

館山市学校給食センター整備運営事業
審査講評

令和元年 6 月 10 日

館山市学校給食センター整備運営事業等 P F I 事業者選定委員会

館山市学校給食センター整備運営事業等PFI事業者選定委員会（以下「委員会」という。）は、館山市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30年11月7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。

令和元年6月10日

館山市学校給食センター整備運営事業等PFI事業者選定委員会
委員長 安登 利幸

【 目次 】

第 1	委員会の設置及び開催経過	1
第 2	審査の経緯	2
1	第一次審査の経緯.....	2
2	第二次審査の経緯.....	2
(1)	提案価格の確認及び各委員による審査・評価.....	2
(2)	委員会での審査・評価.....	2
(3)	プレゼンテーション・ヒアリング審査.....	2
(4)	最優秀提案者の選定.....	2
第 3	審査項目に基づく評価	3
1	審査項目等及び評価方法.....	3
2	総合評価点の算出方法.....	7
第 4	審査項目に基づく審査の講評	8
1	審査結果.....	8
2	審査項目に基づく定性的審査の結果.....	8
3	審査講評.....	9
4	内容点の算出.....	10
5	価格点の算出.....	10
6	総合評価点.....	10
第 5	総評	11

第1 選定委員会の設置及び開催経過

館山市（以下「市」という。）は、本事業の実施にあたり、応募者からの提案内容の審査に関して、幅広い専門的見地からの意見を参考とするために、学識経験者等により構成する委員会を設置しました。市が設置した委員会の委員は次の通りです。

【館山市学校給食センター整備運営事業等PFI事業者選定委員会 委員】

区分	委員名（敬称略）	所属・役職等
委員長	安登 利幸	亜細亜大学大学院 国際経営戦略研究科 教授
副委員長	真鍋 雅史	嘉悦大学 ビジネス創造学部 教授
委員	堀端 薫	女子栄養大学 栄養学部 准教授
委員	川上 孝	館山市 総務部長
委員	四ノ宮 朗	館山市 教育委員会 教育部長

本事業の最優秀提案者を選定するために、選定委員会を3回開催しました。選定委員会における審議等の経過は、次の通りです。

【選定委員会の開催日及び審議等の事項】

選定委員会	開催日	審議等の内容
第1回	2018年11月1日	委員長・副委員長の選任 入札説明書及び落札者決定基準等公募書類について
第2回	2019年3月4日	参加者の資格確認 要求水準の達成確認 事業提案書類の審査
第3回	2019年3月25日	プレゼンテーション・ヒアリング審査の実施 提案最終審査 最優秀提案者の選定

第2 審査の経緯

1 第一次審査の経緯

2018年12月14日に、下記の応募グループから第一次審査書類(参加表明書及び資格審査書類)が提出されました。

参加資格の確認を行った結果、当該応募グループの参加資格を認め、2018年12月28日付で資格審査結果を通知しました。なお、第一次審査に応募したグループは1者でしたが、落札者決定基準に基づき、当該応募グループの審査を行いました。

【応募グループの構成】

応募グループ名	代表企業	構成企業
東洋食品グループ	株式会社東洋食品	白幡興業株式会社 株式会社中西製作所東関東支店 株式会社オーエンス千葉支店 NEC キャピタルソリューション株式会社

2 第二次審査の経緯

(1) 提案価格の確認及び各委員による審査・評価

2019年2月1日に当該応募グループから入札書及び事業提案書等が提出されました。

各委員は事業提案内容及び審査項目を確認し、落札者決定基準に基づき当該応募グループの事業提案書について審査項目毎に評価を行いました。

(2) 委員会での審査・評価

各委員は、第2回委員会として、事業実施、施設整備、維持管理、運営、その他項目の各審査項目の書類審査を行いました。その後委員会から「事前質問事項」を応募グループに送付し、第3回委員会において、各審査項目について各委員から評価及び評価内容の意見を求め、最終的な審査・評価案については、出席した委員全員で協議し、委員会としての審査・評価を取りまとめました。

(3) プレゼンテーション・ヒアリング審査

委員会での審査・評価を行うにあたっては、当該応募グループのプレゼンテーションを実施するとともに、当該応募グループへのヒアリング(質疑)により提案内容の確認及び説明を求めました。

(4) 最優秀提案者の選定

当該応募グループのプレゼンテーション及びヒアリング(質疑)を踏まえ、協議を行った上で、最終的な評価を行い、当該応募グループの提案について内容点を決定しました。落札者決定基準に基づき、内容点が350点以上であり、基準を満たしていたことから、当該応募グループを最優秀提案者として選定しました。

第3 審査項目に基づく評価

1 審査項目等及び評価方法

委員会においては、応募グループの提案を落札者決定基準における審査項目や審査のポイント等に基づいて評価を行いました。各審査項目に対し評価を行い、提案評価を取りまとめた後に点数化することで内容点（700点満点）を算出しました。

【審査項目及び配点等】

a 事業計画に関する評価（配点：140点 割合：20%）

評価項目	評価の視点	配点
事業実施方針	・ 本事業の実施にあたっての基本的考え方	30
	・ 民間資金、ノウハウを活用することによる効果	
	・ 事業体制の考え方	
	・ 人員、人材配置の適切性	
	・ 事業計画（SPCマネジメント等）の適切性	
	・ 市職員及び学校等との密な連絡調整体制	
リスク管理	・ リスク顕在時の対応策及びその具体性（保険の付保、バックアップ体制等）	30
	・ 関係者による適切なリスク分担	
	・ 事業安定性を確保するための方策の適切性	
業務品質の確保	・ 品質確保に係る業務管理システムの有効性	20
	・ セルフモニタリング方法の客観性及び実効性	
本事業の特徴に関する考え方	・ 事業の安定的な実施に対する考え方及び対応方針の適切性・一貫性	30
	・ 事業期間を通じた、安全かつおいしい給食の提供及び地産地消に対する考え方や対応方針の適切性・一貫性	
	・ 給食の提供環境の変化（市の政策、児童・生徒数等の変動、学校行事等）への対応の適切性	
資金調達計画 長期収支計画	・ 資金調達方法の適切性	30
	・ 資金調達の確実性	
	・ 施設整備費及び維持管理・運営費に係る見積りの妥当性	
	・ 事業収支計画の適切性	
	・ 長期運営における適切な資金の確保	
	・ 借入金返済計画の安定性	

b 施設整備に関する評価（配点：105点 割合：15%）

評価項目	評価の視点	配点
施工管理	・ 工程管理の適切性	20
	・ 品質管理の適切性	20
	・ 写真管理、出来形管理の適切性	20
	・ 安全衛生管理の適切性	20
	・ 周辺環境対策の適切性	25
	・ その他の提案	

c 維持管理に関する評価（配点：105点 割合：15%）

評価項目	評価の視点	配点
維持管理業務	・ 維持管理に係る基本方針の明確性	35
	・ 維持管理業務実施体制（設備管理、警備、厨房機器の緊急時対応を含む）の妥当性	
	・ 維持管理業務内容の適切性 ー 建築物、各種設備等維持管理業務 ー 附帯施設維持管理業務 ー 各種備品維持管理業務 ー 清掃業務 ー 警備業務	40
	・ 長期修繕計画の妥当性	
ライフサイクルコストの縮減	・ 下記のコストにおけるライフサイクルコストの縮減方策等の有効性及び適切性 - 維持管理等の保全コスト - 建物、設備、調理備品等の修繕、更新コスト - 模様替え等の改善コスト - 光熱水費等の運用コスト - その他コスト	30

d 運営に関する評価（配点：280点 割合：40%）

評価項目	評価の視点	配点
運営業務の基本方針	・運営に係る基本方針の明確性	30
	・運営業務を実現する実施体制の妥当性（適切な人員数確保、経験者の配置等）	
	・従業員教育の適切性	15
	・災害・事故発生時対応の適切性	15
調理業務	・おいしい給食を提供するための工夫、調理技術の向上に対する考え方	35
	・調理過程の安全性への配慮	35
衛生管理業務	・衛生管理体制の妥当性	30
	・施設内外の衛生管理の適切性	
	・従業員の健康管理の適切性	20
	・食品衛生、労働安全上の問題に対する未然防止策の妥当性	20
配送・回収業務	・配送計画の確実性・効率性	40
	・配送における衛生管理、汚染防止の適切性	
	・柔軟な対応が可能な配送システム（管理体制）	
	・運搬中の安全性の確保	
	・学校内での搬送時の安全性等への配慮	
	・配送・回収業務における工夫（温度管理、食器・食缶・コンテナ等の破損防止等）	
その他運営業務 （洗浄、市が行う業務への支援・補助、安全管理等）	・食材検収補助業務や献立作成支援業務（地産地消への貢献を含む）における市への協力に関する提案の有効性及び実現性	20
	・各種対応支援業務の妥当性、実現性（食育推進支援、見学者対応支援等）	20
	・洗浄業務の適切性及び効率性を高めるための配慮	
	・給食中止に対する対応策の有効性及びその際の市への協力体制の妥当性	
	・その他安全面における配慮	

e その他項目に関する評価（配点：70点 割合：10%）

評価項目	評価の視点	配点
開業準備業務	・開業準備計画（準備期間、試運転、従業員研修等）の適切性	10
	・事業開始時から質の高い給食サービスを提供するための工夫	
	・市との連携への配慮	
地域社会への貢献	・地域経済への貢献（雇用、市内企業の活用等） ※具体の雇用数や地域への経済的な還流を評価	20
	・市の食育推進に対する支援方策の適切性（市内農産物の活用促進に向けた貢献等）	
	・地域社会への貢献（大規模災害時の対応や市の各種施策・事業への貢献等）	
運営期間における環境への配慮	・周辺環境への配慮	20
	・残渣の発生抑制・リサイクルへの配慮	
自主事業 市が行う業務への 受託提案	・民間ならではの視点により、全体事業費の削減に繋がる提案がされているか	20

【評価項目の採点基準】

評価	評価内容	採点基準
A	要求水準に対し、特に優れている	配点 × 1.00
B	要求水準に対し、優れている	配点 × 0.75
C	要求水準に対し、やや優れている	配点 × 0.50
D	要求水準を超える提案はほとんどない	配点 × 0.25
E	具体性や実現性について、懸念すべき点がある	配点 × 0.00

2 総合評価点の算出方法

入札参加者の提示する入札金額について、次の算式により価格点を算出しました。

最も低い入札金額を提示した入札参加者の価格点を 300 点とし、その他の入札参加者については、価格点は最も低い入札金額からの割合に基づき算出するものです。

【価格点の算出方法】

$$\text{価格点} = \left(\frac{\text{提案のうち最も低い入札金額}}{\text{当該入札参加者の提示する入札金額}} \right) \times 300 \text{ 点}$$

※ただし、有効桁数は小数点第 1 位とし、小数点第 2 位は四捨五入します。

委員会は、事業提案書に記載された提案内容に基づいて算出した内容点と、入札参加者が提示する入札金額に基づいて算出した価格点の合計を加味し、総合評価点を算出しました。

【総合評価点の算出方法】

$$\begin{array}{l} \text{総合評価点} \\ \text{(満点 1000 点)} \end{array} = \begin{array}{l} \text{【内容点】} \\ \text{(満点 700 点)} \end{array} + \begin{array}{l} \text{【価格点】} \\ \text{(満点 300 点)} \end{array}$$

第4 審査項目に基づく審査の講評

1 審査結果

委員会では、当該応募グループの事業提案を審査した結果、当該応募グループを最優秀提案者として選定しました。

2 審査項目に基づく定性的審査の結果

委員会においては、当該応募グループの事業提案の審査、プレゼンテーション・ヒアリング（質疑）審査を経て、各審査項目について協議の上、評価を行い、採点基準に基づき定性的審査の点数（内容点）を下記のとおり付与しました。

【応募グループに対する内容点】

No.	審査項目	配点	東洋食品 グループ
			点数
1	事業実施方針	30.0	15.0
2	リスク管理	30.0	15.0
3	業務品質の確保	20.0	10.0
4	本事業の特徴に関する考え方	30.0	15.0
5	資金調達計画、長期収支計画	30.0	22.5
6	施工計画	105.0	66.25
7	維持管理業務	75.0	47.5
8	ライフサイクルコストの縮減	30.0	22.5
9	運営業務の基本方針	60.0	30.0
10	調理業務	70.0	43.75
11	衛生管理業務	70.0	42.5
12	配送・回収業務	40.0	20.0
13	その他運営業務	40.0	20.0
14	開業準備業務	10.0	2.5
15	地域社会への貢献	20.0	20.0
16	環境への配慮	20.0	10.0
17	自主事業	20.0	0.0
合計点		700	402.5

3 審査講評

事業提案書類の審査、プレゼンテーション・ヒアリング（質疑）審査を踏まえた委員会の当該応募グループに対する講評は下記のとおりです。

(1) 事業実施に関する評価

- ・ 事業実施体制については、学校給食センターの整備運営の豊富な実績を有する企業と市内企業の協働体制が組み立てられており、評価できる。
- ・ 資金計画についても、融資確約書を入手しており実現性の高さは評価できる。

(2) 施設・建設に関する評価

- ・ 基本協定締結後から建設工事の準備を進め、供用開始 2 ヶ月前に竣工する余裕を持った工程となっていることは評価できる。
- ・ 建設期間中の警備員の配置は、幼稚園・小学校それぞれの登下校時間を踏まえ、園児・児童の安全に十分配慮してもらいたい。そのために、警備員の配置については幼稚園・小学校と早期に協議を行うことが望まれる。

(3) 維持管理に関する評価

- ・ 本事業の事業期間は 20 年と比較的長期にわたって維持管理を行うことになるため、厨房機器や食器・食缶等の点検に加え、危険防止の観点から十分な保守を行うことが求められる。
- ・ 大規模修繕に関しては、事業者の過去の経験から 16 年目以降に想定される大規模修繕の項目をリスト化し本事業における大規模修繕が 20 年目以降に延びるよう維持管理を実施する旨の記載があり、評価できる。市との協議を踏まえた適切な施設管理を期待する。
- ・ 維持管理業務については上記を踏まえ市と協議を行い、維持管理業務計画書で明確に示してもらいたい。

(4) 運営に関する評価

- ・ 食数の増減に応じた従業員等の人員配置変更後、十分なサービス水準を保つことができるかが不明瞭であった。正社員・パート社員の比率についても考慮した、慎重な検討が求められる。
- ・ 他の学校給食センターでの研修は評価できる。ただし、館山市から離れた地区での研修実施については十分な研修が実施できるかという点が必ずしも明確ではなかった。
- ・ 従業員等の労働環境については法令等の遵守を徹底し、従業員の働きやすい環境づくりに努めてもらいたい。
- ・ 衛生管理に関する研修体制及び指導体制は、運営企業の衛生部の全面的な協力の下の方策が示されており、評価できる。

(5) その他項目に関する評価

- ・ 開業準備の調理リハーサルについては、市と十分に協議した上で明確化することが求

められる。特に、調理リハーサルの食数は、可能な限り実際の提供食数に近い食数で複数回実施してもらいたい。

- ・ 食育・地産地消に対し他市の事例などを踏まえた提案を行うなど、市と協働して積極的な取り組みにつなげてもらいたい。

4 内容点の算出

当該応募グループの提案について、既述の通り内容点として 402.5 点を付与しました。

5 価格点の算出

応募グループが提示する入札価格について、予め落札者決定基準に公表された算式により価格点 300 点として算出しました。なお、入札価格は入札説明書に示した予定価格(4,776,000,000 円(税込))以内でした。

【応募グループの価格点】

入札価格	4,747,922,929 円(税込)
価格点	300 点

6 総合評価点

入札参加者が 1 者の場合の基準である内容点が 350 点以上を満たしているため、東洋食品グループを最優秀提案者として選定しました。

【応募グループの総合評価点】

内容点	402.5 点
価格点	300 点
総合評価点	702.5 点

第5 総評

事業者選定委員会は、落札者決定基準に基づき当該応募グループの審査を行った結果、応募グループを最優秀提案者として選定しました。

応募グループは1者のみでしたが、限られた準備期間の中で、本事業の特徴を踏まえた提案を行っていただき、その熱意と多大なる努力に対し、事業者選定委員会として敬意を払うとともに感謝申し上げます。

提案内容に関して、まず、事業実施体制については、学校給食事業において豊富な経験を有する企業と地元企業による協働体制が構築されていることは評価に値します。また、施設整備に関しては、人件費高騰による人手確保の問題などが懸念されるなか、余裕を持った竣工時期の設定がなされている点を評価しました。維持管理に関しては、20年間という学校給食事業では極めて長期間といえる事業期間に対して、これまでの事業経験に基づく対応案が提案されている点を評価しました。

一方で、前述の審査講評にもある通り、十分なサービス水準の維持という観点で、準備段階におけるリハーサルの内容や回数、ならびに他の給食センターにおける研修の実現性などについては不安要素も残しており、今後改善の余地があると思われます。

最後に、今後、本事業を実施するにあたっては、応募グループによる具体的な提案内容を確実に遂行することに加え、市と応募グループが良好な関係を構築し、事業期間を通じて、市内小中学校の児童・生徒に安全・安心でおいしい給食が提供されることを期待します。