

# 伊賀市小学校給食センター整備運営事業

## 審査講評

平成30年5月16日

伊賀市小学校給食センター整備運営事業

PFI 事業者選定審査委員会

伊賀市小学校給食センター整備運営事業 PFI 事業者選定審査委員会(以下「審査委員会」という。)は、落札者決定基準に基づいて審査を行いましたので、審査結果及び審査講評を報告します。

平成 30 年 5 月 16 日

伊賀市小学校給食センター整備運営事業 PFI 事業者選定審査委員会  
委員長 奥野 信宏

## 目 次

第 1	事業者の選定体制 .....	1
第 2	審査委員会の開催経過 .....	1
第 3	審査の手順 .....	2
第 4	審査の結果 .....	3
1	参加資格審査 .....	3
2	提案審査 .....	4
(1)	入札書類及び提案書類の確認.....	4
(2)	基礎審査 .....	4
(3)	加点審査 .....	4
(4)	価格審査 .....	6
(5)	総合評価及び最優秀提案者の選定.....	6
第 5	審査の講評 .....	7
1	各評価項目の講評.....	7
2	審査の総評 .....	10

## 第1 事業者の選定体制

最優秀提案者の選定は、下表記載の6名の委員により構成する審査委員会が行った。

役職	氏名	役職
委員長	奥野 信宏	名古屋都市センター長
副委員長	鈴木 賢一	名古屋市立大学大学院芸術工学研究科教授
委員	森永 孝子	三重短期大学非常勤講師
委員	羽原 伊久雄	公認会計士
委員	大森 秀俊	伊賀市副市長
委員	谷口 修一	伊賀市教育委員会事務局 学校教育推進監

## 第2 審査委員会の開催経過

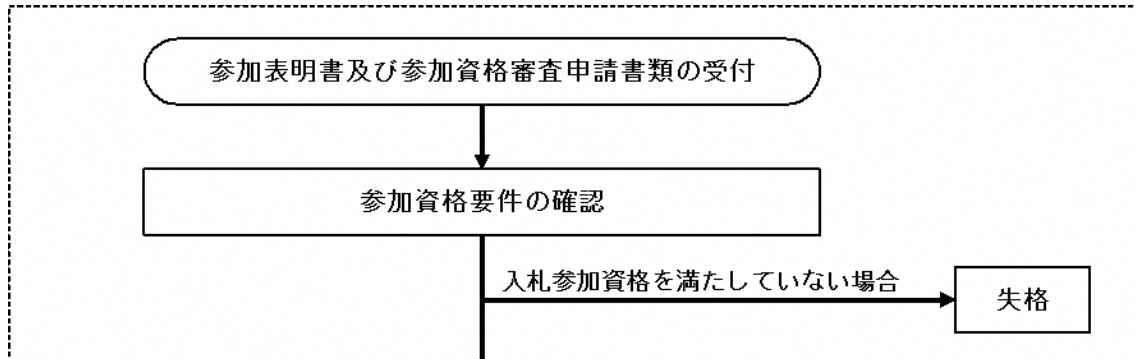
審査委員会は、5回開催した。主な協議事項は、下表記載のとおりである。

回数	開催日	主な協議事項
第1回	平成29年7月21日(金)	・委員長及び副委員長の選任 ・実施方針(案)、要求水準書(案)について
第2回	平成29年9月22日(金)	・落札者決定基準(案)について ・特定事業の選定について
第3回	平成29年10月13日(金)	・落札者決定基準(案)について ・ヒアリング実施要領(案)について
第4回	平成30年3月19日(月)	・提案内容に関する意見交換 ・事業者への質問・確認事項 ・評価方法等について
第5回	平成30年3月27日(火)	・事業者ヒアリング ・各評価項目の審査 ・加点審査 ・最優秀提案者の選定

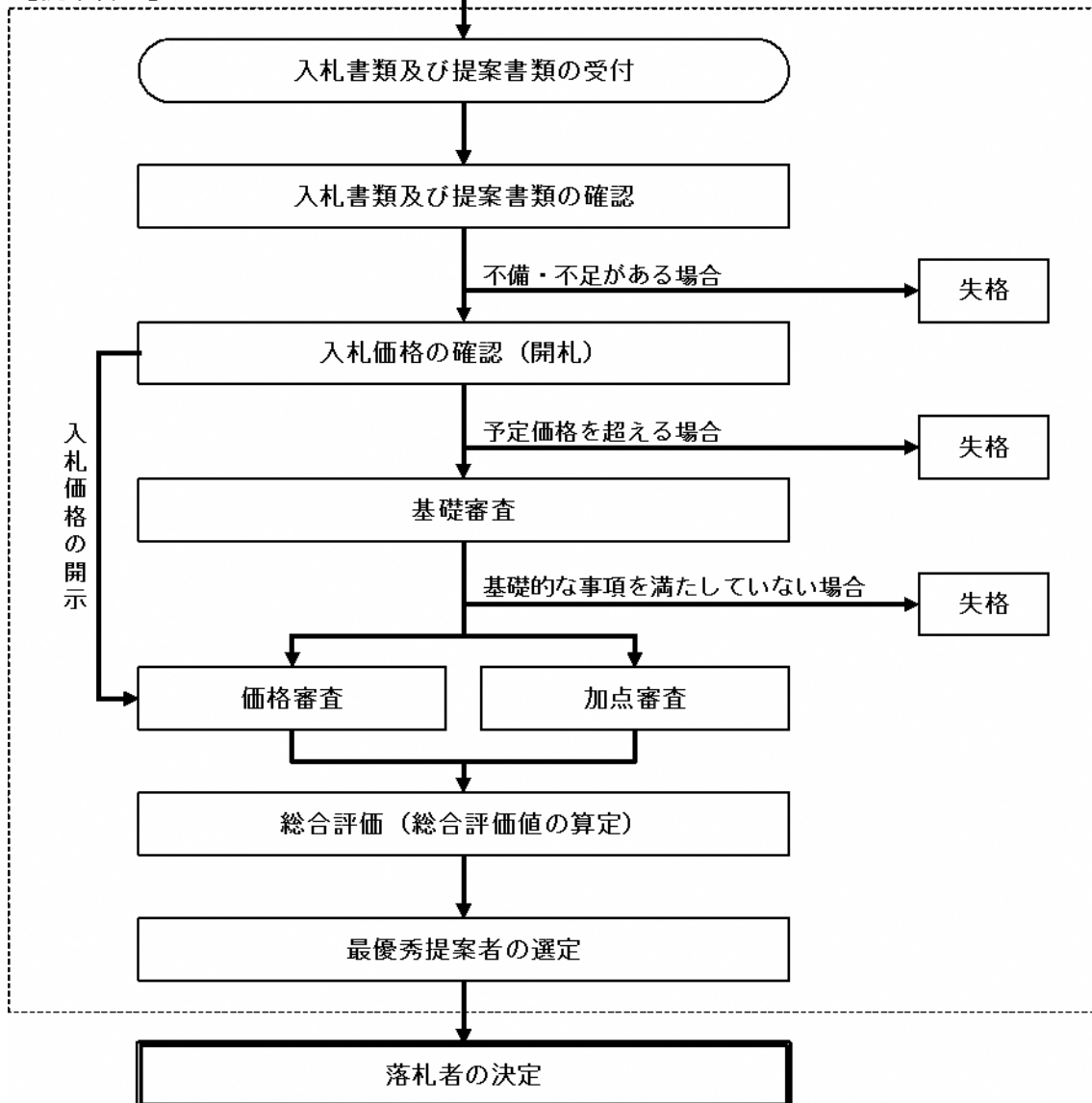
### 第3 審査の手順

最優秀提案者の選定は、以下に示す審査手順により行った。

#### 【参加資格審査】



#### 【提案審査】



## 第4 審査の結果

### 1 参加資格審査

平成30年1月11日までに、2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、両グループともに入札説明書に示す入札参加者の参加資格要件を満たしていることを確認した。

平成30年1月22日付けで、各グループの代表企業に対して参加資格を有する旨の審査結果を書面にて通知した。

#### 【入札参加者一覧】

入札参加者	受付番号	構成員	
ニッコクトラスト グループ	1	代表企業	株式会社ニッコクトラスト
		構成企業	株式会社阿波設計事務所三重支店 船谷建設株式会社 上野ハウス株式会社 株式会社中西製作所伊賀営業所 太平ビルサービス株式会社津営業所 日本国民食株式会社
シダックス大新東 ヒューマンサービス グループ	2	代表企業	シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社
		構成企業	大日本土木株式会社三重営業所 山一建設株式会社 株式会社アイホー名古屋支店 三菱電機ビルテクノサービス株式会社 中部支社三重支店 日管株式会社三重営業所
		協力企業	パシフィックコンサルタンツ株式会社 三重事務所

## 2 提案審査

### (1) 入札書類及び提案書類の確認

平成 30 年 2 月 26 日に 2 グループから入札書類及び提案書類の提出があり、入札説明書等の指定通りに必要書類が形式上全て揃っていることを確認した。

同日、開札を行い、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

提案書類の記載内容について、落札者決定基準に示す基礎的な事項を満たしていることを確認し、両グループともに基礎審査を合格とした。

### (3) 加点審査

審査委員会は、落札者決定基準に示す評価基準に基づき、提案書類の記載内容について、構成員名を明らかにせず評価項目ごとに審査を行った。

#### 【評価基準】

評価	評価基準	点数化の方法
A	特に優れた提案となっている	配点×1.00
B	優れた提案となっている	配点×0.75
C	やや優れた提案となっている	配点×0.50
D	要求水準を満たす程度の提案となっている	配点×0.25

加点審査の結果は、以下のとおりである。

【加点審査結果】

評価項目		配点	受付番号	
			1	2
事業計画	事業実施方針、事業実施体制	3	2.88	2.75
	資金調達・返済計画、長期収支計画	2	1.83	1.67
	リスク管理計画	2	1.67	1.67
	業務品質の確保	2	1.92	1.42
	地域経済・地域社会への貢献	3	3.00	2.00
	計	12	11.30	9.51
施設整備計画	設計方針、配置計画、外構計画	3	2.13	2.75
	平面・動線計画	4	3.67	2.83
	建築設備計画	2	1.75	1.33
	調理設備等、食器・食缶等、調理備品等調達計画	3	2.88	2.13
	アレルギー対応食調理室計画	1	0.88	0.79
	食育関連計画	1	0.79	0.71
	LCC削減計画	2	1.58	1.58
	施工計画	3	2.38	2.38
	計	19	16.06	14.50
開業準備計画		2	1.67	1.83
維持管理計画	維持管理方針、維持管理業務実施体制	2	1.58	1.50
	各種維持管理業務計画	3	2.50	2.38
	修繕計画	2	1.67	1.42
	計	7	5.75	5.30
運営計画	運営方針、運営業務実施体制、食育支援業務	4	2.83	4.00
	食材等の検収補助・保管業務	1	0.79	0.71
	調理等業務	5	4.58	3.33
	衛生管理業務	5	4.17	3.13
	洗浄消毒・残渣等処理業務	2	1.58	1.58
	給食配送・回収業務、配送車両の調達・維持管理業務	3	2.25	2.63
	計	20	16.20	15.38
合計（性能点）		60	50.98	46.52



(4) 価格審査

各グループの入札価格について、落札者決定基準に示す算出方法に基づき、点数化を行った。

【入札価格の点数化方法】

$$\text{価格点} = 40 \text{ 点} \times (\text{最低入札価格} / \text{当該入札価格})^2$$

【価格審査結果】

	受付番号 1	受付番号 2
入札価格	3,991,387,167 円	4,211,686,926 円
価格点	40.00 点	35.92 点

(5) 総合評価及び最優秀提案者の選定

加点審査における性能点と加点審査における価格点の合計点（総合評価値）を算出し、審査委員会は点数が高い受付番号 1 を最優秀提案者として選定した。

【総合評価結果】

	受付番号 1	受付番号 2
性能点	50.98 点	46.52 点
価格点	40.00 点	35.92 点
合計点	90.98 点	82.44 点

## 第5 審査の講評

### 1 各評価項目の講評

#### (1) 事業計画

評価項目	審査講評
事業実施方針 事業実施体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>両グループともに、基本コンセプト等を踏まえた適切な事業実施方針や、実績豊富な企業と市内企業が連携した具体的な事業実施体制が提案されており、極めて高く評価した。</li> </ul>
資金調達・返済計画 長期収支計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>両グループともに、確実な資金調達・返済計画及び安定的な長期収支計画、不測の事態が発生した際の有効な資金対策が提案されており、極めて高く評価した。</li> <li>受付番号1は、サービス対価Bに係る割賦金利のスプレッドの低さなどを極めて高く評価した。</li> <li>受付番号2は、建設期間中の資金計画などを極めて高く評価した。</li> </ul>
リスク管理計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>両グループともに、本事業に係るリスクが構成員間で明確に分担され、リスク顕在化の未然防止策やリスク顕在化時の対応策が具体的に提案されており、高く評価した。</li> </ul>
業務品質の確保	<ul style="list-style-type: none"> <li>受付番号1は、きめ細かいセルフモニタリング方法や具体的なモチベーションの維持方策などを極めて高く評価した。</li> <li>受付番号2は、段階的なセルフモニタリング体制の提案などを高く評価した。</li> </ul>
地域経済・地域社会への貢献	<ul style="list-style-type: none"> <li>受付番号1は、市内企業の主体的な参画や市内企業への発注金額・割合の高さなどを極めて高く評価した。</li> <li>受付番号2は、多様な市内企業の活用や市内企業へ発注計画などを高く評価した。</li> </ul>

#### (2) 施設整備計画

評価項目	審査講評
設計方針 配置計画 外構計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>両グループともに、適切な設計方針や本敷地の特徴を踏まえた配置計画が提案されており、高く評価した。</li> <li>受付番号1は、隣接する保育園との調和に配慮した外観デザインや、近隣への影響抑制に配慮した提案などを高く評価した。</li> <li>受付番号2は、敷地内における車両動線の安全性及び利便性や地域との調和に配慮した外観デザインなどを極めて高く評価した。</li> </ul>

平面・動線計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・受付番号1は、交差汚染防止に配慮した前室や衛生面を考慮した諸室・動線確保の提案などを極めて高く評価した。</li> <li>・受付番号2は、明確なエリア区分の提案などを高く評価した。</li> </ul>
建築設備計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・受付番号1は、提供食数の段階的増加に対応可能な設備計画やメンテナンス性を考慮した階高設定の提案などを極めて高く評価した。</li> <li>・受付番号2は、提供食数の段階的増加に対応可能な設備計画などを高く評価した。</li> </ul>
調理設備等調達・設置計画 食器・食缶等調達計画 調理備品等調達計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・受付番号1は、衛生管理面等に配慮した消毒保管機器や調理設備等の効率的な増設・追加の提案などを極めて高く評価した。</li> <li>・受付番号2は、衛生管理面等に配慮した調理設備や提供食数の段階的増加に対応した具体的な調理設備の稼働方法などを高く評価した。</li> </ul>
アレルギー対応食調理室計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・受付番号1は、多様な除去対象食材の調理に対応できる設備計画や前室を設置する提案などを極めて高く評価した。</li> <li>・受付番号2は、多様な除去対象食材の調理に対応できるスペース・設備計画などを高く評価した。</li> </ul>
食育関連計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・受付番号1は、コンパクトかつ効果的な展示ホール・見学用通路の提案などを極めて高く評価した。</li> <li>・受付番号2は、体験型展示の提案などを高く評価した。</li> </ul>
LCC削減計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・両グループともに、ライフサイクルコストの削減を実現するための多様な方策が提案されており、高く評価した。</li> </ul>
施工計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・両グループともに、具体的な設計・施工スケジュールや周辺への影響抑制策が提案されており、高く評価した。</li> </ul>

### (3) 開業準備計画

評価項目	審査講評
開業準備業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・受付番号1は、具体的な開業準備スケジュールの提案などを高く評価した。</li> <li>・受付番号2は、早期に開業準備体制を構築する提案などを極めて高く評価した。</li> </ul>

#### (4) 維持管理計画

評価項目	審査講評
維持管理方針 維持管理業務実施体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>両グループともに、豊富な実績・経験を活用した円滑な維持管理業務実施体制や、不具合・故障等や非常時・緊急時等の迅速な対応方法などが提案されており、高く評価した。</li> </ul>
各維持管理業務計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>両グループともに、各種保守管理業務や清掃業務に関して具体的な方策が提案されており、高く評価した。</li> </ul>
修繕計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>受付番号1は、予防保全に基づく計画的な修繕・交換の実施や、事業期間終了後の大規模修繕等も考慮した修繕計画の提案などを高く評価した。</li> <li>受付番号2は、予防保全に基づく維持管理期間中の修繕・交換費の抑制や、劣化診断結果に基づく報告書を作成する提案などを高く評価した。</li> </ul>

#### (5) 運営計画

評価項目	審査講評
運営方針 運営業務実施体制 食育支援業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>受付番号1は、献立内容に対応した配置人数の調整や、園児を対象とした試食会開催の提案などを高く評価した。</li> <li>受付番号2は、提供食数の増加に適切に対応できる調理業務体制の提案などを極めて高く評価した。</li> </ul>
食材等の検収補助・ 保管業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>両グループともに、円滑かつ効率的な業務遂行方法などが提案されており、高く評価した。</li> </ul>
調理等業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>両グループともに、アレルギー対応食に関して、安全性や確実性に配慮した調理・配缶方法などが提案されており、高く評価した。</li> <li>受付番号1は、手づくり献立に関する調理ノウハウが優れている点などを極めて高く評価した。</li> </ul>
衛生管理業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>受付番号1は、前室を利用した業務従事者の衛生管理方策や、ノロウイルスに関する有効な方策などを高く評価した。</li> <li>受付番号2は、調理作業中の衛生管理計画や業務従事者の衛生管理方策に関する具体的な提案などを評価した。</li> </ul>
洗浄消毒・残渣等処理 業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>受付番号1は、和え物釜の洗浄・消毒保管方法の提案などを高く評価した。</li> <li>受付番号2は、残渣等の処分方法としてバイオガス発電を提案していることなどを高く評価した。</li> </ul>

<p>給食配送・回収業務 配送車両の調達・維持 管理業務</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・両グループともに、各配送校までの交通事情等を適切に把握した上で配送・回収計画が提案されており、高く評価した。</li> <li>・受付番号1は、全ての配送校に対して二段階配送方式を採用し、各学校で実施する配膳作業に配慮している提案などを高く評価した。</li> <li>・受付番号2は、配送車両1台につき2名の配送員を配置し、安全性・確実性の確保を考慮した給食配送・回収業務体制を構築している提案などを極めて高く評価した。</li> </ul>
------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 2 審査の総評

本事業は、小学校給食センターの設計・建設・運営・維持管理を民間事業者に一括して発注することで、安全・安心な学校給食の安定的な供給や地産地消・食育の推進などを図るとともに、事業期間を通じた財政負担の縮減を実現することを目的としており、伊賀市初のPFI事業として実施されるものである。

本事業の募集に参加された2グループの提案内容は、市の基本コンセプトや本事業ならではの特徴などが十分に考慮されており、各構成員の豊富な実績・経験や多様なノウハウが反映されたレベルの高いものであった。本事業への参加にあたり、市内企業との連携を重視したグループを組成し、鋭意努力して各種提案書類を作成していただいたことに対して敬意を表するとともに、深く感謝を申し上げたい。

審査委員会では、落札者決定基準に基づいて、評価項目毎の意見交換や事業者へのヒアリング結果等を踏まえた加点審査を行い、受付番号1を最優秀提案者として選定した。落札者として決定したニッコクトラストグループに対しては、本事業の実施にあたり、要求水準及び提案内容を確実かつ円滑に履行するとともに、以下の事項について十分配慮し、市が求める協議や調整等に誠意を持って対応されることを要望する。

- ・敷地内の動線計画について、食材搬入車両の動線と通勤車両等の動線が交錯することがないように、車路の進行方向を含め、改善に努めること。
- ・敷地北東角の出入口の計画について、各種車両が安全かつ円滑に出入りできるように隣接する保育園への配慮を含め、さらなる工夫を行うこと。
- ・調理設備等調達・設置計画について、市が想定している献立の調理に必要な設備を過不足なく調達・設置するように市と十分な協議を行うこと。
- ・運營業務実施体制について、提案されている人数で安定的に調理等業務を遂行することが困難と判断される場合は、増員により確実に提供すること。また、給食配送・回収業務について、配送校での受渡しを含め、安全かつ確実に遂行すること。
- ・地域経済・地域社会への貢献について、提案されている地域一体型の事業体制を構築し、市内企業への発注計画及び発注金額を確実に履行すること。

以上