

# 所沢市学校給食センター再整備事業

## 審査講評

令和3年9月30日

所沢市民間資金等活用事業選定委員会  
(学校給食センター再整備事業)

所沢市民間資金等活用事業選定委員会（学校給食センター再整備事業）（以下「事業者選定委員会」という。）は、所沢市学校給食センター再整備事業（以下「本事業」という。）に関して、落札者決定基準（令和3年4月14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3年9月30日

所沢市民間資金等活用事業選定委員会（学校給食センター再整備事業）

委員長 植田 和男

<目次>

<b>1. 事業者選定委員会</b> .....	<b>- 1 -</b>
(1) 委員の氏名 .....	- 1 -
(2) 開催日及び議題.....	- 1 -
<b>2. 審査結果</b> .....	<b>- 2 -</b>
(1) 入札参加資格審査.....	- 2 -
(2) 提案審査 .....	- 2 -
(3) 評価結果 .....	- 5 -
(4) 価格審査 .....	- 6 -
(5) 最優秀提案の選定.....	- 7 -
<b>3. 審査講評</b> .....	<b>- 8 -</b>
(1) 各審査項目についての講評.....	- 8 -
<b>4. 総評</b> .....	<b>- 11 -</b>

## 1. 事業者選定委員会

### (1) 委員の氏名

事業者選定委員会委員は、所沢市民間資金等活用事業選定委員会条例第3条に基づき、下記の学識経験者等で組織されています。

	氏名	所属
委員長	植田 和男	日本PFI・PPP協会 会長兼理事長
副委員長	堀端 薫	女子栄養大学 栄養学部 准教授
委員	林立也	千葉大学大学院工学研究院創成工学専攻建築学コース 准教授
委員	新井 猛	所沢市財務部 財政担当参事
委員	森田 幸夫	所沢市建設部 営繕担当参事

(参考) 所沢市民間資金等活用事業選定委員会条例

(組織)

第3条 委員会は、委員8人以内で組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから市長が委嘱し、又は任命する。

- (1) 知識経験を有する者
- (2) 市の職員のうちから市長が指名する者
- (3) その他市長が必要と認める者

### (2) 開催日及び議題

委員会の開催経過は以下のとおりです。

回	開催日	主な議題
第1回	令和2年11月24日	・実施方針(案)について ・要求水準書(案)について
第2回	令和3年2月19日～ 令和3年3月15日 (書面開催)	・特定事業の選定について ・落札者決定基準について
第3回	令和3年8月18日	・入札参加資格審査結果について ・基礎審査結果について ・提案の概要について
第4回	令和3年8月25日	・プレゼンテーション ・ヒアリング ・最終審査 ・最優秀提案の選定

## 2. 審査結果

### (1) 入札参加資格審査

入札参加資格審査書類について、表1に示す1グループから提出があり、事業者選定委員会は、参加資格を有していることを確認しました。

表1 入札参加資格審査申請者

登録番号	1
代表企業	株式会社東洋食品
構成員	株式会社楠山設計 本店 西武建設株式会社 本店 平岩建設株式会社 本店 タニコー株式会社 大宮営業所 伊藤忠アーバンコミュニティ株式会社 加藤商事株式会社 NEC キャピタルソリューション株式会社 関東支店

### (2) 提案審査

#### ① 提案書類及び入札価格の確認

参加資格を有する1グループから提案書類が提出され、提出された提案書類が入札説明書等の指定どおりにすべて揃っていること、更に提案価格が予定価格の範囲内であることを確認しました。

## ② 基礎審査

基礎審査の対象となった1グループの提案内容について、表2に掲げる基礎審査の審査基準をすべて満たしていることを確認しました。

表2 基礎審査の審査基準

審査項目		審査基準
事業 計 画	事業工程	・実現可能な事業工程となっているとともに、事業条件が満たされていること
	入札金額	・算定方法に誤りがないこと
	特別目的会社	・特別目的会社の基本的な属性について、要求水準書等に定める条件を満たした設立等が明示されていること ・出資内容が明記され、出資条件が満たされていること
	市の支払条件	・施設整備に係る対価の算定方法に誤りがなく、支払条件が満たされていること ・維持管理および運營業務に係る対価の算定方法に誤りがなく、支払条件が満たされていること
	事業実施体制	・事業実施体制が明示されていること ・各業務を実施する構成員及び協力企業とその役割が明確に示されていること
	リスク管理の考え方	・リスクの分担者、分担方法、分担者のリスク管理能力が明示されていること
	資金調達計画	・資金調達方法、金額、条件などが明示されていること ・資金調達に係る利息の計算に誤り等がないこと
	長期収支計画	・長期収支計画全体の計算に誤り等がないこと ・各種発生費用の項目及び算定方法に誤りがなく、市場価格と極端に乖離していないこと ・事業期間を通じて特別目的会社に資金不足が生じないこと
施設 整備 計画	施設整備計画	・事業計画地の範囲内に配置されており、法令に適合した計画であること ・施設の規模について、要求水準が満たされていること ・各室が要求水準を反映した基本的性能を備えたものであること
	調理設備機器整備計画	・調理設備機器の仕様について、要求水準を満たしていること ・施設整備計画（給食エリアのゾーニング等）と適合した配置であること
	施工計画	・解体工事等業務も含め、適切な施工計画が策定されていること
維持 管理 計画	維持管理計画	・各業務の水準について、要求水準が満たされていること
運 営 計 画	運営計画	・各業務の水準について、要求水準が満たされていること

### ③ 性能審査

事業者選定委員会は、落札者決定基準に基づき、審査項目ごとに表3に示す基準により5段階で評価し、それに応じて計算される得点（加点）を付与しました。

表3 性能審査加点項目の評価基準

評価	評価指標	加算割合
A	当該評価項目において非常に優れている	配点×1.0
B	当該評価項目において優れている	配点×0.75
C	当該評価項目において適切な提案がなされている	配点×0.5
D	当該評価項目において具体的かつ適切な提案が少ない	配点×0.25
E	当該評価項目において懸念される点がある	配点×0.0

(3) 評価結果

事業者選定委員会での審査の結果、性能審査加点項目の評価結果は、表4に示すとおりです。

表4 性能審査評価結果

加点評価項目			配点	評点
事業計画	安事 定業 性の	資金調達計画	20	13.0
		事業収支計画	20	12.0
		事業継続	20	13.0
	リスク管理の考え方		20	14.0
	地域社会、地域経済への貢献		20	13.0
				100
施設整備	安全 防 災 性	構造計画	15	8.3
		火災等の事故防止		
		防犯性		
	機 能 性	全体動線計画	25	15.0
		給食エリアのゾーニング及び配置計画	20	10.0
		各室の環境衛生・快適性	20	12.0
		ユニバーサルデザインへの配慮	10	5.0
		調理設備機器の配置・性能	20	10.0
	経 済 性	LCCの低減	30	18.0
		フレキシビリティ・更新性・耐久性		
		事業終了時の経済性		
	環 境 性	環境負荷の低減	30	15.0
		周辺環境保全・外観		
	そ の 他	実施体制・モニタリング	10	5.0
施工計画		20	11.0	
			200	109.3
準開 備業	開業準備計画		10	6.5
			10	6.5
維 持 管 理	管維 理持	業務体制	20	13.0
		業務内容	30	16.5
	長期修繕計画策定		20	12.0
			70	41.5
運 営	運営体制		30	21.0
	調 理 業 務	業務内容	30	19.5
		衛生管理業務	30	21.0
		事故防止	30	22.5
		アレルギー対応食の提供	20	13.0
	配送・配膳業務		20	12.0
	その他関連業務		20	10.0
	業務従事者の人材育成		20	14.0
			200	133.0
そ の 他	災害時の機能維持等		20	11.0
			20	11.0
性能評価点 計			600	366.3



(4) 価格審査

① 価格評価点の算定方法

以下の式により算定して得られた値を価格評価点とする。価格評価点の計算にあたっては、小数点第1位以下を四捨五入します。

$$\text{価格評価点} = 200 \text{ 点} \times \text{最低入札価格} / \text{入札価格}$$

② 算定結果

価格評価点の算定結果は表5に示すとおりです。

表5 価格評価点の算定結果

	登録番号1
提案価格	9,043,501,597 円 (税抜)
価格評価点	200 点

(5) 最優秀提案の選定

① 最優秀提案の選定方法

事業者選定委員会において、性能評価点と価格評価点を合計して総合評価点を算出しました。

② 選定結果

表6に示すと通りの総合評価点で、登録番号1を最優秀提案者として選定しました。

表6 総合評価結果

評価項目	配点	登録番号1
性能評価点	600	366.3点
価格評価点	200	200点
合計(総合評価点)	800	566.3点

### 3. 審査講評

#### (1) 各審査項目についての講評

##### 【事業計画】

審査項目	講評
資金調達計画	・FA（ファイナンシャル・アドバイザー）企業の参画による資金計画の全面的なサポートや、地元金融機関より事業評価書や融資確約書を取得していることを評価した。
事業収支計画	・予備的資金も含めて資金計画が事業収支の安定化に寄与するものとして評価できる内容であった。
事業継続	・緊急時・欠員時に近隣の学校給食センター専門調理員が駆けつけられる応援体制や、有識者等の第三者モニタリングに関する提案内容を評価した。
リスク管理の考え方	・リスク対応策について第三者評価を得ていることを評価した。 ・BCPテストや訓練は、市との連携が重要となる調理事故や自然災害を想定して行い、その結果をマニュアルに反映する等の具体的な提案を評価した。
地域社会、地域経済への貢献	・市内建設企業2社の参画や、近隣自治会等の各種イベントへの積極的な参加・協力に対する提案を評価した。

##### 【施設整備】

審査項目	講評
安全性・防災性	・本事業の要求水準が理解された提案であったが、全体的に一般的な水準の提案であり、高い評価には繋がらなかった。
全体動線計画	・幅員の狭い道路と敷地出入口の安全を確保する車両動線計画や自主管理歩道整備による周辺歩行者への安全性配慮を評価した。
給食エリアのゾーニング及び配置計画	・本事業の要求水準が理解された提案であったが、全体的に一般的な水準の提案であると評価した。
各室の環境衛生・快適性	・調理従業員と一般の見学動線が完全に分離されていることや、見学窓に結露が生じない空調システムの導入に関する提案を評価した。
ユニバーサルデザインへの配慮	・本事業の要求水準が理解された提案であったが、全体的に一般的な水準の提案であり、高い評価には繋がらなかった。
調理設備機器の配置・性能	・本事業の要求水準が理解された提案であったが、一般的な水準の提案であると評価した。

審査項目	講評
経済性	・トップランナー変圧器や置換空調システム等によるライフサイクルコストの低減や蒸気ボイラー等の複数設置による故障時のメンテナンスや更新性への配慮について評価した。
環境性	・全熱交換器での外気導入とCO2センサーによる換気量の最適化制御の導入や、居住域のみを良好な環境に維持する置換空調システムの採用を評価した。
体制	・ワンストップで一括して市との窓口を担う体制が提案されたが、一般的な水準の提案であると評価した。
施工計画	・近隣施設への通行に配慮した車両搬出入制限などが提案されたが、一般的な水準の提案であると評価した。

#### 【開業準備】

審査項目	講評
開業準備計画	・構成企業全体の豊富な開業経験に基づいた具体的な研修やリハーサルに関する提案を評価した。

#### 【維持管理】

審査項目	講評
維持管理業務体制	・建設企業・運営企業・調理設備企業と適宜連携しながら、施設管理を実施する計画や、地元企業を活用する機動的な体制を評価した。
維持管理業務内容	・有資格者の巡回等による予防保全の実施や、フルメンテナンス契約の設備等の提案がなされたが、全体的には一般的な水準の提案であると評価した。
長期修繕計画策定	・施設データを事業終了後も市で運営できるようにWEB上で管理する計画や、事業期間終了後の引継ぎ委員会の継続を評価した。

【運営】

審査項目	講評
運営体制	・具体的な根拠に基づいた人員体制が提案されており、全体として優れた提案であると評価した。
調理業務内容	・味の「見える化・数値化」や、データに基づく調理に関する提案を評価した。
衛生管理業務	・学識者による運営モニタリングや、有資格者のチームによる衛生指導の体制を評価した。
事故防止	・異物混入を防止するマニュアル整備や、機器による確認が提案され、全体として優れた提案であると評価した。
アレルギー対応食の提供	・アレルギー対応食調理経験が豊富な責任者の配置や、学識経験者によるモニタリング等に関する提案を評価した。
配送・配膳業務	・地元企業の活用や安全運転に関する第三者モニタリングの実施に関する提案を評価した。 ・学校配膳員に対する細菌検査やノロウイルス検査の実施に関する提案を評価した。
その他関連業務	・エネルギー使用量データの「見える化」などが提案されたが、全体的に一般的な内容であり、高い評価には繋がらなかった。
業務従事者の人材育成	・業務従事者が働きやすい職場環境づくりや、資格取得補助等の働きがい醸成する仕組みを評価した。

【その他】

審査項目	講評
災害時の機能維持等	・近隣の給食センターからの応援要員の配置や、運営企業による非常食の確保に関する提案を評価した。 ・コロナウイルス感染症等に対するガイドラインの整備や運用の提案が評価できる内容であった。

## 4. 総評

本事業は、第3学校給食センターの老朽化が進んでいることから、新たに学校給食センターを整備するものです。解体・設計・整備・維持管理・運営を民間事業者が一括かつ長期的に実施することにより、民間事業者の創意工夫やノウハウが発揮され、市の財政負担の削減及び効率的かつ効果的な運営環境が創出できるPFI手法を導入し、安心・安全な学校給食を安定的に提供することを目的としています。

本事業者選定委員会もこれらのことを念頭に、審議を重ねてまいりました。また、提案書類の審査に当たりましては、入札説明書と同時に公表した落札者決定基準に基づき、公正かつ客観的の評価を確保すべく、各審査項目について審議を尽くし、最終的な結果を得たところでございます。

今回、複数の企業から関心が寄せられた中で、最終的には応募グループは1者となりましたが、限られた期間の中で、各企業の実績を基にした独自のノウハウや技術が盛り込まれており、提案書類作成におけるその熱意と努力に対し、心から感謝申し上げます。

事業者の提案では、学校給食事業において豊富な経験を有する企業と市内企業等による協同体制により、全項目についてバランスのとれた提案がなされていることを評価しました。また、学識経験者や有資格者による第三者モニタリングや、調理業務における事故防止の取組み等により、安心・安全で安定的な学校給食の提供に配慮されている点や、運営企業の業務従事者の人材育成の仕組みを高く評価しました。

一方で、再生可能エネルギーの活用等による環境負荷の低減や新型コロナウイルス感染症等によるクラスター発生時の対応等については、より具体的な提案が示されなかったため、今後検討が求められます。

本事業の事業者選定に係る審査はこれで終了となりますが、最優秀提案者として選定した登録番号1の株式会社東洋食品を代表企業とするグループには、今後、所沢市との協議の中で課題となる部分について実現可能な具体策を示すことを求めます。本事業の実施にあたっては、グループ企業がそれぞれの役割を確実に果たし、事業期間中に生じる課題等についても、所沢市との良好なパートナーシップの下、安心・安全でさらに質の高い学校給食が安定的かつ継続的に児童生徒に提供されることを切に望みます。