進の観点から、156 グループが特に高く、157 グループが高く評価された。 ・158 グループ、159 グループは、それぞれ地域企業の構成員としての参加や地域経済への貢献につながる提案が記載されており、評価されたが高い評価には至らなかった。

(5) 特定テーマに関する提案

評価項目	審査講評
①アレルギー対応食の提供	<ul style="list-style-type: none"> ・各グループともに、本市で初めて実施することとなり、かつ最大食数 260 食に対応したアレルギー食の提供を前提に、アレルギー対応調理室の配置、安全性の確保、確実な配送についての具体的かつ優れた提案があり、高く評価された。 ・156 グループは、確実なアレルギー対応食の実施体制についての優れた提案があり、特に高く評価された。

評価項目	審査講評
<p>②川越産野菜の活用・ 一次加工施設の具備 する機能や規模</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・一次加工業務は学校給食センターPFIとして日本初の業務だと思われる。都市部でありながら多様な農産物が生産されている本市の地域特性、より安心安全な学校給食の提供や食育推進の観点から地産地消率の向上を目指す本市学校給食の理念、効率的・効果的な施設運営といった諸点を踏まえた優れた提案を期待していた。 ・各グループともに非常時の炊き出し機能については一定の提案が示された。 ・158 グループは、広範な地元野菜の活用や一次加工施設の効率的な運用、加工食材の活用法等、優れた提案が多く、特に高く評価された。 ・157 グループは、冷凍技術の導入等、当該業務の理念を理解した優れた提案があり、高く評価された。 ・159 グループは、一次加工施設の実施体制・実施計画等についての詳細な提案があり、高く評価された。 ・156 グループは、一次加工施設の効率的な運用等についての提案が示されており、評価されたが高い評価には至らなかった。
<p>③敷地の有効活用に関する自由提案</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・敷地の有効利用を目的として、各グループとも独自の土地活用についての提案が示されていた。 ・159 グループは、当該敷地に求められる理念・特性を踏まえつつ、実現性が高い提案が示されており、特に高く評価された。 ・156 グループ、157 グループ、158 グループは、提案内容に関し、本体事業と連携する視点が必ずしも踏まえられていないもの、実現性の観点で一部疑問点があるもの等がみられ、評価されたが高い評価には至らなかった。

2 審査の総評

本事業は、学校給食センターの設計・建設及び維持管理・運営を行うことを目的とするものである。民間事業者に設計・建設及び維持管理・運営を一括かつ長期的に実施いただくことにより、民間事業者の創意工夫が発揮され、市の財政負担の削減及び効率的な公共サービスの提供が期待されることから、PFI方式での実施となった。今回、多くの企業から関心が寄せられた中で、最終的に4グループから応募があった。4グループのどの提案書も、これまでの各企業の実績をもとにした創意工夫が盛り込まれており、市の要求水準を上回る提案内容が示されていた。提案書作成における努力に対して敬意を表するとともに、心から深く感謝申し上げたい。

選定委員会では、落札者決定基準に則り、各審査項目について厳正かつ公正に審査を行った結果、株式会社東洋食品を代表企業とする156グループを最優秀提案として選定した。当該グループは、「設計・建設業務」「維持管理業務」「運營業務」「事業計画」の分野で、高い得点を得た。

今後、156グループは市と特定事業契約を締結するための協議を行うこととなるが、市の要求事項のみならず、提案された内容を確実に履行することが求められる。そのうえで、本事業をさらに充実したものとし、事業期間にわたって、安全・安心でおいしい給食が円滑に提供できるよう、156グループに対しては、次の事項に留意して事業を実施されることを望みたい。

- ・計画地の周辺環境を考慮し、周辺住宅地への配慮等を踏まえた、安全かつ現実性のある工程計画に従った施工を行うこと。
- ・事業計画期間後も見据えた効率的・効果的な修繕計画を立案し、運用実態に合わせた的確な見直しを含め、着実に遂行すること。
- ・優れた衛生管理を前提に安定的かつ良質な学校給食の提供を確実に実施すること
- ・本市が初めて実施する「アレルギー対応食の提供」について、知識と経験を生かし、市と十分協議し、確実に実施すること。
- ・「川越産野菜の活用・一次加工施設の充実」について、当該事業の趣旨・目的等を踏まえ、川越産野菜の使用率向上や施設稼働の向上に向け、積極的な創意工夫を心掛けること。
- ・「敷地の有効活用に関する提案」について、本体事業との連携等の事業効果と収支確保など効率性の両面を重視した敷地活用を行うこと。