

平成 25 年 4 月 8 日付けの狭山市の公募に応じて提出された、狭山市立堀兼学校給食センター更新事業（以下「本事業」という。）を実施する民間事業者（以下「入札参加者」という。）からの入札書類について、審査の講評をここに公表いたします。

平成 25 年 10 月 17 日

狭山市立堀兼学校給食センター更新事業 PFI 事業者等審査委員会

会 長	山本 茂
副 会 長	三好 恵子
	柳澤 要
	濱野 良一
	松本 晴夫

狭山市立堀兼学校給食センター更新事業

審査講評

平成25年10月

狭山市立堀兼学校給食センター更新事業
PFI 事業者等審査委員会

狭山市立堀兼学校給食センター更新事業 審査講評

目 次

1. 審査の体制	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
4. 個別講評	4

1. 審査の体制

入札書類の審査に当たっては、狭山市（以下「市」という。）が基礎項目審査を行ったうえで、市が設置した学識経験者等で構成する狭山市立堀兼学校給食センター更新事業 PFI 事業者等審査委員会（以下「本審査委員会」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、その結果を市へ報告した。

本審査委員会の構成は、以下のとおりである。

会 長	山 本 茂	十文字学園女子大学大学院教授
副会長	三 好 恵 子	女子栄養大学短期大学部教授
委 員	柳 澤 要	千葉大学大学院工学研究科教授
委 員	濱 野 良 一	狭山市副市長
委 員	松 本 晴 夫	狭山市教育長

2. 審査結果

2.1 基礎項目審査

入札参加者の提案内容が、落札者決定基準のうち基礎審査項目の評価基準に掲げる審査基準を充足しているかについて市が審査を行った。その結果、入札参加者の提案内容が基礎審査項目の基準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

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、本審査委員会
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	60
② 設計業務に関する事項	120
③ 建設・工事監理業務等に関する事項	60
④ 維持管理業務に関する事項	60
⑤ 運營業務に関する事項	240
⑥ 独自提案に関する事項	60
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) 審査の結果

加点項目審査の結果（性能評価点）を以下に示す。

加点審査項目	配点	シダックス大新 東ヒューマンサ ービスグループ	東洋食品グループ
① 事業計画全般に関する事項	60	44.3	51.0
② 設計業務に関する事項	120	83.1	92.4
③ 建設・工事監理業務等に関する事項	60	44.5	48.0
④ 維持管理業務に関する事項	60	38.2	44.8
⑤ 運営業務に関する事項	240	182.0	187.0
⑥ 独自提案に関する事項	60	42.8	42.8
合計	600	434.9	466.0

2.3 総合評価

性能評価点に価格評価点を加算した値を総合評価点とし、総合評価点が上回るグループの提案を優秀提案として選定した。

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

区分	配点	シダックス大新東 ヒューマンサービスグループ	東洋食品グループ
性能評価点	600	434.9	466.0
価格評価点	400	375.5	258.9
総合評価点	1,000	810.4	724.9
順位		1(優秀提案)	2

※ 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2グループから提案があった。両グループともに要求水準と同等以上の提案であり、甲乙付け難い優れた提案であった。審査の結果、両者の提案には大きな差はなかったものの、加点項目審査では、東洋食品グループの提案がシダックス大新東ヒューマンサービスグループの提案を上回る結果となった。

両グループともに、施設の設計と建設については、昨今の防災意識の高まりや環境への配慮、ライフサイクルコストの低減、災害時の炊出しの熱源とする自家用発電機の設置、各種省エネ設備の導入等の提案があり、創意工夫が随所に盛り込まれており、高く評価できる内容であった。

このうち、シダックス大新東ヒューマンサービスグループの提案について、事業計画では、一時的な資金需要の集中に対する備えを含めた資金計画の安定化のための方策や運転資金の不足に対する対応策等が評価された。設計業務では、CASBEEのAランクへの対応や構造体耐震安全性（I類）の高さが評価され、通常の給食センター以上の性能の提案であった。維持管理業務では、定期的、日常的な点検項目と役割分担が明確であり、保安警備については、機械警備に加えて毎日の人的巡回警備の提案が評価された。運営業務では、衛生的で安全で、おいしい給食を提供するために、給食に関するデータ収集と市への多彩な献立作成支援や、市の意向を円滑に反映できるように各種の協議会を設置するなど、市との連携に重点を置く提案が評価された。また、人員配置の考え方や指示・命令系統について明確な運営体制の提案があった。

東洋食品グループの提案については、事業計画では、運転資金の不足に対する対応策として手厚い内部留保資金の積み立てが評価された。設計業務では、効率的でわかりやすい動線のほか、構造体耐震安全性（II類）の高さや制震装置の採用、ライフサイクルコスト30%削減に向けた提案が評価された。維持管理業務では、入間川・柏原学校給食センターの実績を踏まえた綿密な食器類・食缶等の更新計画や業務の確実な履行のためのモニタリングが評価された。運営業務では、豊富なPFIの実績を活かし、食中毒ゼロを継続できるよう、多くの有資格者を配置した調理体制を構築しており、指示系統も明確であった。また、開業準備についても提供食数と同数の食数においてリハーサルを行うことや、新規従業員には他の給食センターで研修を行う等の提案が評価された。

また、両グループともに、入札者独自の提案として、調理員等の地元雇用や市内企業との連携など、地域経済への効果を高める提案があり、評価された。

落札者においては、事業を進めるうえで、提案を確実に実現するとともに、業務水準の維持・向上のため継続的なモニタリングを実施されたい。また、市と事業者の間で十分な協議を行い、長期にわたって安全でおいしい学校給食の提供を確実に実現されたい。

なお、加点審査項目ごとの講評については、個別講評として別にまとめた。

4. 個別講評

区 分	シダックス大新東ヒューマン サービスグループ	東洋食品グループ
I. 事業計画全般に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> ● 運営企業の全国の学校給食受託実績が評価される。 ● 階層的な業務管理体制や市との連携体制の構築が評価される。 ● LCCの削減に向けた各種の省エネ設備の採用等が評価される。 ● 融資金融機関等も交えた4階層のセルフモニタリングとモニタリングデータベースの構築が評価される。 ● 想定リスクとその未然防止策及びBCP計画の策定や、緊急時のマニュアル等での対応が評価される。 ● 一次的な資金需要の集中に対する備えを含めて、資金計画の安定化のための方策が評価される。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 運営企業のPFI事業の実績や全国の学校給食センターの運営実績、狭山市内での実績が評価される。 ● 階層的な業務管理体制や市との連携体制の構築が評価される。 ● LCCの削減に向けた各種の省エネ設備の採用や、光熱水費削減の年間計画の作成が評価される。 ● 詳細項目チェックリストの作成、得点化を含む定量的評価及び自主基準の設定と、学識経験者等を交えた4段階でのセルフモニタリングが評価される。 ● 想定リスクとその管理手法の構築及びBCP計画や緊急時のマニュアル等の策定が評価される。 ● 一次的な資金需要の集中に対する備えを含めて、資金計画の安定化のための方策が評価される。
II. 設計業務に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> ● 汚染と非汚染区域の境界はパススルー等での受け渡しに限定していることや、各々で専用の器具洗浄室を設けるとともに、動線がスムーズである点が評価される。 ● 事務室から搬出入の車両や見学者の来訪等の状況を視認できる計画となっていることが、評価される。 ● 車いす利用者等が視認しやすいグラフィックデザインによるサイン計画や経路の幅員などへの狭山市福祉環境整備要綱の適用が評価される。 ● 魚肉検収室と野菜検収室の中間に器具洗浄室を設け検収用具の移動による汚染を防止することや、アレルギー食調理室は、調理室と区画し、交差汚染防止のために個別ラインとした点が評価される。 ● 適正な箇所への消毒保管庫等の設置や、和え物室にスチームコンベクションを設置するなど多様な調理への対応が評価される。 	<ul style="list-style-type: none"> ● パススルー冷蔵庫の設置や煮炊き調理室内の加熱前後での床の色分け等、交差汚染を防止する動線の配慮が評価される。 ● 事務エリアは給食エリアと明確に区分されていることや、3方向を視認できる事務室の位置（死角がない計画）であることが評価される。 ● 車いす利用者や子どもに配慮した車寄せ、見学者コース、受付カウンター、案内サイン等をユニバーサルデザインとしていることが評価される。 ● 食材の加熱前後で床の色分けやフェンス等による明確なゾーニング区分が評価される。 ● 和え物調理室及びアレルギー食調理室は高度清浄度区域として、魚肉類下処理室、揚物・焼物調理室から最も離れた位置とした点が評価される。 ● 和え物調理室にチルド庫を設置することで、冷菜料理の衛生安全性の確保に効果が期待できる点

区 分	シダックス大新東ヒューマン サービスグループ	東洋食品グループ
	<ul style="list-style-type: none"> ● 食育ホールや見学者通路を活用した展示ギャラリーの設置の提案が評価される。 ● 発電機（180KVA）に超低騒音型機器を採用することや騒音発生機器の周囲に防音フェンスを設置することなどの騒音対策が評価される。 ● CASBEEのAランクへの対応によりCO2削減25%を目指す提案が評価される。 ● 建物本体の構造体耐震安全性（I類）の高さや擁壁の安全性確保（安全率1.5）、杭基礎による不動沈下防止策の採用が評価される。 ● 設備機器の耐震ストッパーによる震動対策が評価される。 ● ライフサイクルマネジメント概念の導入やメンテナンスしやすい設備機器の配置が評価される。 ● LED照明等の高効率機器による光熱水費の低減やエネルギー消費の見える化等の環境への配慮が評価される。 ● 夜間休日の人的巡回警備の実施や、防犯カメラ・進入熱感知センサーの設置が評価される。 ● 事務室の駐車場出入口側への設置により常時目視監視を可能にしたことや職員入退室管理にセキュリティーカードを導入したことが評価される。 ● 地域の景観を考慮した、狭山茶の「茶畑」をモチーフとしたアクセントカラーの採用等が評価される。 	<p>が評価される。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 置換空調システムの導入による快適な作業環境の確保に向けた提案が評価される。 ● 地域への貢献を目的とした多目的地域プラザと食育ふれあい広場の設置の提案が評価される。 ● 発電機（100KVA）等の大型設備機器への防震ゴムの採用による、振動・騒音対策が評価される。 ● LED照明、デマンド制御装置による電力使用量の監視や再生材利用及びリサイクル可能な資材の活用等の環境への配慮が評価される。 ● 建物本体の構造体耐震安全性（II類）の高さに加え、杭基礎による不動沈下防止対策が評価される。 ● 安定した制震効果を得るための制震装置（制震ダンパー）の採用が評価される。 ● 調理設備の転倒防止金具による固定や設備機器や配管の耐震金具による震動対策が評価される。 ● 更新性、メンテナンス性の高い換気、空調計画が評価される。 ● 高度な衛生管理とメンテナンス性の高い給排水設備計画が評価される。 ● LED照明や節水型便器等の省エネルギー機器の採用が評価される。 ● 死角のない事務室の配置やセキュリティーカードによる入退室管理としたことが評価される。 ● 主要出入口や動線部分にITVカメラを設置した夜間や休日における防犯対策が評価される。

区 分	シダックス大新東ヒューマン サービスグループ	東洋食品グループ
Ⅲ. 建設・工事監 理業務等に関する 事項	<ul style="list-style-type: none"> ● 要求水準の達成を完成段階で確認するのではなく、段階的に達成状況を確認することや、品質重点管理項目を設定するなどの、各フェーズでの工事監理企業の役割等が明確であることが評価される。 ● 厨房機器への耐震固定金具、感震装置の装着及び衛生区域を完全に区分けできるパススルー冷蔵庫等の設置や、災害時対応の野外炊き出し用ガス回転釜（150L）の設置が評価される。 ● 市、SPC、各企業等の工事監理の役割が明確であることや、実効性のあるセルフモニタリング、第三者による組織的な工事監理が期待できる点が評価される。 ● 設計者と異なる工事監理者の選定や品質管理重点項目を設定しての品質を確保する提案が評価される。 ● HACCPの十分な理解に基づく、衛生的な観点からの監理の提案が評価される。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 定期的な内部監査、外部監査の実施及びクリティカルパスの管理による事業工程の遅延防止策や、監理内容の文書化と課題解決の期限の明確化等が評価される。 ● 可動式の震災対応のガス回転釜及び電気式ドレッシング調理釜の設置が評価される。 ● PFI事業による給食センターの設計・工事経験を有する企業担当者による監理体制が組まれていることや、工程管理、内部監査、外部監査による確実な工事監理が期待できる点が評価される。 ● 工事監理の情報の共有による「見える化」や報告ルールに従った「スマート化」に向けた提案が評価される。 ● レビューチェック、要求水準書・事業者提案書のチェックリストの活用等の提案が評価される。 ● 主要段階ごとのセルフモニタリングの徹底と定期監査の実施の提案が評価される。
Ⅳ. 維持管理業 務に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> ● 維持管理業務全般で予防保全を基軸とした業務実施の提案が評価される。 ● 定期的、日常的な点検項目や従事する担当者が明確であることが評価される。 ● 主要な部品等のストックや厨房機器の定期点検の実施回数等が評価される。 ● 防犯カメラによる監視や、機械警備と合わせた毎日の人的巡回警備の提案が評価される。 ● 清掃用具の汚染・非汚染区域の使用区分の明確化や下処理室用は別々に保管庫に収納する等のきめ細やかな清掃業務の提案が評価される。 ● 常に清潔な用具を使用するための、オフロケーションシステムの提案が評価される。 ● 運用期間15年間の実績と新技術の動向等を踏まえた16年目 	<ul style="list-style-type: none"> ● 予防保全を基本とした保守管理・定期点検等を行い、施設の性能と美観維持を実現する提案が評価される。 ● 定期的、日常的な点検項目や従事する担当者が明確であることが評価される。 ● 入間川・柏原学校給食センターの実績に基づく綿密な食器類・食缶等の更新計画が評価される。 ● 防犯カメラによる監視、セキュリティカードやテンキー式鍵の設置等の手厚い対策の提案が評価される。 ● 日常清掃と定期清掃を別個の清掃専門員が行うことによる相互汚染・交差汚染の防止策の提案が評価される。 ● 清浄度区分ごとの色分けされた清掃用具と専用の清掃用具入れの提案が評価される。 ● 第三者による清掃業務の履行モニ

区 分	シダックス大新東ヒューマン サービスグループ	東洋食品グループ
	以降の「長期修繕計画」の提案が評価される。	タリング等が評価される。 ● 施設の使用年数を30年を超えるものと考えた更新・修繕計画の提案が評価される。
V.運営業務に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> ● 責任者には学校給食経験者等を配置することが評価される。 ● 調理従事者による衛生管理の責任事項、管理項目、指示系統が明確であり、評価される。 ● 運営企業内の「学校給食事業本部」、「学校給食サポート室」による衛生管理等の指導、検査の体制が評価される。 ● 開業準備のためのプロジェクトチームを編成することや、感染症発症時の対応マニュアル等の各種マニュアルの作成、研修の提案が評価される。 ● 人員体制が手厚く、担当者による業務内容のシミュレーションによる研修が計画されていることや、調理工程の作業ルールは衛生管理の要所を押さえていることが評価される。 ● ハンズフリー携帯電話を常備し、GPS機能で配送車をリアルタイムで走行管理する動態管理システムの提案が評価される。 ● カゴごと食器洗浄機を採用し、食器の破損率減少に資する点が評価される。 ● 残滓の密閉化による腐敗防止や悪臭制御に効率的で周辺環境に配慮した残滓処理システムの提案が評価される。 ● 肥料化による循環システムの提案や学校・学級別の残渣の計量、アンケート等を実施し、苦手食材の加工などに活用する提案が評価される。 ● 食育への取組では、学校給食センター見学会の実施、学校訪問に加え、地域住民も参加できる試食会の開催や保護者を含めた各種教室の提案が評価される。 ● 多様な給食レシピを保有してお 	<ul style="list-style-type: none"> ● 責任者にはPFI経験者、調理員には市内給食センター経験者を中心に配置した徹底した衛生管理体制であることや、調理従事者による衛生管理の責任事項、管理項目、指示系統が明確であることが評価される。 ● 保健所出身者と元自治体栄養士で構成された衛生部による保健所レベルの衛生管理体制を構築する提案が評価される。 ● 品質管理プロセスチャートによる工程管理の提案が評価される。 ● 運営企業の支援による調理士等のトレーニング、研修の実施や、実際の提供食数（2,000食1回、3,800食2回）によるリハーサル計画が評価される。 ● 衛生管理と品質管理を重視した全体作業工程表を作成し、給食提供3日前に市へ提示することや、班別作業工程表については前日に調理従事者へ伝達するなどの市との連携、命令系統の明確化が図られている点が評価される。 ● ハンズフリー携帯電話を常備し、GPS運行管理システムにより交通事故等の緊急時に備えることや、中継避難場所におけるコンテナの安全な移し替え、渋滞時等の迂回路の提案が評価される。 ● 食器類の洗い残し防止のための、食器洗浄機への手厚い人員配置が評価される。 ● 残菜は堆肥化して市内小中学校の野菜の栽培に利用するなど、食育につながる活動の提案が評価される。 ● クラス別・献立別の残渣計量調査、アンケートを実施するなどしての、おいしい給食の提供により

区 分	シダックス大新東ヒューマン サービスグループ	東洋食品グループ
	り、これを活用する提案が評価される。	<p>残滓の減量に取り組む提案が評価される。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 食育の取り組みでは、学校給食センター見学会、体験学習、学校訪問、講習会等の実際の事例紹介があることや、給食を生きた教材とするための多様な献立提供の提案が評価される。
VI.入札者独自の提案に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> ● 地元建設会社、地元維持管理企業との連携や建設用資機材の地元からの優先的購入などによる地域経済への配慮が評価される。 ● 狭山市民100%採用を目指す雇用方針や障がい者の積極的雇用、現臨時職員の希望者全員雇用の提案が評価される。 ● 各種の充実したイベント、食育に関する提案等が評価される。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 赤外線サーモグラフィの導入と湿度分布画像表示機能の活用により、作業環境の早期改善や結露の可能性が高い箇所を把握する提案が評価される。 ● 建設企業などに多くの地元企業の参画を図ることや、建設資材等の地元での購入など、地元を最優先する地域経済への配慮が評価される。 ● 地元在住者100%を目指した採用方針や、現臨時職員の再雇用、地元障がい者の採用に積極的な提案が評価される。 ● 各種の充実したイベント、食育に関する提案等が評価される。