

審議会等の会議結果報告

1. 会 議 名	第4回松阪市北部学校給食センター整備事業事業者選定審査委員会
2. 開 催 日 時	平成29年9月27日(水) 9時30分～15時30分
3. 開 催 場 所	松阪市産業振興センター2階人材育成講座室
4. 出席者氏名	委員5名 事務局 給食管理課 内山課長、横田主幹、川口主幹、久世主査、水谷 (株)エイト日本技術開発(アドバイザー) 清野、小泉、森岡
5. 公開及び非公開	非公開
6. 傍聴者数	—
7. 担 当	松阪市大津町1768番地1 松阪市教育委員会事務局給食管理課 担当者：内山、久世 電 話：0598-61-1155 F A X：0598-28-7312 E-mail：kyusyoku.div@city.matsusaka.mie.jp

協議事項

1. 提案書類に関するヒヤリングについて
2. 内容審査について
3. 最優秀提案者の選定について
4. 審査講評について
5. その他

協議内容については、松阪市情報公開条例第8条第2号(審議検討に関する情報)より、法人の事業活動に関する事項を審議するものであり、公開することにより、当該法人の競争上の地位その他正当な利益を害するおそれがあるため、非公開といたします。

審査講評の内容につきましては、以下のとおりとなります。

松阪市北部学校給食センター整備事業

審査講評

平成 29 年 9 月 27 日

松阪市北部学校給食センター整備事業
事業者選定審査委員会

目 次

第1 審査の体制	1
1 審査委員	1
2 審査委員会等の開催状況	1
第2 審査の方法	2
第3 審査の結果	3
1 資格審査	3
2 提案書審査	3
3 優秀提案者の決定	5
第4 評価項目ごとの具体的評価内容	6
1 事業実施体制等に関する事項	6
2 施設整備業務に関する事項	6
3 維持管理業務に関する事項	8
4 運営業務に関する事項	9
第5 審査講評	11

第1 審査の体制

1 審査委員

審査は、学識経験者及び市職員で構成する「松阪市北部学校給食センター整備事業事業者選定審査委員会（以下「審査委員会」という。）」において、落札者決定基準に基づき実施した。

審査委員会における審査委員は次のとおりである。

表 審査委員会の構成

区分	氏名	職名
委員長	乗本 秀樹	三重大学 教育学部 家政教育 特任教授
副委員長	森永 孝子	三重短期大学非常勤講師
委員	田中 伸之	天白小学校長
委員*	長野 功	建設部次長
委員	松名瀬 弘己	教育委員会事務局長

※第2回審査委員会までは、都市整備部長 永作 友寛

2 審査委員会等の開催状況

審査委員会の開催状況及び内容は次のとおりである。

表 審査委員会開催状況

回数	開催日	議事等
第1回	平成29年1月16日(月)	・事業概要について ・要求水準書(案)について ・提案書の評価方法について ・今後のスケジュールについて
第2回	平成29年2月27日(月)	・入札説明書(案)等について ・落札者決定基準(案)について ・提案書の具体的な評価方法について
第3回	平成29年9月19日(火)	・基礎審査について ・内容審査について
第4回	平成29年9月27日(水)	・内容審査について(ヒアリングを含む。) ・最優秀提案者の選定について ・審査講評について

第2 審査の方法

審査の方法は、審査委員会が、松阪市（以下「市」という。）による「参加資格確認申請書」に基づく資格審査結果の承認及び「提案書類」の内容を審査し、その審査結果を踏まえ、市が落札者を決定する。

審査は、2段階に分けて実施するものとし、参加資格確認申請書に基づく入札参加者の資格、実績等の事業遂行能力を評価する「資格審査」と、資格審査を通過した入札参加者の提案書類を審査する「提案書審査」として実施した。

入札説明書等の公表から落札者の決定までの流れは、次のとおりである。

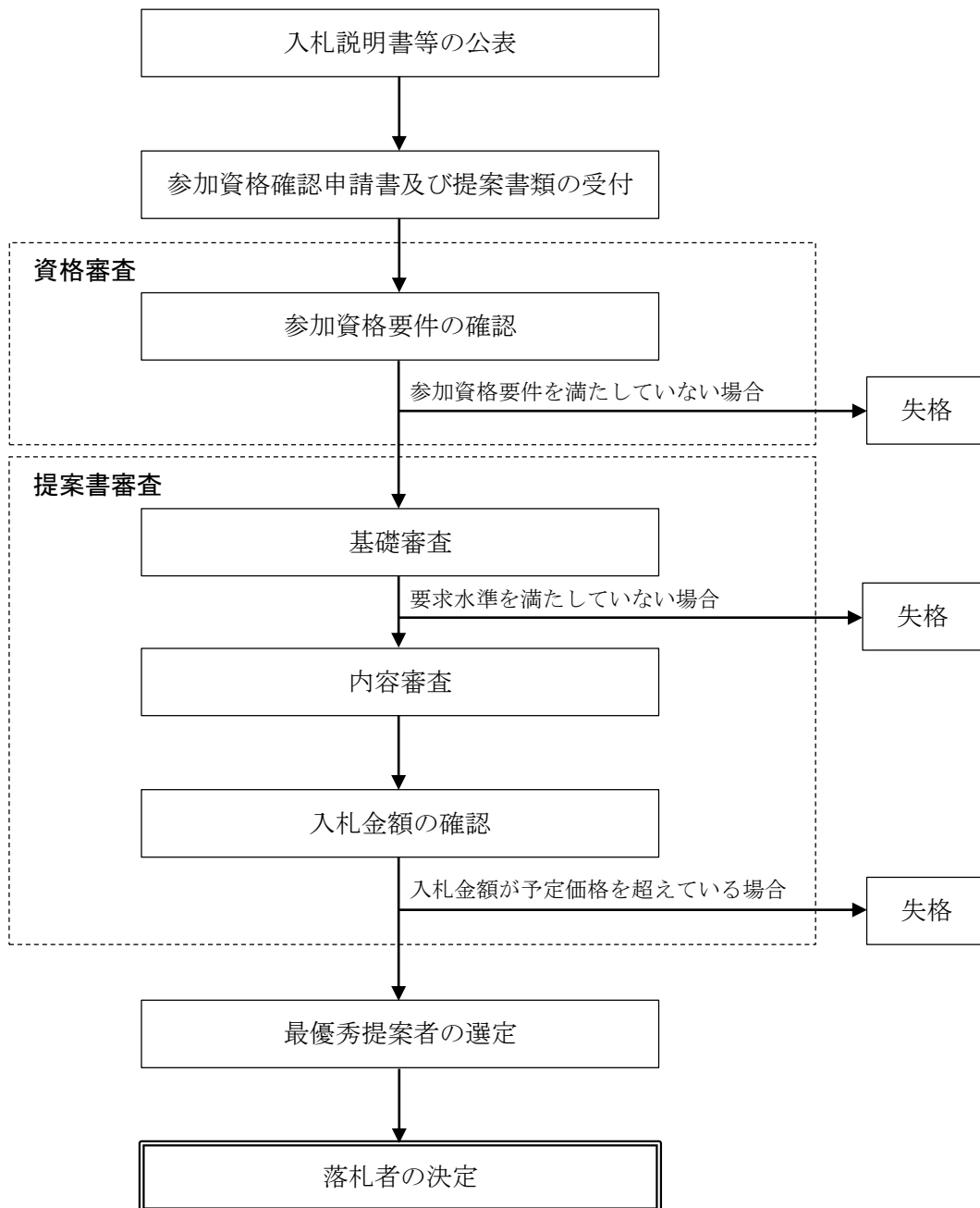


図 入札説明書等の公表から落札者の決定までの流れ

第3 審査の結果

1 資格審査

平成 29 年 8 月 7 日（月）を期限に参加資格確認申請書及び提案書類の受付を行ったところ、次の 2 グループの入札参加者から提出があった。

表 参加資格確認申請書及び提案書類の提出のあった入札参加者

	Aグループ	Bグループ
グループ名	メフォスグループ	トモグループ
代表企業	(株)メフォス	(株)トモ 営業本部
構成員	(株)石本建築事務所 名古屋オフィス 日本土建(株) 松阪支店 (株)中谷建設 (株)アスカ総合設計 (株)アイホー 名古屋支店 (株)三交コミュニティ	(株)浦野設計 三重支社 徳倉建設(株) (株)北村組 (株)中西製作所 津営業所

入札参加者から提出された参加資格確認申請書をもとに資格審査を行い、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の報告を市から受け、審査委員会としてこれを認めることとした。

2 提案書審査

資格審査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、審査委員会は予め公表した落札者決定基準に従い、提案書審査を行った。

(1) 基礎審査

入札参加者から提出された提案書類に記載された内容が、要求水準をすべて満たしていることを確認した。

(2) 内容審査

内容審査は、要求水準を満たすための方法のみを確認するものではなく、入札参加者による要求水準以上の優れた提案内容に対して、その提案内容が斬新で柔軟な発想によるものか、サービスの向上効果がより期待されるものか、実現性のあるものか等を専門的見地から審査を行った。

なお、審査委員会では、評価をより厳正かつ客観的に行う必要があると考え、「事業実施体制等に関する事項」を除き、匿名での審査を行った。

①評価区分と配点

内容審査においては、提案書類に記載された内容について、次に示す「表 内容審査の評価区分と配点」に従って評価し得点化した。

表 内容審査の評価区分と配点

評価区分	配点
事業実施体制等に関する事項	10点
施設整備業務に関する事項	18点
維持管理業務に関する事項	7点
運営業務に関する事項	25点
サービス対価に関する事項	40点
合計	100点

②評価項目ごとの得点化方法

内容審査では、評価項目ごとに次に示す「表 内容審査の採点方法」に従って5段階により評価し、採点基準に基づき得点を算定した。

表 内容審査の得点化方法

評価	評価内容	得点化方法※
A	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	優れている	配点×0.50
D	CとEの中間程度	配点×0.25
E	要求水準は満たしているが、特に優れた提案はない	配点×0.00

※得点は小数点以下第3位を四捨五入

(3) 入札金額の確認

内容審査後、入札書に記載された入札金額（事業期間を通じて市が支払うサービス対価の総額）が、市が設定した予定価格を超えていないことを確認した。

(4) 内容審査結果

審査委員会は、提案内容に関する内容審査を行い、それらを委員の合議による総合評価することにより総合評価点を算出した。

入札参加者の内容審査結果を次頁に示す。

表 提案書審査における内容審査結果

評価項目	配点 (点)	得点 (点)	
		Aグループ	Bグループ
(ア) 事業実施体制等に関する事項	10.00	8.00	9.00
a 実施体制	2.00	1.50	1.50
b リスク管理方針と対策	2.00	2.00	1.50
c 地域経済・社会への貢献	6.00	4.50	6.00
(イ) 施設整備業務に関する事項	18.00	12.50	10.00
a 施設計画	7.00	5.75	4.50
・設計の概要及び諸室構成等	1.00	1.00	0.25
・施設の仕上等	1.00	0.50	0.75
・建築設備計画	2.00	2.00	1.50
・調理設備計画	2.00	2.00	1.50
・外構等計画	1.00	0.25	0.50
b 市が特に期待する事項への提案	9.00	5.75	4.50
・安全で衛生的な学校給食の提供への配慮	2.00	1.50	1.50
・食育や手作り調理への配慮	2.00	1.00	0.50
・災害発生時の役割に対する配慮	1.00	0.75	0.50
・環境負荷低減及び省エネルギーへの配慮	2.00	1.50	1.00
・ライフサイクルコスト低減への配慮	2.00	1.00	1.00
c 建設業務	2.00	1.00	1.00
・建設計画	1.00	0.50	0.50
・スケジュール計画	1.00	0.50	0.50
(ウ) 維持管理業務に関する事項	7.00	4.50	4.00
a 建築物保守管理業務、建物設備保守管理業務	2.00	1.50	1.00
b 調理設備保守管理業務	2.00	1.50	1.50
c 食器・食缶等保守管理・更新業務、施設備品保守管理業務	2.00	1.00	1.00
d 清掃業務・警備業務、植栽・外構保守管理業務	1.00	0.50	0.50
(エ) 運営業務に関する事項	25.00	20.25	10.25
a 開業準備業務	2.00	1.50	1.00
b 食材等の検収補助・保管業務	1.00	0.75	0.50
c 調理等業務	6.00	4.50	1.50
d 衛生管理業務	5.00	5.00	2.50
e 洗浄・残渣等処理業務	3.00	1.50	1.50
f 配送・回収業務	4.00	4.00	1.00
g 調理備品等保守管理・更新業務	1.00	0.50	0.50
h 食育支援業務	1.00	0.50	0.75
i 配送先の配膳業務	2.00	2.00	1.00
小 計	60.00	45.25	33.25
(オ) サービス対価に関する事項	40.00	10.33	25.83
入札金額 (円、税抜)	-	4,758,335,000	4,498,000,000
合 計	100.00	55.58	59.08

3 優秀提案者の決定

審査の結果、2グループからの提案内容は、基礎審査及び入札金額の確認を満足するものであるとともに、内容審査における各評価項目について審査した結果、Aグループの総合評価点は55.58点、Bグループの総合評価点は59.08点となった。

以上の結果から、審査委員会は、Bグループからの提案について、本事業を適切かつ確実に遂行することのできる優秀な提案と判断し、全会一致により、Bグループを最優秀提案者として選定した。

第4 評価項目ごとの具体的評価内容

1 事業実施体制等に関する事項

(1) 実施体制

両グループとも、代表企業から事業統括責任者を選任し、市との一元的な連絡窓口とするとともに、各構成員が業務責任者を選任し、事業統括責任者と連携して各種情報の共有化を図ることが提案されていた。

Aグループにおいては、マネジメント業務サポート企業を起用して各構成員間の調整を図ることが提案されており、評価した。

(2) リスク管理方針と対策

両グループとも、各業務段階においてセルフモニタリングを実施するとともに、危機対応マニュアル及びBCPを作成することが提案されていた。

Aグループにおいては、維持管理業務及び運営業務におけるバックアップ企業名が具体的に提案されているとともに、要求以上の保険を付保することが提案されており、評価した。

(3) 地域経済・社会への貢献

両グループとも、市内企業を構成員に含み、積極的な市内企業の活用や市民の雇用が提案されていた。

Bグループにおいては、市内企業への一次下請や再委託の金額が事業費の約22%となっており、評価した。

2 施設整備業務に関する事項

(1) 施設計画

①設計の概要及び諸室構成等

両グループとも、近隣住宅等への騒音、臭気、日影等の影響を考慮した配置計画が提案されていた。

Aグループにおいては、衛生面や作業の効率化に配慮した提案がされており、評価した。

②施設の仕上等

両グループとも、防汚性、清掃性に優れた仕上材の採用が提案されていた。

Bグループにおいては、外壁には耐塩害性や耐久性に優れたALC版を採用することが提案されており、評価した。

③建築設備計画

両グループとも、耐久性、更新性、省エネ性能に優れた設備の採用が提案されていた。

Aグループにおいては、良好な室内環境の確保が容易で、衛生管理に優れたオール電化設備を採用することが提案されている。

④調理設備計画

両グループとも、業務効率性や安全性に配慮した調理設備計画が提案されていた。

Aグループにおいては、大型仕切り板で区切られたユニット内でアレルギー対応食を調理するシステム調理台を設置することが提案されており、評価した。

⑤外構等計画

両グループとも、周囲等に植栽を設けるとともに、周辺に対する光害対策に配慮することが提案されていた。

Bグループにおいては、車両動線の一方通行にすることにより車両の交錯を防止することが提案されており、評価した。

(2) 市が特に期待する事項への提案

①安全で衛生的な学校給食の提供への配慮

両グループとも、汚染作業区域と非汚染作業域の入場は必ず前室を通過するよう計画するとともに、調理工程ごとに床を色分け交差汚染を防止することが提案されていた。

Bグループにおいては、消毒保管機、各冷蔵・冷凍庫の庫内温度、室温等は自動集中温度管理システムを採用することが提案されており、評価した。

②食育や手作り調理への配慮

両グループとも、食に関する情報を発信する展示スペースや食育に関する図書スペースを設置することが提案されていた。

Aグループにおいては、手作り調理に対応した機器を選定するとともに、広い作業スペースを確保することが提案されており、評価した。

③災害発生時の役割に対する配慮

両グループとも、災害発生時等におけるライフライン等の非常時対策を講じた提案がされていた。

Aグループにおいては、屋上に一次避難スペースとして津波避難デッキを設置することが提案されており、評価した。

④環境負荷低減及び省エネルギーへの配慮

両グループとも、省エネ機器及び節水機器を採用するとともに、エネルギーの計測しエネルギー使用状況の見える化及び分析を行うことが提案されていた。

Aグループにおいては、エネルギーコンサルと契約し、「省エネ対策チーム」で分析し実

効性のある方策を検討することが提案されており、評価した。

⑤ライフサイクルコスト低減への配慮

両グループとも、耐久性に優れた機器・設備を採用するとともに、機器の更新時や清掃等を考慮した提案がされていたが、内容的には標準的な提案であった。

(3) 建設業務

①建設計画

両グループとも、交通安全対策、騒音・振動対策、粉塵対策、水質汚濁対策、近隣説明会による工事内容の周知等を実施することが提案されていたが、内容的には標準的な提案であった。

②スケジュール計画

両グループとも、具体的な設計・建設スケジュールが示されており、不測の事態が生じた場合の対応やマニュアル作成等が提案されていたが、内容的には標準的な提案であった。

3 維持管理業務に関する事項

(1) 建築物保守管理業務、建物設備保守管理業務

両グループとも、建築物及び建築設備に係る予防保全を基本とする計画的な保守管理の実施が提案されていた。

Aグループにおいては、事業期間終了後の窓口設置や維持管理支援システムの導入が提案されており、評価した。

(2) 調理設備保守管理業務

両グループとも、調理設備に係る予防保全を基本とする計画的な保守管理の実施が提案されていたが、内容的には標準的な提案であった。

(3) 食器・食缶等保守管理・更新業務、施設備品保守管理業務

両グループとも、食器・食缶等に係る計画的な保守管理・更新の実施が提案されていたが、内容的には標準的な提案であった。

(4) 清掃業務・警備業務、植栽・外構保守管理業務

両グループとも、清掃、警備、植栽・外構に係る計画的な業務の実施が提案されていたが、内容的には標準的な提案であった。

4 運營業務に関する事項

(1) 開業準備業務

両グループとも、調理リハーサル・配送リハーサルに係る適切な計画が提案されていた。

Aグループにおいては、運営開始12ヶ月前までに「開業準備チーム」を組成することが提案されており、評価した。

(2) 食材等の検収補助・保管業務

両グループとも、保管業務の遂行計画については標準的な提案であった。

Aグループにおいては、汚染度の高い魚肉類を取り扱う検収補助員は、上半身を覆う専用のビニールエプロンを着用することが提案されており、評価した。

(3) 調理等業務

Aグループにおいては、「調理標準化マニュアル」や「アレルギー対応食マニュアル」を作成するとともに、給食のできあがり時間を考慮した作業工程が提案されており、評価した。

一方、Bグループにおいては、調理員人数が少なく、作業工程表どおりに作業を行うには余裕のない計画となっていた。

(4) 衛生管理業務

両グループとも、HACCPに基づく衛生管理体制の構築や授業員に対する衛生教育の実施等が提案されていた。

Aグループは、検出感度の高いRT-PCR法によるノロウイルス検査を実施するとともに、外部機関・メーカー等が行う複層的な衛生検査体制を構築することが提案されており、評価した。

(5) 洗浄・残渣等処理業務

両グループとも、残渣等の処理に係る適切な業務遂行計画が提案されていたが、内容的には標準的な提案であった。

Aグループにおいては、食器・食缶等の洗い残し等の確認や対応策について具体的に提案されており、評価した。

(6) 配送・回収業務

Aグループにおいては、十分な配送車両台数のもと、余裕ある配送計画とするとともに、予備の配送口の設置、11年目での配送車両の新規調達等が提案されており、評価した。

一方、Bグループにおいては、配送車両台数が少なく、配送計画に余裕がなく、給食時間の変更への対応が難しい計画となっていた。

(7) 調理備品等保守管理・更新業務

両グループとも、調理備品等保守管理・更新に係る適切な業務遂行計画が提案されていたが、内容的には標準的な提案であった。

(8) 食育支援業務

両グループとも、食育支援業務に係る適切な業務遂行計画が提案されていた。

Bグループにおいては、検収室、各下処理室、炊飯室、揚物・焼物・蒸物室、コンテナ室、洗浄室にI T Vカメラを設置することが提案されており、評価した。

(9) 配送先の配膳業務

両グループとも、配送先の配膳業務に係る適切な業務遂行計画が提案されていた。

Aグループにおいては、供用開始後初期における補助担当の配置や配膳ワゴン等のルミテスターを使用した定期的な検査が提案されており、評価した。

第5 審査講評

はじめに、総評にあたり、入札公告から入札までの期間が約4か月と限られた期間内で、2グループから創意工夫を凝らした多様なご提案をいただき、その熱意とご尽力に審査委員会として敬意を払うとともに感謝申し上げます。

審査委員会においては、すべての評価項目について、落札者決定基準に基づく厳正な審査を行った結果、Bグループであるトモグループによる提案を全会一致により本事業を遂行することのできる優秀提案として選定するに至った。

今後、当該グループと市は事業契約を締結することとなるが、当該グループに対しては、公共サービスの更なる向上のため、以下の諸点に努めるよう審査委員会として期待する。

- (1) 食の安全管理や衛生管理、アレルギー等をもつ児童生徒への対応等に特に留意し、安全・安心な学校給食の提供を実現すること。
- (2) 安全・安心な学校給食を作業工程計画どおりに提供するため、余裕のある人員配置計画や配送計画を更に検討すること。
- (3) 新たな施設の円滑な開業や運営を実現するため、市及び学校と十分な協議を行うとともに、市の栄養士の指示に従い、各業務を実施すること。
- (4) 本提案をもとに、市及び学校と十分な協議を行い、意見や意向を反映しつつ、必要に応じて計画の見直しを行い、施設整備業務・維持管理業務・運營業務の各業務を実施すること。
- (5) 既設学校給食施設の老朽化への対応が市の喫緊の課題であることを鑑み、事業スケジュールの順守に努めること。
- (6) 良好な官民パートナーシップの形成や学校関係者・近隣住民等との十分なコミュニケーション確保に努めること。
- (7) 新たな施設の整備・維持管理・運営にあたっては、学校教育という事業特性に留意し、業務の一層の質的向上に努めること。
- (8) 事業に対する的確なマネジメントとモニタリングのもと、創意工夫により、サービスの安定的かつ継続的な提供と一層の質的向上に努めること。

最後に、本提案ではトモグループの代表企業が、事業期間中において主体的な役割を担い、提案内容を確実に履行し、市民の期待に添うことを切に願うものである。