

# 守谷市立学校給食センター整備事業

## 審査講評



*Dream Sight MORIYA*

令和元年11月

守谷市立学校給食センター整備事業  
プロポーザル審査委員会

守谷市立学校給食センター整備事業プロポーザル審査委員会は、守谷市立学校給食センター整備事業に関して、事業者選定基準に基づき、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次のとおり公表します。

令和元年11月1日

守谷市立学校給食センター整備事業プロポーザル審査委員会

委員長 有田 智一

## 目 次

第 1	審査体制	1
第 2	委員会の開催経過	1
第 3	審査結果	2
1	提案審査	2
2	性能審査の結果	3
3	提案価格の確認	4
4	提案価格の得点化方法	4
5	設計事務所の設計実績の得点化方法	5
6	総合評価	5
7	審査講評	6
8	総評	8

## 第1 審査体制

守谷市立学校給食センター整備事業プロポーザル審査会（以下「委員会」という。）では、守谷市立学校給食センター整備事業（以下「本事業」という。）に関して、事業者から提出された提案書類とプレゼンテーションにより審査を行い、優れた提案と認められるグループのひとつを最優秀受託候補者として決定する。

委員会の構成は、次に示すとおりである。

No.	役職	所属等	氏名
1	委員長	学識経験者 (筑波大学教授)	有田 智一
2	委員 (委員長代理)	教育委員会の代表	河原 健
3	委員	校長会会長	鈴木不二男(4月1日から) 辺見芳宏(3月31日まで)
4	//	栄養教諭	黒崎 砂織
5	//	献立会議の代表	黒島 雅代
6	//	副市長	田中 健
7	//	総務部長	坂 浩
8	//	教育部長	宇田野 信彦
9	//	総務部市長公室長	濱田 耕志
10	//	総務部管財課係長	眞田 浩志

## 第2 委員会の開催経過

回	開催日	主な議題
第1回	平成31年1月25日	・委嘱状交付, 委員及び職員紹介 ・事業及び選定スケジュールについて ・事業者選定基準(案)について
第2回	平成31年2月27日	・スケジュールの見直しについて ・委員の追加について ・事業者選定基準(案)について
第3回	平成31年4月25日	・委員の委嘱 ・委員長の互選, 委員長代理の互選 ・事業者選定基準(案)について ・要求水準書(案)について
第4回	令和元年5月23日	・事業者選定基準(案)について
第5回	令和元年8月23日	・プレゼンテーション ・最優秀受託候補者の審議 ・最優秀受託候補者の決定

### 第3 審査結果

#### 1 提案審査

##### (1) 提案書類及び提案価格書の確認

下記のグループから提案書類、提案価格書及び設計実績書が提出され、提出書類に不備がないことを確認した。

なお、性能審査における評価の際は、参加グループ名及び企業名を伏せて審査を行った。

グループ名 (代表企業)	受付 符号	グループ構成員		
		建設企業 (JV)	代表企業	常総開発工業株式会社
常総・令和特 定建設工事共 同企業体	A	構成企業	令和建設株式会社	
		厨房機器企業		株式会社アイホー東京支店
		設計企業		株式会社青山建築設計事務所

##### (2) 性能審査

上記グループの提案内容のうち、守谷市が特に重視する項目（性能審査項目）で、その程度に応じて、以下に示す判断基準により性能点を付与した。

評価区分		配点基準 (性能点=配点×配点比率)
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	要求水準を満たす最小限の提案	配点×0.00

## 2 性能審査の結果

性能審査の結果は、以下のとおりである。

※得点は、各委員の採点の合計の平均点（小数点第3位四捨五入）

### ●施設計画全般に関する事項（配点：75点）

審査項目		審査の主な観点	配点	Aグループ の得点	
中項目	小項目				
施設計画全般に関する事項	配置図	① 適切な配置計画 ② 気象条件への配慮 ③ 周辺住民へ配慮計画	5	3.88	
	平面図	① 衛生管理への対応 ② 効率的な諸室配置 ③ 建築面積、床面積の機能的縮減	5	4.38	
	立面図・ 断面図・ 外観図	① 周辺との調和 ② 建設費の低コストへの配慮 ③ 維持管理費の低コストへの配慮	5	3.28	
	設計概要 仕上げ表	① 調理作業への対応 ② 衛生管理への対応、労働環境への配慮	5	2.88	
	設計・施工・ 維持管理の 考え方	①設計	a 衛生管理への対応 b 食育推進への対応 c 防災への対応 d 環境配慮への対応 e 設計期間短縮への対応 f メンテナンスしやすい設備計画 への対応 g 修繕計画への対応 h 既存センターの調理設備流用へ の対応 i アレルギーへの対応 j 配送車、コンテナへの対応 k 炊飯スペースへの対応	20	18.50
		②施工	a 施工計画への対応 b 工事中の工期短縮への対応 c 工事中の安全管理への対応 d 工事中の品質管理への対応	5	4.50
		③調理 設備・ 調理備 品	a 調理能力への対応 b 衛生管理への対応 c 労働環境への配慮	10	9.00
	④自由提 案	a 事業者の強みを生かした提案	10	9.00	
	⑤市内企 業への発 注割合	a 市内企業への発注割合（発注額）はどの程 度か。（定量評価） *評価点=10点×（応募者の市内企業への 発注額÷応募者のうちの市内企業への 最高発注額）	10	10.00	
	合 計			75	65.42

●開業準備に関する得点結果（配点：10点）

審査項目	審査の主な観点	配点	Aグループの得点
中項目			
開業準備	a 取扱いに関する市への対応 b マニュアルの作成への対応 c 習熟のための研修や調理リハーサル支援への対応 d PR用パンフレット及びイメージビデオの作成への対応 e 供用開始後の運営支援への対応	10	10.00

《性能点（施設計画全般と開業準備に関する配点）の結果》

項目	配点	Aグループの得点
施設計画全般に関する事項	75	65.42
開業準備に関する事項	10	10.00
合計	85	75.72

3 提案価格の確認

提案価格書に記載された提案価格が上限価格を超えていないことを確認した。

4 提案価格の得点化方法

提案価格を対象として、以下に示す方法に基づき価格点を付与した。

- ・性能審査に進んだ全応募者のうち、提案価格が最低である者を第1位とし、価格点の満点である25点を付与する。
- ・その他の応募者価格点は、第1位の提案価格（最低提案価格）と当該提案参加者の提案価格（当該提案価格）との比率により算出する。算出した得点の小数点第3位を四捨五入する。

$$\text{価格点} = 25 \text{ 点} \times (\text{最低提案価格} / \text{当該提案価格})$$

《提案価格の結果》

項目	Aグループの得点
提案価格（円）	3,531,550,000 / 3,531,550,000
価格点	$25 \times (3,531,550,000 / 3,531,550,000) = 25$

## 5 設計事務所の設計実績の得点化方法

設計実績を対象として、次に示す方法に基づき設計点を付与する。

設計実績対象は、衛生管理基準（平成9年文科省体育局長通知）の制定後に、その基準に適合した同規模程度の学校給食センター（原則として5,000食/日以上）の設計件数とする。

- 性能審査に進んだ全応募者のうち、設計実績が最高である者を第1位とし、設計実績点の満点である10点を付与する。
- その他の応募者設計実績点は、第1位の設計実績（最高設計実績）と当該提案参加者の設計実績（当該設計実績）との比率により算出する。算出した得点の小数点第3位を四捨五入する。

設計実績点 = 10点 × (当該設計実績/最高設計実績) 設計実績は次にて算出する。 設計実績 = Σ (処理能力数 (食/日) × 設計件数)
---

### 《設計実績点の結果》

項目	Aグループの得点
設計実績	$(8,500 \times 1) + (6,500 \times 1) = 15,000$
設計実績点	$10 \times (15,000 / 15,000) = 10$

## 6 総合評価

委員会は、下表の通り総合評価点を算定し、Aグループを最優秀受託候補者として選定した。

### 総合評価点の算定結果

項目 (配点)	Aグループの得点
性能審査点 (85)	75.42
価格点 (25)	25.00
設計実績点 (10)	10.00
合計 (120)	110.42



## 7 審査講評

Aグループの提案は、以下のようであった。

### 【施設計画全般に関する事項】

審査項目		審査の主な観点	審査講評
中項目	小項目		
施設計画全般に関する事項	配置図	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 適切な配置計画</li> <li>② 気象条件への配慮</li> <li>③ 周辺住民へ配慮計画</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・敷地への車両出入口は適切に配置され、建物メンテナンスのための周遊ができ、かつ必要な設備がすべて配置されている。</li> <li>・除雪しやすい建物配置となっている。</li> <li>・騒音、臭気対策がなされ、周辺住民への配慮がなされている。ただし、脱臭設備が敷地境界に近いので、注意が必要である。</li> </ul>
	平面図	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 衛生管理への対応</li> <li>② 効率的な諸室配置</li> <li>③ 建築面積、床面積の機能的な縮減</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・汚染、非汚染の明確な区分、交差する作業動線がなく、衛生管理への工夫や効率的な諸室配置となっている。</li> <li>・給食エリアの配置は、1階配置で、一般エリアと明確に区分されている。給食エリアの各ゾーンについては、調理、食品の流れが一方方向となっている。これらより、効率的な諸室配置となっている。ただし、視認性の確保ができていないか不明のため、確認が必要である。</li> <li>・本体の建築面積は 2,656.75 m<sup>2</sup>、延床面積は 3,626.78 m<sup>2</sup>と機能的な縮減内容である。</li> </ul>
	立面図・断面図・外観図	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 周辺との調和</li> <li>② 建設費の低コストへの配慮</li> <li>③ 維持管理費の低コストへの配慮</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・周辺風景とのマッチングがなされている。</li> <li>・建物軒高は 9.6m、1階調理室の天井最高高さは 3.5m である。排水は床下ピットを設けた配管としているが、その範囲が不明である。</li> <li>・給水、給湯、蒸気配管は床下からの配管とし維持管理への配慮がある。</li> </ul>
	設計概要 仕上表	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 調理作業への対応</li> <li>② 衛生管理への対応、労働環境への配慮</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1階床面積 1 m<sup>2</sup>当りの調理能力スペースは 3.0食/日・m<sup>2</sup>で他センターの数値とほぼ同等となっている。</li> <li>・床、壁、天井の材料は、衛生上優れた材料を使用している。</li> <li>・内壁は、台車等がぶつかるため、腰壁部分を保護する高さが必要であるが、その寸法が不明である。</li> </ul>
	設計・施工・維持管理の考え方	<ul style="list-style-type: none"> <li>①設計 <ul style="list-style-type: none"> <li>a 衛生管理への対応</li> <li>b 食育推進への対応</li> <li>c 防災への対応</li> <li>d 環境配慮への対応</li> <li>e 設計期間短縮</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・煮炊き釜は、加熱前と加熱後を区分して作業ができる配置になっている。</li> <li>・一般外来者と調理員の交差は交わらないようになっている。</li> <li>・食育推進のため、研修室や情報コーナーを設け、関心を引くための見学箇所が多くなっている。</li> <li>・災害時として、非常用発電の提案がある。</li> <li>・設計期間は、根拠のある計画がなされてい</li> </ul>

		<p>への対応</p> <p>f メンテナンスしやすい設備計画への対応</p> <p>g 修繕計画への対応</p> <p>h 既存センターの調理設備流用への対応</p> <p>i アレルギーへの対応</p> <p>j 配送車, コンテナへの対応</p> <p>k 炊飯スペースへの対応</p>	<p>るが、具体的な短縮はない。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>安定調理のため、日々の施設メンテナンスとして具体的な提案がある。</li> <li>供用開始から40年間に渡って、「建築物」「建築設備」「調理設備」それぞれにおける修繕・更新時期（更新の回数）や内容が分かる資料があり、修繕、更新の目安になる。ただし、コストに関する提案がないため、確認が必要である。</li> <li>既存センターの設備の流用が図られている。</li> <li>壁や建具で区画された独立した部屋とし、通常食の食材や調理及び食缶配缶作業の動線に配慮がされ、アレルギー対応が図れている。</li> <li>既存配送車の台数を増やさず、便数で対応可能な提案がある。</li> <li>炊飯場所として、将来設置可能なスペースを確保している。</li> </ul>
	②施工	<p>a 施工計画への対応</p> <p>b 工事中の工期短縮への対応</p> <p>c 工事中の安全管理への対応</p> <p>d 工事中の品質管理への対応</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>施工経験に基づいた、根拠のある施工計画はあるが、工期短縮の提案となっていない。</li> <li>近隣住宅への配慮がなされている。</li> <li>検査体制として、設計と施工がスムーズに進められる品質管理計画がある。</li> </ul>
	③調理設備・調理備品	<p>a 調理能力への対応</p> <p>b 衛生管理への対応</p> <p>c 労働環境への配慮</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>加熱機器の調理能力は、調理後2時間以内に喫食が可能な機器を選定している。</li> <li>床に水がこぼれにくいドライ機器、低放射機器、低層空調方式の提案がなされている。</li> <li>食器は一部要求水準書と異なる仕様がある。</li> </ul>
	④自由提案	<p>a 事業者の強みを生かした提案等</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>異物除去機能付き洗浄機、カゴごと洗浄機、システム調理台、既存コンテナの活用等の提案がある。</li> </ul>
	⑤市内企業への発注割合		<ul style="list-style-type: none"> <li>市内企業への発注割合は34.5%である。実行段階で検証が必要。</li> </ul>

### 【開業準備に関する事項】

審査項目	審査の主な観点	審査講評
開業準備	<p>a 取扱いに関する市への対応</p> <p>b マニュアルの作成への対応</p> <p>c 習熟のための研修や調理リハーサル支援への対応</p> <p>d PR用パンフレット及びイメージビデオの作成への対応</p> <p>e 供用開始後の運営支援への対応</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>左記5項目の提案があり、全て要求に込んでいる。</li> </ul>

## 8 総評

委員会は、事業者選定基準に基づき、厳正かつ公正に審査を行い、Aグループを最優秀受託候補者として選定しました。

今回、1グループからの応募でありましたが、高い衛生水準を確保し、市の要望を理解した適切な設備計画及び地域経済への貢献等に応え、本事業に対する意欲と熱意を感じさせる内容でありました。

本事業に対して関心を持ち、提案をいただいたことに敬意を表し、感謝申し上げます。

本事業においては、民間事業者の創意工夫や豊富な専門知識を効率的に活用し、安全安心な給食を安定的に提供することはもとより、コスト縮減を図ることを期待し設計・施工一括発注方式（以下「DB方式」という。）が導入されました。

審査を進める中で、事業者独自のノウハウが十分に発揮された高水準で意欲的な提案がなされ、DB方式の導入は意義深いものであったと言えます。

今後、最優秀受託候補者が、市と契約を締結して本事業を実施するに際し、提案内容を確実に実行していただくこととなりますが、本事業をさらにより良いものとするため市と十分な協議を行い、特に、以下の点について意見を申し添え、総評とします。

- 本事業は、市にとって初めてのDB方式で、大きな期待や関心の高い事業であり、DB方式のメリットを十分に発揮するように、本事業に携わる者が、互いに連絡協力し、市と共にこの事業に取り組んでいただきたい。
- 市が実施するモニタリング及び地元説明会等において、説明補助及び資料作成等において、全面的に協力していただきたい。
- 提案した内容が確実かつ適切に実施されるよう、市と連携のもと提案内容の具体化・詳細化に向けて進めていただきたい。
- 地域経済への貢献、市内企業の活用については、提案内容を基に、地域経済の活性化に繋がる事業として進めていただきたい。
- 近隣への騒音、臭気等の対策を十分に実施していただきたい。
- ライフサイクルコストの縮減に向けて、提案された修繕・更新計画について、設備使用方法等の助言・提案を積極的に行っていただきたい。
- 市は、DB方式の導入により「工期短縮や建設コストの削減」及び「設計内容の熟知による高精度・高品質の施工」等の効果を期待していることから、事業者には、近年著しい工事費高騰や職人不足に伴うプロジェクト遅延の回避や建設費用の縮減に向けて、積極的な提案をいただきたい。