

青森市小学校給食センター等整備運営事業

審査講評

平成 23 年 12 月 15 日

青森市小学校給食センター等整備運営事業PF事業者審査委員会

青森市小学校給食センター等整備運営事業 P F I 事業者審査委員会（以下「審査委員会」という。）は、青森市小学校給食センター等整備運営事業（以下「本事業」という。）に関して、落札者決定基準（平成 23 年 6 月 1 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 23 年 12 月 15 日

青森市小学校給食センター等整備運営事業 P F I 事業者審査委員会

委員長 今 喜典

目 次

第1	審査委員会の構成	1
第2	審査委員会の開催経過	1
第3	審査の方法	1
第4	審査の結果	2
1	資格審査	2
2	提案審査	3
3	総合評価	5
第5	審査の講評	6
1	各評価項目の講評	6
2	審査の総評	8

第1 審査委員会の構成

審査委員会の構成は以下のとおりである。

氏名（敬称略）		役職
委員	今 喜典	青森公立大学経営経済学部 教授
委員	谷津 憲司	東北工業大学工学部建築学科学科長 教授
委員	齋藤 長徳	青森県立保健大学健康科学部栄養学科 講師
委員	若山 恵佐雄	税理士若山恵佐雄事務所 税理士
委員	加賀谷 久輝	青森市副市長

第2 審査委員会の開催経過

審査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 22 年 11 月 1 日（月）	第 1 回 審査委員会	計画地見学、事業概要説明、審査の進め方について
平成 23 年 5 月 20 日（金）	第 2 回 審査委員会	事業の流れ、審査基準決定
平成 23 年 11 月 13 日（日）	第 3 回 審査委員会	提案内容分析（1）
平成 23 年 11 月 20 日（日）	第 4 回 審査委員会	提案内容分析（2）
平成 23 年 12 月 2 日（金）	第 5 回 審査委員会	最優秀提案選定、市長報告

第3 審査の方法

審査は、事業者の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 23 年 6 月 1 日公表）の参加資格要件に基づき審査を行い、提案書類の提出を求める入札参加者を選定した。

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、審査委員会が落札者決定基準（平成 23 年 6 月 1 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。

第4 審査の結果

1 資格審査

平成23年8月15日に、4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審査した結果、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23年8月22日付けで、参加資格確認通知を各グループへ送付するとともに、参加グループ数を公表した。

その後、1グループから辞退の届出があり、以下の3グループが入札に参加した。

<入札参加グループ一覧>

(五十音順)

グループ名 役割	グリーンハウス グループ	東洋食品 グループ	NIPPO グループ
代表企業	(株)グリーンハウス	(株)東洋食品	(株)NIPPO 青森統括事務所
設計企業	(株)梓設計 東北事務所	(株)INA 新建築研究所 東北支店	(株)長大 仙台支社
	前田建設工業(株) 東北支店	(株)八洲建築設計事務所	(株)川島隆太郎建築事務所
工事監理企業	(株)梓設計 東北事務所	(株)八洲建築設計事務所	(株)長大 仙台支社
			(株)川島隆太郎建築事務所
建設企業	前田建設工業(株) 東北支店	日本国土開発(株) 青森営業所	(株)NIPPO 青森統括事務所
		内海工業(株)	(株)鹿内組 丸喜(株)齋藤組
厨房設備企業	日本調理機(株) 東北支店青森営業所	タニコー(株) 青森営業所	(株)フジマック 青森営業所
維持管理企業	三菱電機ビルテクノサー ビス(株) 東北支社	(株)日立ビルシステム 東北支社	東洋建物管理(株)
		(株)エイエスワイ	
		(株)クリーンサービス青森	
運営企業	(株)グリーンハウス	(株)東洋食品	大新東ヒューマンサービ ス(株) 青森営業所
その他企業	八千代エンジニアリング (株)東北支店	三菱 UFJ リース(株)	日本通運(株) 青森支店

2 提案審査

(1) 基礎審査

ア 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書について、市は、平成 23 年 10 月 28 日に開札し、入札価格が予定価格の範囲内であることを確認した。

イ 基礎的事項の確認

提案価格の確認を通過した入札参加者から提出された提案書類について、市は、基礎的事項の確認を行った。

以上から、入札参加者 3 グループとも基礎要件を満たすことを確認した。

(2) 提案内容の評価

審査委員会は、落札者決定基準に基づき、構成員の会社名を伏せた 01 グループ、02 グループ、03 グループとして、提案内容の審査を行った。

提案内容審査については、審査委員会として 5 段階（A～E）により評価を行った。

提案内容の評価の採点基準

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×1.00
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×0.50
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

提案内容の評価結果は、以下のとおりである。

提案内容評価の得点

評価項目	配点	01 グループ	02 グループ	03 グループ
1 設計・建設に関する提案	22	17.75	17.75	13.75
施設計画の基本方針及び全体配置	3	3.00	2.25	1.50
衛生管理機能の徹底、調理機能の充実	4	3.00	3.00	2.00
立地条件を考慮した施設計画	4	4.00	3.00	2.00
アレルギー対応食の提供	2	1.00	1.50	1.50
コスト削減の追求、環境対策	4	3.00	3.00	3.00
食育に関する教育施設の整備	2	1.50	2.00	1.50
その他 設計施工計画	3	2.25	3.00	2.25
2 維持管理業務に関する提案	8	6.00	8.00	5.00
各種維持管理業務	4	2.00	4.00	2.00
修繕計画	4	4.00	4.00	3.00
3 運営業務に関する提案	20	15.25	18.00	16.50
運営業務実施体制	6	4.50	4.50	4.50
衛生管理の徹底	4	4.00	4.00	4.00
望ましい食環境の整備	5	3.75	5.00	5.00
配送・回収業務計画	3	1.50	3.00	1.50
運営備品等の調達計画	2	1.50	1.50	1.50
4 事業計画に関する提案	20	16.04	16.59	16.79
組織体制、事業実施体制	3	2.25	2.25	2.25
資金調達計画、長期収支計画	3	2.25	2.25	2.25
リスク管理	3	2.25	2.25	2.25
業務の品質確保	2	1.50	2.00	1.50
光熱水費の削減	5	4.79	4.84	4.54
地域への貢献	4	3.00	3.00	4.00
合計	70	55.04	60.34	52.04

(3) 入札価格の評価

最低価格を提示した入札価格に満点(30点)を付与する。それ以外の入札価格については、次式に従って得点化する。

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。

$$\text{入札価格点} = \text{配点} \times (\text{最低入札価格} / \text{入札価格})$$

入札価格の評価結果

	01 グループ	02 グループ	03 グループ
入札価格(円)	10,361,994,462	9,638,617,162	10,264,440,000
得点	27.91	30.00	28.17

3 総合評価

提案内容評価の得点に、入札価格の得点を加算し、総合評価を行った。

$$\text{総合評価点} = \text{内容審査点(70点)} + \text{入札価格点(30点)}$$

総合評価結果

	01 グループ	02 グループ	03 グループ
提案内容評価の得点	55.04	60.34	52.04
入札価格の得点	27.91	30.00	28.17
総合評価点(+)	82.95	90.34	80.21

審査委員会は、総合評価点数が第1位となった02グループを最優秀提案として選定した。

この結果、最優秀提案事業者は、グリーンハウスグループ(代表企業(株)グリーンハウス)となった。

第5 審査の講評

1 各評価項目の講評

設計・建設に関する提案

評価項目	審査講評
施設計画の基本方針及び全体配置	<ul style="list-style-type: none"> ・本事業の最大の制約条件である狭い敷地への対応について、各グループともに、知恵と工夫をこらした独自の提案が示された。 ・01グループは、立体的な配置計画を検討した結果、冬季の気候条件にふさわしい計画案となっており、特に高く評価された。 ・02グループは、駐車場計画と関連させ、ゆとりある配置計画や望ましい動線計画等が示されており、高く評価された。 ・03グループは、中学校給食センターを含めた、計画地内のコンパクトな配置計画の提案が示されており、これらは評価されたが、高い評価に至らなかった。
衛生管理機能の徹底、調理機能の充実	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理、調理機能について、各グループともに詳細で具体的な提案が示された。各グループとも効率的な配置としていたが、要求水準書の参考で示した釜数に対して、数が少ないのではないかと指摘もあった。 ・01グループは、なかでも施設内ゾーニングや作業環境についての提案があり、高く評価された。また、衛生管理面にも十分な配慮がなされていた。 ・02グループは、なかでも非常時の対応の提案があり、高く評価された。また、衛生管理面にも十分な配慮がなされていた。 ・03グループは、非常時の対応や食材ルートの提案があり、評価されたが、高い評価には至らなかった。
立地条件を考慮した施設計画	<ul style="list-style-type: none"> ・01グループについて、冬季の気候条件に関する詳細の検討を踏まえた提案があり、なかでも除雪・堆雪対策が、特に高く評価された。また、駐車場計画の工夫や、十分な台数を確保した提案等についても、特に高く評価された。 ・02グループについて、冬季の気候条件に関する詳細の検討を踏まえた提案があり、なかでも除雪・堆雪対策が、高く評価された。また、配置計画と関連し、十分な台数を確保した提案についても、高く評価された。 ・03グループでは、冬季の気候条件についての提案や駐車場計画の具体案が示されたが、一般的レベルであり、評価されたが、高い評価に至らなかった。
アレルギー対応食の提供	<ul style="list-style-type: none"> ・01グループについて、交差汚染を生じないような計画、食数や献立数を考慮した提案が示され、評価されたが、高い評価には至らなかった。 ・02グループ、03グループは、交差汚染を生じないような計画、食数や献立数を考慮した提案が示され、高く評価された。なかでも、02グループは保護者対応への配慮について、03グループはゾーニング等について、独自の提案があり、高く評価された。
コスト縮減の追求、環境対策	<ul style="list-style-type: none"> ・すべてのグループにおいて、メンテナンス機器更新、ライフサイクルコストの低減、環境負荷低減等への寄与について、具体的な提案が示されており、高く評価された。各グループともに、独自の様々な提案が検討され、詳細な業務内容についての提案が示された。
食育に関する教育施設の整備	<ul style="list-style-type: none"> ・01グループ、03グループについて、食育支援を図るための具体的な提案が示され、高く評価された。 ・02グループでは、食育支援を図るための具体的な提案が示され、なかでも実体験できる場の確保等の提案があり、特に高く評価された。

評価項目	審査講評
その他・設計施工計画	<ul style="list-style-type: none"> ・01グループ、03グループについて、適切な工程計画や施工計画、工事中の安全性への配慮が提案され、高く評価された。 ・02グループについては、適切な工程計画や施工計画、工事中の安全性への配慮が提案され、なかでも設計協議・業務体制や周辺への配慮について、特に高く評価された。

維持管理業務に関する提案

評価項目	審査講評
各種維持管理業務	<ul style="list-style-type: none"> ・01グループ、03グループについては、建築物・建築設備・厨房設備等についての具体的で詳細な提案が示され、評価されたが、高い評価に至らなかった、 ・02グループについては、建築物・建築設備・厨房設備等についての具体的で詳細な提案が示され、なかでも体制やきめ細かい対応の提案等が、特に高く評価された。
修繕計画	<ul style="list-style-type: none"> ・すべてのグループともに、予防保全の考え方に基づく詳細で具体的な提案が示された。 ・01グループ、02グループについては、事業終了後の修繕計画について、計画内容や施設別の提案等、詳細で具体的な提案があり、特に高く評価された。 ・03グループについては、事業終了後の修繕計画の提案は、高く評価された。

運営業務に関する提案

評価項目	審査講評
運営業務実施体制	<ul style="list-style-type: none"> ・すべてのグループともに、実施体制、人材確保についての具体的な提案があり、高く評価された。なかでも、責任者や有資格者の配置、幅広い人材確保や、開業準備業務の具体的な提案等が評価された。
衛生管理の徹底	<ul style="list-style-type: none"> ・すべてのグループにおいて、食中毒や異物混入防止対策、アレルギー対応食、衛生管理や健康管理体制についての具体的で詳細な提案があり、特に高く評価された。
望ましい食環境の整備	<ul style="list-style-type: none"> ・すべてのグループにおいて、食べ残しを少なくする工夫や地産地消の推進、献立支援への具体的な提案が示された。 ・01グループは、中学校給食センターについての改善点に関し、運営面を中心にした提案が示されており、高く評価された。 ・02グループ、03グループは、なかでも中学校給食センターについての改善点に関し、幅広く具体的な提案が示され、特に高く評価された。
配送・回収業務計画	<ul style="list-style-type: none"> ・01グループ、03グループは、詳細の検討・分析を踏まえた配送・回収計画を提案していたが、一部配送時間に不安があり、評価されたが、高い評価には至らなかった。 ・02グループは、詳細の検討・分析を踏まえた、ゆとりある配送・回収計画を提案しており、特に高く評価された。
運営備品等の調達計画	<ul style="list-style-type: none"> ・すべてのグループにおいて、衛生面・保温性・作業性・耐久性を考慮した備品調達について、具体的な提案が示され、また、アレルギー対応食食器や予備・更新についても優れた提案が、高く評価された。

事業計画に関する提案

評価項目	審査講評
組織体制、事業実施体制	・すべてのグループにおいて、役割分担、市や学校等との連携、非常時の対応について、具体的な提案があり、高く評価された。
資金調達計画、長期収支計画	・すべてのグループにおいて、適切な収支計画、確実な資金調達の提案が示され、高く評価された。また、いずれのグループも不測の事態への対応が示されており、調達金額は異なるものの、十分な予備費等を確保されていた。
リスク管理	・すべてのグループにおいて、潜在リスクの分析と対応策が検討され、追加的な保険付保等を含めた具体的で詳細な提案があり、高く評価された。 ・また、バックアップ体制についても、契約面での対応も含めて、十分な体制とすることの提案が示されていた。
業務の品質確保	・01グループ、03グループは、業務管理システム、セルフモニタリングについての具体的な提案があり、高く評価された。 ・02グループは、業務管理システム、セルフモニタリングについての具体的な提案があり、なかでも、情報共有化に関する提案等が、特に高く評価された。
光熱水費の削減	・配点5について、小・中学校の食数比（12,000食、9,000食）で按分し、それぞれ、小学校給食センター2.86点、中学校給食センター2.14点を配点とした。 ・さらにそれぞれの提案金額をもとにして、 $\text{配点} \times (\text{最低額}) / (\text{提案額})$ として計算した。
地域への貢献	・すべてのグループにおいて、地域社会、地域経済への貢献について、具体的で詳細な提案が示された。また、地元企業への配慮、地元雇用についても、具体的で詳細な提案が示された。 ・01グループ、02グループは、地元雇用の提案内容について、高く評価された。 ・03グループは、なかでも、地元雇用の具体的な提案内容（採用予定数等）について、特に高く評価された。

2 審査の総評

入札に参加した3グループの提案は、いずれも本事業の目的を踏まえた高いレベルの提案であり、ご協力いただいた各グループの皆様、心より感謝申し上げたい。

最優秀提案とした02グループの提案については、アレルギー食への対応について食材搬入から配缶までの区画が独立して配置されるとともに専門のスタッフを配置していること、施設の維持管理のための点検について年に24回実施するなど充実していること、配送・回収業務について事前に冬期間に試走を行うなど確実性が高いこと等、民間事業者ならではの優れたアイデアが盛り込まれた提案であった。

また、01グループでは工夫された配置計画等の設計・建設計画について、03グループでは地域への貢献等の事業計画について、優れた提案が示されていた。

なお、02グループにおいては、提案に示された各種の具体的な事項について、特に市の負担としている「光熱水費の削減」を含めて、これらの業務を着実に実行していくなど、本事業の更なる向上に努めていくよう、審査委員会として要望するものである。