

**(仮称) 四日市市学校給食センター
整備運営事業**

審査講評

令和2年10月29日

(仮称) 四日市市学校給食センターPFI事業者選定委員会

(仮称) 四日市市学校給食センターPFI 事業者選定委員会 (以下、「選定委員会」という。) は、落札者決定基準 (令和 2 年 4 月 13 日公表) に基づいて審査を行いましたので、審査結果及び審査講評を報告します。

令和 2 年 10 月 29 日

(仮称) 四日市市学校給食センターPFI 事業者選定委員会
委員長 奥野 信宏

— 目 次 —

第 1 事業者の選定体制	1
第 2 選定委員会の開催経過	1
第 3 審査の手順	2
1. 入札参加資格審査（第一次審査）	2
2. 提案内容審査（第二次審査）	2
第 4 審査の結果	3
1. 入札参加資格審査（第一次審査）	3
2. 提案内容審査（第二次審査）	5
第 5 審査の講評	8
1. 各評価項目の講評.....	8
2. 審査の総評	12

第1 事業者の選定体制

最優秀提案者の選定は、下表記載の5名の委員により構成する選定委員会が行った。

役職	氏名	所属等
委員長	奥野 信宏	名古屋都市センター センター長
副委員長	鈴木 賢一	名古屋市立大学大学院芸術工学研究科 教授
委員	上原 正子	愛知みずほ短期大学 客員教授
委員	内田 貴義	四日市市 総務部長
委員	松岡 俊樹	四日市市教育委員会 副教育長

第2 選定委員会の開催経過

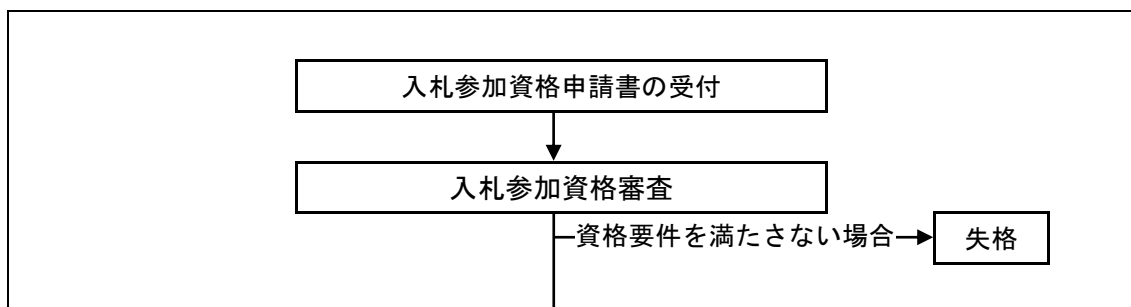
選定委員会は、7回開催した。主な審議事項は下表のとおりである。

回数	開催日	主な審議事項
第1回	令和元年11月29日(金)	・委員長及び副委員長の選任 ・実施方針(案)等について ・落札者決定基準の作成方針(案)について
第2回	令和2年2月27日(木)	・落札者決定基準(案)について
第3回	令和2年3月23日(月)	・落札者決定基準(案)について
第4回	令和2年9月12日(土)	・提案書に関する意見交換
第5回	令和2年9月18日(金)	・事業者ヒアリング
第6回	令和2年9月19日(土)	・事業者ヒアリング
第7回	令和2年9月26日(土)	・各評価項目の審査 ・最優秀提案者の選定

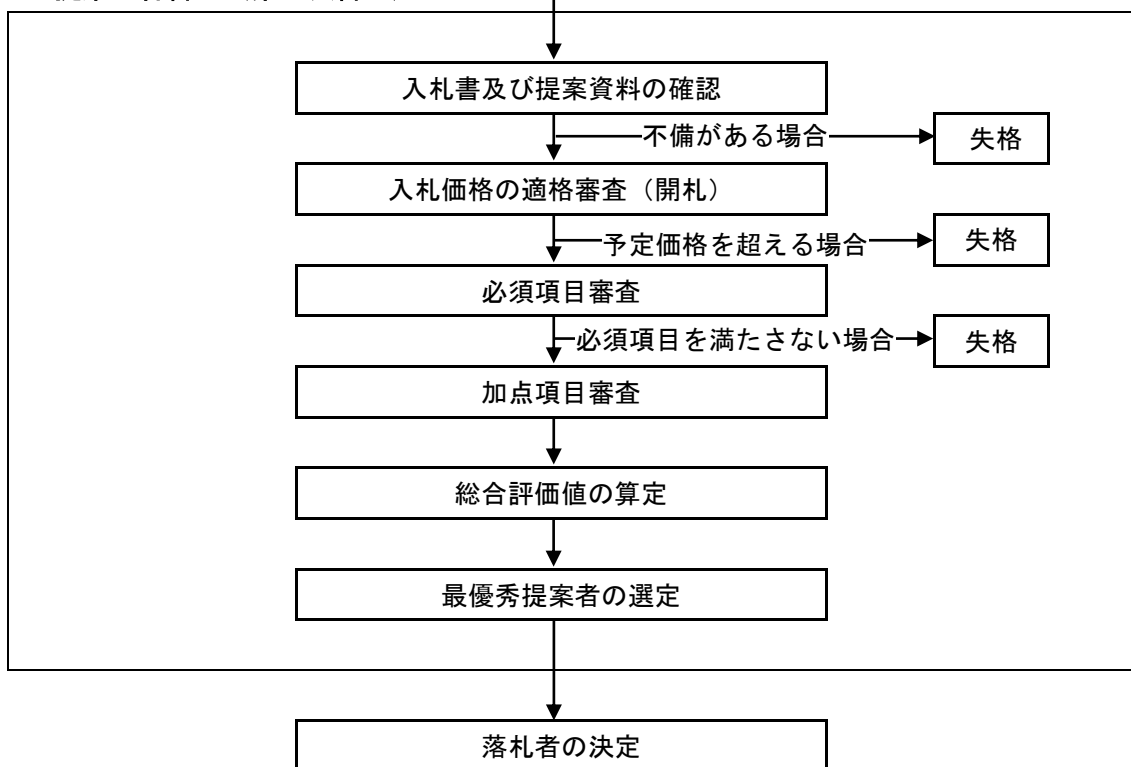
第3 審査の手順

最優秀提案者の選定は以下に示す手順により行った。

1. 入札参加資格審査（第一次審査）



2. 提案内容審査（第二次審査）



第4 審査の結果

1. 入札参加資格審査（第一次審査）

令和2年6月5日までに、4グループから入札参加表明書及び入札参加資格申請書類の提出があり、全グループともに入札説明書に示す参加資格要件を満たしていることを確認した。

令和2年6月19日付で、各グループの代表企業に対して参加資格を有する旨の審査結果を書面にて通知した。

【入札参加者一覧】

入札参加者	受付番号	構成員	
日本国民食 グループ	211	代表企業	日本国民食株式会社
		構成企業	株式会社浅沼組三重営業所
			株式会社久志本組
			中日本建設株式会社
			太平ビルサービス株式会社津営業所
			坂部運送株式会社
		協力企業	株式会社大建設計名古屋事務所
株式会社学給絵所舎			
東洋食品 グループ	212	代表企業	株式会社東洋食品
		構成企業	株式会社フジタ 三重営業所
			生川建設株式会社
			タニコー株式会社三重営業所
			株式会社東海ダイケンビルサービス
		協力企業	パシフィックコンサルタンツ株式会社 三重営業所
			スズカン株式会社
ジーエスエフ グループ	213	代表企業	株式会社ジーエスエフ
		構成企業	株式会社梓設計中部支社
			株式会社熊谷組三重営業所
			株式会社トーエネック四日市営業所
			株式会社アイホー名古屋支店
			株式会社合人社計画研究所
		協力企業	株式会社トヨタトータルデザイン
			三重石商事株式会社
			有限会社ワールドクリーン
			八千代エンジニアリング株式会社
三重事務所			

入札参加者	受付番号	構成員	
メーカー グループ	214	代表企業	メーカー株式会社
		構成企業	徳倉建設株式会社
			大宗建設株式会社
			横内建設株式会社
			日本調理機株式会社中部支店
		協力企業	株式会社浦野設計三重支社
			株式会社百五総合研究所

2. 提案内容審査（第二次審査）

(1) 入札書及び提案書類の確認

令和2年8月7日に4グループから入札書及び提案書類の提出があり、入札説明書等の指定どおりに必要書類が形式上全て揃っていることを確認した。

同日、開札を行い、入札書に記載された入札価格が予定価格の範囲内であることを確認した。

(2) 必須項目審査

提案書類の記載内容について、4グループとも落札者決定基準に示す以下の事項を満たしていることを確認した。

- 1) 要求水準書の水準が未達でないこと。
- 2) 入札説明書に示す要件及び様式集に示す提案書の作成に関する条件について違反のないこと。

(3) 加点項目審査

選定委員会は落札者決定基準に示す評価基準に基づき、提案書類の記載内容について、入札参加グループ名、企業名等を明らかにせず評価項目ごとに審査を行った。

評価	評価基準	点数化の方法
A	特に優れた提案となっている	配点×1.00
B	優れた提案となっている	配点×0.75
C	やや優れた提案となっている	配点×0.50
D	要求水準を満たす程度の提案となっている	配点×0.25

加点項目審査の結果は、次頁以降のとおりである。

【加点項目審査結果】

評価項目		配点	受付番号			
			211	212	213	214
事業計画	事業実施方針	50	32.50	37.50	45.00	35.00
	資金調達・返済計画	30	22.50	22.50	22.50	22.50
	リスク管理	30	18.00	27.00	28.50	22.50
	地域貢献	40	32.50	36.23	38.73	31.38
	小計	150	105.50	123.23	134.73	111.38
設計・建設	施設整備の基本方針及び配置計画	50	37.50	42.50	45.00	30.00
	施設整備計画	40	28.00	36.00	36.00	26.00
	調理設備・備品計画	40	24.00	26.00	34.00	24.00
	施工計画	30	19.50	24.00	22.50	18.00
	周辺環境への配慮	40	28.00	38.00	32.00	30.00
	ライフサイクルコスト・地球環境への配慮	30	21.00	25.50	21.00	19.50
	小計	230	158.00	192.00	190.50	147.50
準開業	開業準備計画	30	15.00	24.00	24.00	21.00
	小計	30	15.00	24.00	24.00	21.00
維持管理	維持管理の基本方針	30	18.00	24.00	21.00	24.00
	修繕計画	30	19.50	18.00	19.50	25.50
	小計	60	37.50	42.00	40.50	49.50
運営	運營業務の基本方針	50	35.00	37.50	45.00	32.50
	調理業務	40	22.00	30.00	38.00	28.00
	衛生管理業務	40	20.00	26.00	38.00	24.00
	配送・回収業務	40	28.00	30.00	32.00	30.00
	食物アレルギー対応食	30	16.50	24.00	24.00	15.00
	食育支援業務	30	15.00	22.50	28.50	19.50
	小計	230	136.50	170.00	205.50	149.00
合計（性能点）		700	452.50	551.23	595.23	478.38

(4) 入札価格審査

入札価格を対象として、次に示す方法に基づき価格点を付与した。

$\text{価格点} = 300 \text{ 点} \times (\text{最低入札価格} / \text{当該入札価格})$

【価格点算出結果】

	受付番号 211	受付番号 212	受付番号 213	受付番号 214
入札価格 (円：税抜)	11,490,521,132	10,858,426,911	10,919,700,000	9,187,389,807
価格点	239.87 点	253.83 点	252.41 点	300.00 点

(5) 総合評価及び最優秀提案者の選定

選定委員会は、加点項目審査により付与した性能点と、前項の計算式に基づき算出した価格点の合計値である総合評価値を算出し、点数が最も高い受付番号 213 を最優秀提案者として選定した。また、次点候補として受付番号 212 を選定した。

【総合評価値算出結果】

	受付番号 211	受付番号 212	受付番号 213	受付番号 214
性能点	452.50 点	551.23 点	595.23 点	478.38 点
価格点	239.87 点	253.83 点	252.41 点	300.00 点
総合評価値	692.37 点	805.06 点	847.64 点	778.38 点

第5 審査の講評

1. 各評価項目の講評

(1) 事業計画

評価項目	審査講評
事業実施方針	<ul style="list-style-type: none"> ・ 受付番号 211、受付番号 212 及び受付番号 214 は、本事業の基本理念等を踏まえた事業実施方針の提案が高く評価された。 ・ 受付番号 213 は、本事業の基本理念等を踏まえ、本事業の目的や施設の役割を理解した具体的な事業実施方針及び適切な事業マネジメントの提案が特に高く評価された。
資金調達・返済計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 各グループとも、確実な資金調達・返済計画及び安定的な収支計画、不測の資金需要への具体的な対応策が高く評価された。
リスク管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 受付番号 211 は、本事業におけるリスク分析及び適切なリスク分担についての提案が評価された。また、リスクを顕在化させないための体制及びリスクが顕在化した場合の対応策の提案があった。 ・ 受付番号 212 及び受付番号 213 は、第三者による視点を踏まえた本事業におけるリスク分析及び適切なリスク分担についての提案が高く評価された。また、リスクを顕在化させないための体制及び顕在化した場合のバックアップ体制についての具体的な提案が特に高く評価された。 ・ 受付番号 214 は、第三者による視点を踏まえた本事業におけるリスク分析及び適切なリスク分担についての提案が評価された。また、リスクを顕在化させないための体制及び顕在化した場合のバックアップ体制についての提案が高く評価された。
地域貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・ 受付番号 211 及び受付番号 214 は、地域における雇用促進についての提案、市内業者の活用や地域活動への貢献方法についての提案が評価された。 ・ 受付番号 212 は、地域における雇用促進についての積極的な提案、市内業者の活用や地域活動への貢献方法についての提案が高く評価された。 ・ 受付番号 213 は、地域における雇用促進についての積極的な提案、市内業者の活用及び災害時の協力などの地域活動への貢献方法についての独自の提案が特に高く評価された。

(2) 設計・建設

評価項目	審査講評
施設整備の基本方針及び配置計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 受付番号 211 は、施設整備の基本方針が高く評価された。また、本件施設用地内の動線計画、周辺の景観への配慮が高く評価された。 ・ 受付番号 212 は、施設整備の基本方針に加え、独自方針の提案が高く評価された。また、住宅のある施設北側及び東側に車両を通さない動線とするなど周辺環境に配慮された配置計画についての提案が高く評価された。 ・ 受付番号 213 は、施設整備の基本方針についての具体的な提案が特に高く評価された。また、車両が錯綜しない安全に利用しやすい動線、周辺環境に配慮された配置計画についての提案が特に高く評価された。さらに充実した見学、研修機能についての効果的な提案が高く評価された。 ・ 受付番号 214 は、施設整備の基本方針が評価された。また、本件施設用地内の動線計画が評価された。
施設整備計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 受付番号 211 及び受付番号 214 は、本件施設内部における衛生管理が徹底されたゾーニング及び動線分離の計画が高く評価された。 ・ 受付番号 212 及び受付番号 213 は、本件施設内部における衛生管理が徹底されたゾーニング及び動線分離の計画が特に高く評価された。また、安全性や耐震性を考慮した構造計画についての具体的な提案が特に高く評価された。
調理設備・備品計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 受付番号 211 及び受付番号 214 は、想定献立で示す内容を考慮した調理設備の提案が評価された。 ・ 受付番号 212 は、想定献立で示す内容を考慮した調理設備の具体的な提案が高く評価された。 ・ 受付番号 213 は、想定献立で示す内容を考慮した調理設備について、最大 9,000 食、2 献立調理に対応した衛生面及び作業面の安全性、効率性を考慮した優れた提案が特に高く評価された。
施工計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 受付番号 211 は、周辺環境及び安全確保に配慮された適切な工程計画についての提案が評価された。 ・ 受付番号 212 は、周辺環境及び安全確保に配慮された適切な工程計画についての具体的で効果的な提案が高く評価された。 ・ 受付番号 213 は、新農業センターを含めた周辺環境及び安全確保に配慮された適切な工程計画についての提案が高く評価された。 ・ 受付番号 214 は、安全確保に配慮された適切な工程計画についての提案があった。
周辺環境への配慮	<ul style="list-style-type: none"> ・ 受付番号 211 は、解体、前面道路拡幅、建設段階における周辺環境への影響を最小限に抑えるための工夫が評価された。 ・ 受付番号 212 は、近隣住宅への十分な臭気、騒音、振動対策及び交通安全対策など各業務段階における周辺環境への影響を最小限に抑えるための独自の優れた工夫が特に高く評価された。 ・ 受付番号 213 は、開業準備、維持管理、運営段階における周辺環境への影響を最小限に抑えるための具体的な工夫が高く評価された。 ・ 受付番号 214 は、各業務段階における周辺環境への影響を最小限に抑えるための工夫が評価された。
ライフサイクルコスト・地球環境への配慮	<ul style="list-style-type: none"> ・ 受付番号 211、受付番号 213 及び受付番号 214 は、ライフサイクルコストの低減に繋がる具体的な提案が高く評価された。 ・ 受付番号 212 は、ライフサイクルコストの低減及び施設の長寿命化に繋がる独自の効果的な提案が高く評価された。

(3) 開業準備

評価項目	審査講評
開業準備計画	<ul style="list-style-type: none">・ 受付番号 211 は、各業務間の連携や市との連携、従業員研修について提案があった。・ 受付番号 212 及び受付番号 213 は、各業務間の連携や市との連携、従業員研修及びリハーサルについての積極的な提案が高く評価された。・ 受付番号 214 は、各業務間の連携や市との連携、従業員研修についての提案が評価された。

(4) 維持管理

評価項目	審査講評
維持管理の基本方針	<ul style="list-style-type: none">・ 受付番号 211 は、経験の豊富さを活かした確実性の高い維持管理の基本方針の提案及び緊急時の対応策が評価された。・ 受付番号 212 及び受付番号 214 は、経験の豊富さを活かした確実性の高い維持管理の基本方針の提案及び緊急時の具体的な対応策が高く評価された。また、良好な品質を維持するための適切な人員配置の提案が評価された。・ 受付番号 213 は、経験の豊富さを活かした確実性の高い維持管理の基本方針の提案が高く評価された。
修繕計画	<ul style="list-style-type: none">・ 受付番号 211 及び受付番号 213 は、修繕計画について効率的で効果的な提案が高く評価された。また、事業終了時の円滑な引継ぎについての提案が高く評価された。・ 受付番号 212 は、修繕計画について効率的で効果的な提案が高く評価された。・ 受付番号 214 は、修繕計画について効率的で効果的な提案が高く評価された。また、事業終了時の円滑な引継ぎ及びアフターフォローについての優れた提案が特に高く評価された。

(5) 運営

評価項目	審査講評
運営業務の基本方針	<ul style="list-style-type: none">・ 受付番号 211 は、運営業務の基本方針の提案が高く評価された。また、本件施設の規模に見合った実務経験のある人材の配置や欠員対策など業務を安定して行うための提案が評価された。・ 受付番号 212 は、運営業務の基本方針の提案が高く評価された。また、本件施設の規模に見合った実務経験のある人材の配置や欠員対策など業務を安定して行うための具体的な提案が高く評価された。・ 受付番号 213 は、運営業務の基本方針に加え、生徒の思い出に残るおいしい給食の提供に視点を置いた独自方針の提案が特に高く評価された。また、本件施設の規模に見合った実務経験のある人材の配置や欠員対策など業務を安定して行うための具体的な提案が高く評価された。・ 受付番号 214 は、運営業務の基本方針の提案が評価された。また、欠員対策など業務を安定して行うための具体的な提案が高く評価された。

評価項目	審査講評
調理業務	<ul style="list-style-type: none"> ・ 受付番号 211 は、想定献立を基に調理工程例が示され、おいしい給食を提供するための提案が評価された。 ・ 受付番号 212 は、想定献立を基に調理工程例が示され、おいしい給食を提供するための具体的な提案が高く評価された。また、多様な手作り給食に対応できる機器の採用、作業スペースの確保などの提案が評価された。 ・ 受付番号 213 は、想定献立を基に調理工程例が示され、温かいものを温かく提供する工程管理や手間をかけた調理など市の思いを反映したおいしい給食を追求するための細かな創意工夫を積み上げた提案が特に高く評価された。また、多様な手作り給食に対応できる人員体制や機器の採用、作業スペースの確保などの提案が高く評価された。 ・ 受付番号 214 は、想定献立を基に調理工程例が示され、おいしい給食を提供するための提案が評価された。また、多様な手作り給食に対応できる人員体制や機器の採用、作業スペースの確保などの提案が高く評価された。
衛生管理業務	<ul style="list-style-type: none"> ・ 受付番号 211 は、食中毒事故及び異物混入の未然防止についての提案があった。また、従業員への研修についての提案が高く評価された。 ・ 受付番号 212 及び受付番号 214 は、食中毒事故及び異物混入の未然防止についての具体的な提案が高く評価された。 ・ 受付番号 213 は、食中毒事故及び異物混入の未然防止について HACCP の概念に基づいた確実な衛生管理体制及び複層的な衛生検査体制の優れた提案が特に高く評価された。また、従業員への研修についての提案が高く評価された。
配送・回収業務	<ul style="list-style-type: none"> ・ 受付番号 211 は、緊急時の対応策、周辺環境に配慮した交通安全対策、学校内での配膳業務についての提案が評価された。 ・ 受付番号 212 は、効率的かつ安定的な配送・回収計画、緊急時の対応策、学校内での配膳業務についての具体的な提案が高く評価された。 ・ 受付番号 213 は、効率的かつ安定的な配送・回収計画、緊急時の対応策、周辺環境に配慮した交通安全対策についての具体的な提案が高く評価された。 ・ 受付番号 214 は、周辺環境に配慮した交通安全対策についての提案が高く評価された。
食物アレルギー対応食	<ul style="list-style-type: none"> ・ 受付番号 211 及び受付番号 214 は、食物アレルギー対応食の提案があった。また、代替食を行う場合の業務体制や対応方法についての提案が評価された。 ・ 受付番号 212 及び受付番号 213 は、豊富な経験に基づく食物アレルギー対応食の安全性確保についての具体的な提案が高く評価された。また、代替食を行う場合の業務体制や対応方法についての提案が評価された。
食育支援業務	<ul style="list-style-type: none"> ・ 受付番号 211 は、食育推進の取り組みについての提案があった。 ・ 受付番号 212 は、本市の中学生及び新農業センターを意識した食育推進の取り組みについての提案が高く評価された。 ・ 受付番号 213 は、本市の中学生及び新農業センターを意識した食育推進の取り組みについての提案が特に高く評価された。また、本件施設が食育の拠点となるような取り組みや地域への情報発信など積極的な提案が特に高く評価された。 ・ 受付番号 214 は、食育推進の取り組みについての提案が評価された。

2. 審査の総評

本事業は、四日市市として初めての学校給食センターを整備・運営するにあたり、施設的设计・建設・維持管理・運営を民間事業者に一括して発注することで、安全・安心な学校給食の安定的な提供や食育・地産地消の推進を図ることを目的として実施されるものである。

事業者には本事業の特性を十分に理解した上で、民間のノウハウを最大限に活かし給食の安定的な提供を実現するための提案を期待した。

今回、複数の企業から関心が寄せられた中で、最終的に4グループから応募をいただいた。各企業からは、大規模な給食センターを円滑に運営するための体制を構築した上で、これまでの豊富な実績や経験をもとにした独自のノウハウや技術が盛り込まれた、市の要求水準を上回る優れた提案が示された。各グループの提案書作成における多大なる尽力に対して敬意を表するとともに、心から深く感謝を申し上げたい。

選定委員会では、落札者決定基準に基づいて、各評価項目について厳正かつ公正な審査を行い、受付番号213の株式会社ジーエスエフを代表企業とするグループを最優秀提案者として選定した。

同グループの提案は、設計・建設・維持管理・運営という各業務を通じて一貫して安全・安心でおいしい給食を実現するための工夫が見られた。特に、調理設備・備品計画、調理業務、衛生管理業務、食育支援業務を中心に具体的かつ効果的な優れた提案が数多くなされており、より質の高い運営が期待された。さらには市の思いを反映したおいしい給食を追求するという姿勢のもと、各業務において細かな創意工夫が積み上げられており、選定委員会ではその点を高く評価した。

今後、ジーエスエフグループが市と事業契約を締結し、本事業を実施するにあたり、市の要求水準や選定委員会から評価された具体的な提案内容を確実に実行することは当然のこと、本事業をさらにより良いものとするため、次の事項に留意して事業を実施することを選定委員会として要望する。

- ・ 施設の配置計画について、施設内の安全性をより高めるため、市職員用事務室から歩行者や車両の動向が把握できる工夫を行うこと。
- ・ 調理設備及び備品の選定等について、市と十分に協議を行うこと。
- ・ 施設の外観や色調等について、市と十分に協議を行うこと。
- ・ 騒音、振動、臭気等の対策について、建設期間だけでなく事業期間全体を通じて近隣住民や周辺環境への配慮に十分取り組むこと。
- ・ 通学路となっている施設西側道路の交通安全対策について、確実に取り組むこと。
- ・ 提案のあった地域社会への貢献や市内の雇用促進の取り組みについて、確実に履行すること。また、従業員の安定的な確保について、継続的に取り組むこと。
- ・ 調理従事者の配置について、提案のあった配置数を確実に確保するとともに、おいしい給食を実現するため、その資質を高める取り組みを行うこと。

最後に、選定されたジーエスエフグループが市と良好なパートナーシップを構築し、安全・安心で魅力的な給食を円滑に、そして長期にわたる事業期間において安定的に提供することを期待する。

また、市と最優秀提案者の事業契約が成立せず、次点として選定された東洋食品グループが事業契約を締結する場合には、以下の事項に留意して事業を実施することを選定委員会として要望する。

- ・ 施設の配置計画について、施設内の安全性を高めるため、市と十分に協議を行うこと。
- ・ 調理設備及び備品の選定等について、市と十分に協議を行うこと。
- ・ 確実な衛生管理業務体制について、市と十分に協議を行うこと。
- ・ 調理業務において、市の思いを反映したおいしい給食を実現できるよう、市と十分に協議を行うこと。
- ・ 騒音、振動、臭気等の対策について、建設期間だけでなく事業期間全体を通じて近隣住民や周辺環境への配慮に十分取り組むこと。
- ・ 通学路となっている施設西側道路の交通安全対策について、市と十分に協議を行うこと。
- ・ 提案のあった地域社会への貢献や市内の雇用促進の取り組みについて、確実に履行すること。また、従業員の安定的な確保について、継続的に取り組むこと。
- ・ 調理従事者の配置について、提案のあった配置数を確実に確保するとともに、おいしい給食を実現するため、その資質を高める取り組みを行うこと。