

(仮称)ふじみ野市上福岡学校給食センター  
整備運営事業

審査講評

平成25年10月

ふじみ野市学校給食センター整備事業PFI事業者審査委員会

平成 25 年 4 月 1 日に「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。以下「PFI 法」という。）に基づき公募いたしました「(仮称)ふじみ野市上福岡学校給食センター」（以下「本事業」という。）に係る本事業を実施する民間事業者（以下「事業者」という。）の選定に関する審査講評をここに公表いたします。

平成 25 年 10 月 29 日

ふじみ野市学校給食センター整備事業 PFI 事業者審査委員会

委員長 根本 祐二  
篠崎 正彦  
堀端 薫  
西川 邦夫  
高山 稔

(仮称)ふじみ野市上福岡学校給食センター 審査講評

目 次

1. 事業者選定の体制等	1
2. 審査結果	1
2.1 基礎項目審査	1
2.2 加点項目審査	1
2.3 総合評価	2
3. 審査結果の総評	3
添付資料 個別講評	4

# 1. 事業者選定の体制等

## (1) 事業者選定の体制

入札書類審査に当たっては、ふじみ野市（以下「本市」という。）が基礎項目審査を行ったうえで、本市が設置した学識経験者等で構成するふじみ野市学校給食センター整備事業 PFI 事業者審査委員会（以下「審査委員会」という。）が、入札参加者から提出された入札書類の加点項目審査を行い、本市に選定結果を報告した。

## (2) 審査委員会

審査委員会の構成は、以下のとおりである。

委員長	根本 祐二	東洋大学 経済学部 教授
委員	篠崎 正彦	東洋大学 理工学部 准教授
委員	堀端 薫	女子栄養大学 栄養学部 准教授
委員	西川 邦夫	ふじみ野市 総合政策部長
委員	高山 稔	ふじみ野市 教育部長

# 2. 審査結果

## 2.1 基礎項目審査

入札参加者の提案内容が、落札者決定基準「別紙 1 基礎審査項目の評価基準」に掲げる基礎審査項目を充足しているかについて本市が審査を行った。この結果、入札参加者の提案内容が基礎審査項目を充足していることを確認した。

## 2.2 加点項目審査

### (1) 審査方法

前述のとおり、基礎項目審査において適格とみなされた入札参加者の提案内容について、審査委員会が、以下に示す加点審査項目ごとに加点基準に応じて得点（加点）を付与し、加点項目審査を行った。

#### 【加点審査項目】

加点審査項目	配点
① 事業計画全般に関する事項	80
② 設計業務に関する事項	130
③ 建設・工事監理業務に関する事項	60
④ 維持管理業務に関する事項	90
⑤ 運営業務に関する事項	240
合計	600

#### 【加点基準】

	評価水準	加点比率
A	特に優れている	100%
B	A と C の中間程度	75%
C	優れている	50%
D	C と E の中間程度	25%
E	優れている点はない	0%

## (2) 加点項目審査（性能評価点）の結果

前項の審査方法に基づく加点項目審査（性能評価点）の結果を以下に示す。

加点審査項目	配点	A グループ	B グループ	C グループ	D グループ
① 事業計画全般に関する事項	80	41.3	60.0	53.8	46.3
② 設計業務に関する事項	130	67.5	85.0	80.0	80.0
③ 建設・工事監理業務に関する事項	60	35.0	40.0	40.0	30.0
④ 維持管理業務に関する事項	90	50.0	45.0	57.5	45.0
⑤ 運営業務に関する事項	240	97.5	137.5	140.0	115.0
性能評価点の合計	600	291.3	367.5	371.3	316.3

## 2.3 総合評価

性能評価点と価格評価点の合計を次式に基づいて加算した値を総合評価点とし、優秀提案として選定した。

$$\text{総合評価点} = \text{性能評価点（加点項目審査：600点満点）} + \text{価格評価点（400点満点）}$$

	配点	A グループ	B グループ	C グループ	D グループ
性能評価点	600	291.3	367.5	371.3	316.3
価格評価点	400	376.5	365.0	362.6	400.0
総合評価点	1,000	667.8	732.5	733.9	716.3
順位		4	2	1	3

※ 落札者決定基準に基づき、性能評価点の合計点は小数点以下第2位を四捨五入した。

### 3. 審査結果の総評

本事業には4グループの提案があり、いずれの提案もこれまでのPFI事業や給食センターの運営実績に基づく創意工夫を施した提案が多く盛り込まれていた。

また、各グループともに、東日本大震災以降の防災意識の高まりから、建設・工事監理業務では、耐震安全性を高めた提案、運営業務においては、災害時の炊き出し等、応急的な対応が可能な設備や運営体制に関する優れた提案等があり、高く評価した。

Aグループの事業計画では、地元雇用など地域経済への貢献が明確であった。設計業務については、調理室への衛生管理に配慮した諸室の配置計画や周辺環境への細かな配慮がなされている提案があり、評価された。維持管理業務では、具体的かつ柔軟な修繕計画の提案が評価された。運営業務では、地元住民の雇用や献立作成支援等の提案が評価された。

Bグループの事業計画では、PFI実績が複数あり、資本金・内部留保金ともに十分に確保されており、企業ネットワークを活かした災害時の対応等も評価された。設計業務については、周辺との調和を図る具体的な計画が評価された。維持管理業務については独自ツールによる修繕の管理の提案が評価された。運営業務については、給食事業の経験を活かした提案となっており、給食調理における充実した調理員の配置や、開業準備の期間中の体制、配送・回収における配送員の体制、緊急時の対応等の提案が評価された。

Cグループの事業計画ではPFI実績が豊富であり、資本金・内部留保金ともに十分に確保されており、地域貢献協議会の設置を行う提案も評価された。設計業務では、周辺との調和、耐震安全性の確保の提案が評価された。維持管理業務では、きめ細やかな提案が多くあり、維持管理企業の施設管理の方法、これまでの建物・設備の維持管理の経験を生かした設計を提案している。運営業務では、運営企業の豊富な給食事業の経験を活かした具体的な提案が多くあった。特に、運営企業の創立以来「食中毒ゼロ」の実績を活かし、徹底した衛生管理やきめ細かい洗浄方法等の提案が評価された。

Dグループは、事業計画としては資本金・内部留保金ともに十分に確保されていた。設計業務については、耐震安全性が高く、被害軽減対策が具体的であった。また、給食センターでは日本最大級の太陽光発電、大型自家発電の導入などの提案があり、多くの省エネの提案が高く評価された。維持管理業務では、建物の簡易診断や診断結果等の施設管理システムへのデータベース化、清掃業務における検査方法等の提案が評価された。運営業務では、安定した事業遂行・品質管理のためのモニタリングや定期衛生検査、緊急時にも対応できる重層的なバックアップ体制の提案があった。

本業務の遂行にあたっては、民間事業者の有するノウハウや創意工夫を生かした様々な提案を確実に実現するとともに、本市と事業者間で十分な協議を行い、長期にわたって安全で安心な学校給食の提供を確実に実現していただきたい。

添付資料 個別講評

	講評			
	Aグループ	Bグループ	Cグループ	Dグループ
I. 事業計画全般に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>● PFI実績がある点が評価された。</li> <li>● 第三者（維持管理・運営）のバックアップ体制が評価された。</li> <li>● LED照明の設置や光熱水のエネルギーマネジメント等、ライフサイクルコストの具体的な低減策の提案が評価された。</li> <li>● 地元重視の雇用体制や資機材の調達等が評価された。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● PFI実績が複数ある点が評価された。</li> <li>● 資本金・内部留保金も十分に確保されており、評価された。</li> <li>● BCPの作成とともに、第三者（運営）のバックアップ体制が評価された。</li> <li>● 災害時の機能復旧、従業員へのモチベーション対策が評価された。</li> <li>● 予防保全の方法、ライフサイクルコストの低減策が評価された。</li> <li>● 地元重視の雇用体制や地域貢献の方策等が評価された。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● PFI実績が豊富である点が評価された。</li> <li>● 資本金・内部留保金も十分に確保されており、評価された。</li> <li>● BCPの作成とともに、第三者（建設・運営）のバックアップ体制が評価された。</li> <li>● 市・SPCとのBCPのテスト・訓練の実施について評価された。</li> <li>● 地元重視の雇用体制、地域貢献の方策、地域貢献協議会の設置等が評価された。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 資本金・内部留保金ともに十分に確保されており、評価された。</li> <li>● BCPの作成とともに、第三者（設計・維持管理・運営）のバックアップ体制が評価された。</li> <li>● エネルギーマネジメントや太陽光発電に関する提案の工夫等、ライフサイクルコストの低減策が評価された。</li> <li>● 地元重視の雇用体制や資機材の調達等が評価された。</li> </ul>
II. 設計業務に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 隣接する農地への日影による影響を少なくしようとする配置計画が評価された。</li> <li>● 平面計画では、調理室への衛生管理に配慮した諸室の配置や、外部からの虫等の侵入防止策等が評価された。</li> <li>● 周辺環境・地球環境への配慮では、各種の省エネ設備の導入や周辺への臭気等の低減策、高度な環境性能の提案が評価された。</li> <li>● 構造・設備計画の考え方では、災害時の電力確保等が評価された。</li> <li>● 防災安全計画では、災害時にも対応出来る運営方法の提案や防犯対策が評価された。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 隣接する農地への日影による影響を少なくしようとする配置計画が評価された。</li> <li>● 平面計画では、衛生面に配慮した仕上げ、多様な利用者への配慮等の提案等が評価された。</li> <li>● 周辺環境・地球環境では、各種の省エネ設備の導入や周辺への臭気等の低減策など多くの具体的な工夫が評価された。</li> <li>● 構造・設備計画の考え方では、躯体及び非構造部材の耐震安全性の提案が評価された。また、設備計画では、省エネ等の工夫が評価された。</li> <li>● 防災安全計画では、風害対策、防犯区画の方法等が評価された。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 隣接する農地への日影による影響を少なくしようとする配置計画が評価された。</li> <li>● 平面計画では、清浄度区分に応じた諸室の配置や見学者のアプローチの動線が評価された。</li> <li>● 周辺環境・地球環境では、各種の省エネ設備の導入や周辺への臭気等の低減策など多くの具体的な工夫が評価された。</li> <li>● 構造・設備計画の考え方では、躯体及び非構造部材の耐震安全性の提案が評価された。また、設備計画では、空調設備の提案が評価された。</li> <li>● 防災安全計画では、災害時等における熱源のバックアップの工夫や、防犯区画の方法等が評価された。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 平面計画では、清浄度区分に応じた諸室の配置や動線・ゾーニング計画が評価された。</li> <li>● 周辺環境・地球環境では、各種の省エネ設備の導入や周辺への臭気等の低減策など多くの具体的な工夫が評価された。</li> <li>● 構造・設備計画の考え方では、高い耐震安全性が提案されており、被害軽減対策の具体的な提案が評価された。また、設備計画では、給食センターでは日本最大級の太陽光発電や大型の自家発電装置等の設置が評価された。</li> <li>● 防災安全計画では、災害時等における施設の稼働の工夫や、防犯対策が評価された。</li> </ul>

	講評			
	Aグループ	Bグループ	Cグループ	Dグループ
Ⅲ. 建設・工事監理業務に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 近隣への影響を少なくするための工夫として、工場製品の採用、違法駐車対策等が評価された。</li> <li>● 工事監理の実施体制では、建設業務責任者や工事監理責任者の関わり方が評価された。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 近隣への配慮として、工事車両の通行ルート上の工夫や廃棄物処理の方法等が評価された。</li> <li>● 工事監理の実施体制では、設計から工事監理までのチェック体制や市との連携の方策が評価された。</li> <li>● 厨房機器では、衛生面等に配慮した厨房機器や洗浄方式等の提案が評価された。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 不測の事態にも対応できるよう、開業準備期間の十分な余裕期間の確保が評価された。</li> <li>● 工事監理では、監理状況の把握方法が評価された。</li> <li>● 厨房機器では、確実な衛生管理ができる洗浄方式の提案が評価された。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 近隣への配慮として、工事車両の通行ルート上の工夫等が評価された。</li> <li>● 工事監理では、監理状況の把握方法が評価された。</li> </ul>
Ⅳ. 維持管理業務に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 建築物保守管理では、建築物の劣化状況の調査の実施や、予防保全の計画が評価された。</li> <li>● 建築設備・厨房機器等の維持管理では、予防保全のための具体策が評価された。</li> <li>● 外構維持管理では使用する製品の安全管理の提案が評価された。</li> <li>● 環境衛生・清掃業務では、清掃資機材の管理方法、建材類の長寿命化の工夫が評価された。</li> <li>● 保安警備業務では、火災予防の工夫の提案が評価された。</li> <li>● 修繕業務では、適正な修繕計画、事業期間終了後のサポート等の提案が評価された。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 建築物保守管理では、建築物の定期調査、建物診断の実施が評価された。</li> <li>● 什器・備品等の保守管理について、事業終了時の引き継ぎの工夫が評価された。</li> <li>● 環境衛生・清掃業務では、資機材等の区別化を図る管理方法が評価された。</li> <li>● 保安警備業務では、災害時のネットワーク体制が評価された。</li> <li>● 修繕業務では、独自の管理ツールの提案、事業終了時の修繕計画の提案があり、評価された。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 建築物保守管理では、維持管理企業の施設管理システムによるデータベース化等具体的な提案が評価された。</li> <li>● 建築設備・厨房機器等の維持管理では、日常点検の項目の作成や修繕記録の管理方法等が評価された。</li> <li>● 外構維持管理では、衛生管理に配慮した樹木選定、使用する製品の安全管理、建物総合診断の定期的な実施等が評価された。</li> <li>● 環境衛生・清掃業務では、計画・方策の具体的な提案があり、評価された。</li> <li>● 保安警備業務では、不審者の侵入対策、火災予防の提案等が評価された。</li> <li>● 修繕業務では、適正な修繕計画の提案があり、評価された。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 建築物保守管理では、建物の簡易診断や診断結果等の施設管理システムへのデータベース化、建築物総合調査の実施が評価された。</li> <li>● 外構維持管理では、衛生管理に配慮した樹木選定、使用する製品の安全管理などの工夫が評価された。</li> <li>● 環境衛生・清掃業務では、計画・方策の具体的な提案があり、検査方法が評価された。</li> <li>● 保安警備業務では、不審者の侵入対策が評価された。</li> <li>● 修繕業務では、適正な修繕計画の提案が評価された。</li> </ul>

	講評			
	Aグループ	Bグループ	Cグループ	Dグループ
V.運営業務に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理過程の安全性の確保として、作業工程ごとのリスク管理の提案が評価された。</li> <li>● 調理員の人材育成として、各種の研修計画や、地元住民の雇用、正社員等への昇進などのインセンティブにつながる工夫が評価された。</li> <li>● 食育支援では、豊富な経験に基づく献立作成支援の工夫があり、評価された。</li> <li>● 残滓・生ごみの堆肥化及び各校への配送、配送における交通渋滞時等の代替方策等の提案が評価された。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 運営業務の準備として、十分な開業準備期間の確保や体制の構築等が評価された。</li> <li>● 運営業務における光熱水費などライフサイクルコストの低減の具体的な取り組み、食数変動への対応等が評価された。</li> <li>● 自然災害時の緊急対応に工夫があり、評価された。</li> <li>● 給食配送・回収では、配送員の体制や適切な運行管理方法に工夫があり、評価された。</li> <li>● 食育支援では、各種の講座や献立作成支援の提案が評価された。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 開業準備期間の体制や緊急時の具体的な対応が評価された。</li> <li>● 食数変動への対応等が高く評価された。</li> <li>● 調理員の正社員化などのインセンティブにつながる工夫が評価された。</li> <li>● 自然災害時の緊急対応に工夫があり、評価された。</li> <li>● 給食配送・回収では、配送員の体制や適切な運行管理を行う具体的な工夫があり、評価された。</li> <li>● 食育支援では、各種の講座や献立作成支援の提案が評価された。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理員の正社員化などのインセンティブにつながる工夫が評価された。</li> <li>● 自然災害時の緊急対応に工夫があり、評価された。</li> <li>● 給食配送・回収では、配送員の体制や重層的なバックアップ体制、適切な運行管理に工夫があり、評価された。</li> <li>● 食育支援では、献立作成支援の提案が評価された。</li> </ul>