

第3回仮称浦安市千鳥学校給食センター第三調理場PFI事業 審査委員会記録(要旨)

会議名 第3回仮称浦安市千鳥学校給食センター第三調理場PFI事業審査委員会
開催日時 平成21年10月5日(月) 午後1時25分~午後3時
開催場所 浦安市健康センター1階第1会議室
委員総数 6名(敬称略)
(出席委員) 石塚委員長、安登副委員長、登坂委員、藤本委員、新宅委員、
細田委員
(事務局) 柏木教育総務部次長、近藤課長、青木主幹、大塚副主査

議 題 (1) PFI事業審査委員会会議録について
(2) 最優秀提案の選定について
加点審査
ア 加点点評価
イ 提案価格評価
(3) その他

配布資料 第1回PFI事業審査委員会会議録
第2回PFI事業審査委員会会議録

会議録(要旨)

(1) PFI事業審査委員会会議録について
第1回PFI事業審査委員会及び第2回PFI事業審査委員会会議録について事務局より報告し承認を得る。
第3回PFI事業審査委員会会議録の確認については委員長一任となる。

(2) 最優秀提案の選定について
ア 加点点評価
事業者提案について、あらかじめ公表した審査基準に基づき、審査項目ごとに加点点評価し得点化した。

イ 提案価格評価

提案価格について、あらかじめ公表した審査基準に基づき、提案価格を評価し得点化した。

加点審査（加点点評価・提案評価）の結果、東洋食品グループの提案を、最優秀提案として選定した。

なお、審査委員会における加点審査の結果は、別紙１のとおりである。

また、加点審査の内容については、別紙２のとおりである。

（３）その他

優先交渉権者との交渉にあたり、市側からの交渉事項を検討し提案した。

施設１階部分の断熱材使用

インシデント管理計画の作成

B C P（事業継続計画）の作成

自然エネルギーの更なる活用

ノロウィルス対策の拡張

事業安定化対策の拡張

（閉 会）

別紙 1 審査結果（加点審査）

審査項目（配点）		1グループの得点
設計・建設業務に関する事項	(1) 施設の円滑な運営に配慮した建築・配置計画（4点）	3.00
	(2) 立地に配慮した建築・設備計画（2点）	1.50
	(3) 衛生管理等に配慮した建築・設備計画（4点）	3.00
	(4) 地球環境への配慮（4点）	3.00
	(5) 建設計画（2点）	1.50
	小計（16点）	12.00
維持管理業務に関する事項	(1) 維持管理体制（2点）	1.50
	(2) 修繕計画（2点）	1.50
	(3) 清掃業務（3点）	2.25
	小計（7点）	5.25
運営業務に関する事項	(1) 調理体制（5点）	3.75
	(2) 調理過程の安全性（3点）	2.25
	(3) 運営支援業務（2点）	1.50
	(4) 衛生管理業務（5点）	2.50
	(5) 運搬・回送業務（2点）	1.50
	(6) 残さの発生抑制・リサイクル（3点）	2.25
	(7) 配膳業務（3点）	2.25
	小計（23点）	16.00
事業計画に関する事項	(1) 資金調達の確実性（2点）	1.50
	(2) 資金調達・返済計画の安定性（2点）	1.50
	(3) リスク管理の方針（2点）	1.50
	(4) 市が実施する食数調整の自由度（2点）	0.50
	(5) 地域経済・社会への貢献（1点）	0.75
	小計（9点）	5.75
その他	(1) 先進性や安全性など（5点）	1.25
	小計（5点）	1.25
中計（60点）		40.25
提案価格評価（40点）		0.06
得点合計		40.31

別紙 2

(1) 各審査項目の講評

< 設計・建設業務に関する事項 (配点 : 16点) >

審査項目	講 評
施設の円滑な運営に配慮した 建築・配置計画 (配点 : 4点)	本項目では、「ア 施設の耐用年数に応じた設備・機材の保全、更新性について、優れた提案がなされているか。」「イ 敷地内の構内道路動線や周辺道路の交通への配慮について優れた提案がなされているか。」の項目について評価した。 保全更新がスムーズに行える設備計画になっており、将来の増設に考慮した内容となっている。また敷地内の動線にも工夫が見られた点を評価した。
立地に配慮した建築・設計計画 (配点 : 2点)	本項目では、「ア 沿岸地域での塩害対策等について、優れた提案がなされているか。」の項目について評価した。 塩害に強い素材の使用や地盤沈下への対応策が示されているなど沿岸地域としての立地特性を的確に捉えた提案となっていた点を評価した。
衛生管理等に配慮した建築・設備計画 (配点 : 4点)	本項目では、「ア 施設計画 (諸室レイアウト、清浄度区分等) について、衛生管理に特に配慮した提案がなされているか。」「イ 調理設備について、衛生面・作業負担面等について、優れた提案がなされているか。」の項目について評価した。 交差汚染を防止する諸室レイアウトとなっており、衛生管理に工夫がみられ、作業の安全性や快適性に配慮されている点を評価した。
地球環境への配慮 (配点 : 4点)	本項目では、「ア 温室効果ガスの排出削減について、優れた提案がされているか。」「イ 省エネルギー、省資源、長寿命化、エコマテリアルの使用など環境負荷の低減について、優れた提案がされているか。」の項目について評価した。 ライフサイクルC o 2 の削減目標が具体的に示されており、C o 2 の発生抑制やエコマテリアルが活用されている点などを評価した。
建設計画 (配点 : 2点)	本項目では、「ア 工事管理・工事監理・工程管理などについて、優れた提案がなされているか。」の項目について評価した。 二重三重の工事監理体制や工事の品質管理において I S O に基づき施行品質・環境計画が策定されている点を評価した。

< 維持管理業務に関する事項（配点：7点） >

審査項目	講 評
維持管理体制 （配点：2点）	<p>本項目では、「ア 実施体制及び責任分担について、適切な提案がなされているか。」の項目について評価した。</p> <p>各業務分野における責任分担が具体的かつ明確で、専門技術チームによる各維持管理業務のサポート体制やバックアップ体制について提案されており工夫が見られた点を評価した。</p>
修繕計画 （配点：2点）	<p>本項目では、「ア 修繕対象について、詳細な検討がなされているか。」「イ 修繕計画において、修繕の基準（効果的な保全・予防）について明確な提案がなされているか。」の項目について評価した。</p> <p>修繕の基準や更新のスケジュールが具体的に示されており、また建物劣化の事前想定と劣化度の把握などが適切かつ明確で、詳細な検討がなされていると評価した。</p>
清掃計画 （配点：3点）	<p>本項目では、「ア 確実な清掃業務が遂行できる実施計画及び体制について、優れた提案がなされているか。」「イ 清掃計画について、給食エリアにおいて良好な衛生状態を維持できるような、優れた提案がなされているか。」の項目について評価した。</p> <p>ゾーニング管理など給食エリアでの清掃に配慮が見られるほか、設備ごとに清掃・洗浄・殺菌方法などを工夫がされていた点を評価した。</p>

< 運営業務に関する事項（配点：23点） >

審査項目	講 評
調理体制 （配点：5点）	<p>本項目では、「ア 調理等の実施における、従業員等の指示系統が明確にされているか。」「イ 責任者及び必要人員の配置が明確にされているか。」「ウ 業務内容を把握し、業務に応じた組織整備がなされているか。」「エ 従業員等の業務内容の継続的な把握・改善に資する方策について、優れた提案がなされているか。」「オ 食物アレルギー対応食の運営体制、従業員の指示系統について、優れた提案がなされているか。」の項目について評価した。</p> <p>市との意思疎通を重視した提案となっており、人材登用にも経験者を積極的に採用するなどの配慮がみられ学校給食センターという施設の特性を把握した調理体制となっている点を評価した。</p>

<p>調理過程の安定性 (配点：3点)</p>	<p>本項目では、「ア 衛生管理マニュアルの作成、遵守及び課題の検討・改善等について、優れた提案がなされているか。」「イ 食材の受取から配膳まで、食材及び給食の安全かつ衛生的な取扱いについて、優れた提案がなされているか。」「ウ 食物アレルギー対応食の調理について、優れた提案がなされているか。」の項目について評価した。</p> <p>食材の受取・調理・保管、配食までの作業ごとの責任者・担当者及び調理事故防止のための工程管理がされており、特にアレルギー対応食について、留意事項を随時確認できるよう視覚的な工夫が施されている点を評価した。</p>
<p>運営支援業務 (配点：2点)</p>	<p>本項目では、「ア 献立作成支援について、優れた提案がなされているか。」「イ その他の提案業務について、優れた提案がなされているか。」の項目について評価した。</p> <p>献立に関する情報の提供や給食センターの啓蒙普及のための理解向上のための取り組みが示されており、市の食育を支援する提案がされていた点を評価した。</p>
<p>衛生管理業務 (配点：5点)</p>	<p>本項目では、「ア 衛生管理の体制について、優れた提案がなされているか。」「イ 衛生検査の内容及び不備がみとめられた際の対応等について、優れた提案がなされているか。」「ウ 細菌検査等の提案など独自の優れた提案がなされているか。」「エ 従業員の健康管理等について、優れた提案がなされているか。」「オ 衛生研修の内容等について、優れた提案がなされているか。」の項目について評価した。</p> <p>健康診断や細菌検査の実施、外部研修への参加など衛生管理としては一般的な内容が提案されており、一定程度の工夫が見られるが、高い評価を得るまでには至らなかった。</p>
<p>運搬・回収業務 (配点：2点)</p>	<p>本項目では、「ア 安全かつ確実性のある運搬・回送計画について、優れた提案がなされているか。」「イ 緊急時の具体的対応策等について、優れた提案がなされているか。」の項目について評価した。</p> <p>十分なりハースルをおこなうなど確実な運搬を行なうための取り組みが提案されていた。また、緊急時の対応として、交通状況に応じた臨機応変な対応策が示されていた点を評価した。</p>
<p>残さの発生抑制・リサイクル (配点：3点)</p>	<p>本項目では、「ア 残さ処理の方針、処理計画について、優れた提案がなされているか。」「イ 残さの発生抑制に関する具体的方策について、優れた提案がなされているか。」「ウ 残さの</p>

	<p>リサイクルに関する具体的方策について、優れた提案がなされているか。」の項目について評価した。</p> <p>残さを抑制するための取り組みを行う一方で、そのデータをさらなる発生抑制につなげる工夫がされていた。また残さをリサイクルする技術が提案されていた点を評価した。</p>
<p>配膳業務 (配点：3点)</p>	<p>本項目では、「ア 配膳業務の安全性、確実性及び衛生面について、優れた提案がなされているか。」「イ 配膳室、配膳備品等の衛生管理について、優れた提案がなされているか。」「ウ 食物アレルギー対応食の配膳について、優れた提案がなされているか。」の項目について評価した。</p> <p>配膳室の衛生管理に配慮された提案となっており、配膳の際にアレルギー対応食と一般の給食が交差することがないように工夫されている点を評価した。</p>

< 事業計画に関する事項 (配点：9点) >

審査項目	講 評
<p>資金調達の確実性 (配点：2点)</p>	<p>本項目では、「ア 金融機関との事前の融資協議について優れた提案がなされているか。」「イ 自己資金を相応に準備した資金計画となっているか。」の項目について評価した。</p> <p>優先融資、劣後融資ともに金融機関からの融資確約書が提出されており、自己資金についても相応に準備がされていることから資金調達の確実性が高いと評価した。</p>
<p>資金調達・返済計画の安定性 (配点：2点)</p>	<p>本項目では、「ア事業期間を通じ事業を確実に遂行していくに足りうるよう、適切な余裕金等を確保した資金計画となっているか。また、資金不足への対応について、具体性・実効性が確保されているか。」「イ適切な採算性を確保し、無理のない収支計画となっているか。」の項目について評価した。</p> <p>事業期間を通じ、相応の余裕金を確保しており、運転資金の借入が発生しない資金計画となっていることから、無理のない返済計画となっている点を評価した。</p>
<p>リスク管理の方針 (配点：2点)</p>	<p>本項目では、「ア 事業に伴うリスクの把握、特に本事業特有のリスクの把握について、優れた提案がなされているか。」「イ リスクへの対応策、事業の継続性に長けたバックアップ体制について、優れた提案がなされているか。」の項目について評価した。</p>

	<p>本事業特有のリスクが具体的に把握されており、各リスクの管理者が示されている点や業務のバックアップ体制について具体的な内容が提案されている点を評価した。</p>
<p>市が実施する食数調整の自由度 (配点：2点)</p>	<p>本項目では、「ア 給食数の変更許可幅の拡大について、自由度の高い提案がなされているか。」「イ 食数変更通知の日程について、自由度の高い提案がなされているか。」の項目について評価した。</p> <p>生徒数の増減に伴う食数変動に対応した調理体制を整えることが提案されているが、具体性に欠けていたことから評価を得るには至らなかった。</p>
<p>地域経済・社会への貢献 (配点：1点)</p>	<p>本項目では、「ア 地域経済・社会への貢献について、優れた提案がなされているか。」の項目について評価した。</p> <p>地元人材や地元企業の積極的な活用が示されており、また災害時の炊出し協力など地域社会への貢献が提案されていた点を評価した。</p>

<その他(配点：5点)>

審査項目	講 評
<p>先進性や安全性など (配点：5点)</p>	<p>本項目では、「ア その他、先進性や安全性などに配慮された、優れた提案がなされているか。」の項目について評価した。</p> <p>オール電化の導入など工夫が見られるものの、全体的に給食センターとしては一般的な内容の提案に留まっており、先進性や安全性に優れた提案として評価を得るまでには至らなかった。</p>