

(仮称) 一宮市第 1 共同調理場整備運営事業

審査講評

令和 3 年 1 2 月 8 日

(仮称) 一宮市第 1 共同調理場整備運営事業者審査委員会

(仮称)一宮市第1共同調理場整備運営事業者審査委員会(以下「審査委員会」という。)は、事業者選定基準(令和3年5月31日公表、7月2日修正)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3年12月8日

(仮称)一宮市第1共同調理場整備運営事業者審査委員会  
委員長 加藤 義人

## 第1 審査委員会の概要

下表記載の5名の委員により、事業者選定基準に定める方法により、審査を行った。

役割	氏名	所属等
委員長	加藤 義人	岐阜大学 工学部 客員教授
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	木全 吉明	一宮市 まちづくり部 建築担当部長
委員	野中 裕介	一宮市 教育部 部長

審査委員会は、下表に示すとおり、4回開催した。

回数	開催日	議事
第1回	令和3年2月17日(水)	<ul style="list-style-type: none"><li>・委員長選出</li><li>・実施方針及び要求水準書(案)の審議</li><li>・今後のスケジュール</li></ul>
第2回	令和3年4月23日(金)	<ul style="list-style-type: none"><li>・第1回委員会以降の検討状況</li><li>・募集要項等の審議</li><li>・今後のスケジュール</li></ul>
第3回	令和3年10月25日(月)	<ul style="list-style-type: none"><li>・基礎審査結果</li><li>・提案内容に関するフリーディスカッション</li><li>・第4回委員会の進め方</li></ul>
第4回	令和3年11月15日(月)	<ul style="list-style-type: none"><li>・プレゼンテーション・質疑(4者)</li><li>・ディスカッション</li><li>・優秀提案者選定</li></ul>

## 第2 審査の結果

### 1. 資格審査（第一次審査）

令和3年8月13日までに下表に示す4グループから参加表明書及び資格審査書類の提出があり、いずれのグループも募集要項に示す参加資格要件を満たしていることを確認した。

グループ名	役割	社名
東洋食品 グループ	代表企業	株式会社東洋食品
	構成員	NEC キャピタルソリューション株式会社 中部支店
	構成員	株式会社楠山設計
	構成員	清水建設株式会社 一宮営業所
	構成員	榊原建設株式会社
	構成員	タニコー株式会社 名古屋営業所
	構成員	株式会社東海ダイケンビルサービス
ジーエスエフ グループ	代表企業	株式会社ジーエスエフ
	協力会社	八千代エンジニアリング株式会社
	構成員	株式会社あい設計 名古屋支社
	構成員	株式会社奥野設計
	構成員	佐藤工業株式会社 名古屋支店
	構成員	昭和土建株式会社
	構成員	日愛工業株式会社
	構成員	日本調理機株式会社
	構成員	株式会社合人社計画研究所
メーキュー グループ	代表企業	メーキュー株式会社
	協力会社	株式会社司設計事務所
	構成員	徳倉建設株式会社
	構成員	株式会社吉田組
	構成員	株式会社丸加木材製材所
	構成員	武藤建設株式会社
	構成員	株式会社中西製作所 名古屋支店
メフォス グループ	代表企業	株式会社メフォス
	構成員	株式会社長大 名古屋支社
	協力会社	株式会社綜企画設計 名古屋支店

グループ名	役割	社名
	構成員	矢作建設工業株式会社
	構成員	株式会社中村工業
	構成員	株式会社アイホー 名古屋支店
	構成員	株式会社トーエネック
	協力会社	エムジー総合サービス株式会社
	構成員	希望運輸株式会社

## 2. 提案審査（第二次審査）

### （1）基礎審査

資格審査を通過した4グループから、9月27日までに事業提案書の提出があり、記載内容が下記の点を満たしていることを確認した。

- ・要求水準を達成していること
- ・応募者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。

### （2）加点項目審査（内容点の算出）

事業者選定基準に定める評価基準に基づき、事業提案書に記載の内容について、各応募者のプレゼンテーション及び質疑の結果もふまえ、評価項目ごとに審査・採点を行った。

評価	評価基準	得点化の方法
A	要求水準を大きく超え、具体的かつ優れた提案がある	配点 × 1.00
B	要求水準を超える具体的な提案がある	配点 × 0.80
C	要求水準を満たし、適切な提案がある	配点 × 0.60
D	要求水準を満たすものの、懸念点がある	配点 × 0.40

加点項目審査の結果は以下のとおり。

	東洋食品 グループ	ジーエスエフ グループ	メーキュー グループ	メフォス グループ
事業推進に関する提案（16点）	10.20点	11.52点	10.16点	11.12点
業務実施方針・体制（3点）	1.80点	2.16点	1.32点	2.16点
資金調達計画・長期収支計画（3点）	1.80点	2.28点	2.40点	2.28点

	東洋食品 グループ	ジーエスエフ グループ	メーキュー グループ	メフォス グループ
リスク管理・対応 (3点)	1.68点	2.40点	1.56点	1.92点
セルフモニタリングの推進・モニタリングへの協力 (3点)	2.28点	2.04点	2.16点	2.04点
地域経済・地域社会への配慮や貢献 (2点)	1.44点	1.52点	1.52点	1.20点
環境負荷低減への配慮 (2点)	1.20点	1.12点	1.20点	1.52点
設計・建設に関する提案 (19点)	11.52点	11.84点	11.24点	13.36点
施設整備の基本方針及び配置計画等 (5点)	3.20点	3.80点	3.20点	3.40点
調理設備・備品計画 (5点)	2.80点	3.80点	3.00点	3.60点
施設、設備のメンテナンス性 (3点)	1.80点	1.80点	1.68点	2.16点
施工計画、施工方法等 (3点)	1.80点	1.32点	1.68点	2.04点
周辺環境への配慮 (3点)	1.92点	1.92点	1.68点	2.16点
開業準備に関する提案 (3点)	2.04点	1.92点	1.44点	1.92点
開業準備計画 (3点)	2.04点	1.92点	1.44点	1.92点
維持管理に関する提案 (12点)	7.04点	7.32点	7.04点	7.76点
維持管理業務の体制及び業務方針 (3点)	1.92点	1.92点	1.80点	2.04点
施設水準の維持及び故障時対応 (4点)	1.92点	2.40点	2.24点	2.72点
ライフサイクルコストに配慮した保全・修繕計画 (5点)	3.20点	3.00点	3.00点	3.00点
運営に関する提案 (30点)	15.76点	18.68点	18.72点	20.96点
運營業務の体制及び業務方針 (5点)	2.60点	3.00点	3.20点	4.00点
調理方針・調理技術 (7点)	3.36点	4.48点	4.20点	4.76点
衛生管理 (5点)	2.40点	3.00点	3.00点	3.00点
配送・回収業務 (3点)	1.80点	1.80点	1.92点	2.40点
食物アレルギー対応 (5点)	3.00点	3.00点	3.40点	3.00点
その他市の施策推進に関する支援 (5点)	2.60点	3.40点	3.00点	3.80点
合計 (80点)	45.56点	51.28点	48.60点	55.12点

(3) 提案価格の得点化（価格点の算出）

下記に示す算定式により、以下のとおり、各応募者の提案価格から、価格点を算出した。

$$\begin{aligned} \text{価格点} &= \{1 - (A) / (B)\} \times 12 + 8 \\ (A) &= (\text{当該提案価格}) - (\text{最低提案価格}) \\ (B) &= (\text{募集要項に定める提案額上限}) - (\text{最低提案価格}) \end{aligned}$$

	東洋食品 G	ジーエスエフ G	メーキューG	メフォス G
提案価格(税抜)	8,501,109,997 円	9,780,703,138 円	9,459,888,335 円	8,956,441,323 円
価格点	20.00 点	14.02 点	15.52 点	17.87 点

(4) 総合評価点の算定及び優秀提案者等の選定

加点項目審査により算出した内容点と、提案価格の得点化により算出した価格点を合計し、下表のとおり、総合評価点を算定した。その結果、総合評価点が最も高いメフォスグループを優秀提案者、東洋食品グループを次点提案者として選定した。

	東洋食品 G	ジーエスエフ G	メーキューG	メフォス G
内容点	46.56 点	51.28 点	48.60 点	55.12 点
価格点	20.00 点	14.02 点	15.52 点	17.87 点
総合評価点	66.56 点	65.30 点	64.12 点	72.99 点

### 第3 審査の講評

#### 1. 各評価項目の講評

##### (1) 事業推進に関する提案

評価項目	講評
業務実施方針・体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ジーエスエフグループ及びメフォスグループは、本事業で安全安心は当然のこと、おいしい給食の実現のために取組む方針が高く評価された。</li> <li>・東洋食品グループ、ジーエスエフグループ、メフォスグループは、PFIの経験豊富な代表企業及びマネジメント企業によるガバナンス、また地元企業を含む体制での地域に寄りそう姿勢が高く評価された。</li> </ul>
資金調達計画・長期収支計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各グループとも、確実かつ安定した資金調達計画・収支計画が立案されている点が評価された。中でもメーキューグループは、不測の事態にも十分に対応できる計画である点などが高く評価された。</li> </ul>
リスク管理・対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各グループとも、想定リスクの分析及び保険等での対応策が適切である点が評価された。中でもジーエスエフグループは、専門機関の起用、各種保険での具体的かつ細やかな対応策が高く評価された。</li> </ul>
セルフモニタリングの推進・モニタリングへの協力	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各グループとも、複層的かつ外部の視点も取り入れた綿密なセルフモニタリング計画が評価された。</li> </ul>
地域経済・地域社会への配慮や貢献	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ジーエスエフグループ、メーキューグループ、東洋食品グループは、市内業者の活用及び市内在住者の雇用についての積極的な計画が高く評価された。</li> </ul>
環境負荷低減への配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各グループとも、事業期間を通してハード・ソフト両面で環境負荷軽減につながる効果的な提案がなされている点が評価された。中でもメフォスグループは、先進的かつ高度なエネルギー管理が高く評価された。</li> </ul>

##### (2) 設計・建設に関する提案

評価項目	講評
施設整備の基本方針及び配置計画等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各グループとも、市の基本設計を理解した上での、維持管理・運営水準を向上させるための設計変更の提案を含め、</li> </ul>

評価項目	講評
	的確な配置計画等が評価された。中でもジーエスエフグループは、敷地内で車両の交錯を防ぐ配置計画が高く評価された。
調理設備・備品計画	・メフォスグループ、ジーエスエフグループ、メーキューグループは、想定献立をおいしく調理するための調理設備・備品の選定及び調理方法が具体的かつ的確である点が評価された。中でもメフォスグループは、基本設計時から変更する部分について、維持管理・運營業務水準の向上につながる根拠が明確に示されており、評価された。
施設、設備のメンテナンス性	・各グループとも、メンテナンスを容易にし、施設の長寿命化につながる設計上の細やかな配慮が評価された。
施工計画、施工方法等	・メフォスグループ、東洋食品グループ、メーキューグループは、市や SPC の検査の時期・期間も含めた具体的なスケジュールや工程管理が評価された。中でもメフォスグループは、ICT を活用した効果的な工程管理が高く評価された。
周辺環境への配慮	・各グループとも、規制値より厳しい自主基準の設定や、周辺環境に配慮した施工方法やツールの採用などが評価された。

### (3) 開業準備に関する提案

評価項目	講評
開業準備計画	・各グループとも、十分な開業準備期間の設定、効果的な教育訓練・研修の計画などが評価された。

### (4) 維持管理に関する提案

評価項目	講評
維持管理業務の体制及び業務方針	・各グループとも、予防保全を重視した取組方針、豊富な実績を有する人員の配置、非常時の迅速かつ効果的な対応が評価された。
施設水準の維持及び故障時対応	・メフォスグループ及びジーエスエフグループは、新たな共同調理場における日常的な取り組みと、故障時の迅速かつ効果的な対応方法が高く評価された。
ライフサイクルコストに配慮	・各グループとも、具体的な修繕計画や、事業終了時の良好

評価項目	講評
した保全・修繕計画	な状態確保及び円滑な事業移行に向けた市のサポートなどが評価された。

(5) 運営に関する提案

評価項目	講評
運營業務の体制及び業務方針	<ul style="list-style-type: none"> <li>・メフォスグループは、調理員人数をはじめとする盤石の体制と、外部の専門家や専門機関を活用した運營業務の品質確保、とりわけ児童生徒の満足度の調査結果を市とともに献立や調理に反映させていく方策が高く評価された。</li> <li>・メーキューグループは、外部の専門家や専門機関を活用した運營業務の品質確保の方策が評価された。</li> <li>・ジーエスエフグループは、市に寄り添った方針や、給食ニーズ把握とフィードバックの方策が評価された。</li> </ul>
調理方針・調理技術	<ul style="list-style-type: none"> <li>・メフォスグループは、想定献立に対する調理工程の細やかさ、おいしさと適温を追及する姿勢が高く評価された。</li> <li>・ジーエスエフグループは、おいしさを追及する姿勢が評価された。</li> <li>・メーキューグループは、調理員の理解を深め、技術力を向上させる方策が評価された。</li> </ul>
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各グループとも、食中毒及び異物混入の予防、従業員の管理方法など、適切に衛生管理を行う姿勢・方策が評価された。</li> </ul>
配送・回収業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各グループとも、的確かつ具体的な配送計画、周辺環境への配慮などが評価された。中でもメフォスグループは、渋滞が想定される具体的な場所の把握や対応策、狭路通行用の対応策や市の過去の配送に際しての経験をふまえた対応策などが高く評価された。</li> </ul>
食物アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各グループとも、複層的なチェック体制がなど、的確な食物アレルギー対応、将来的な代替食について市と協議し柔軟の対応する姿勢が評価された。中でもメーキューグループは、代替食対応可能な設備・レイアウトや代替食実施の場合の十分な体制などが高く評価された。</li> </ul>
その他市の施策推進に関する支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>・メフォスグループは、2階体験コーナーにおける視覚的に効果の高いツールの導入、実際に施設を訪問せずともバー</li> </ul>

評価項目	講評
	<p>チャルで見学できるツールの導入など、食育の効果を高める取り組みが高く評価された。</p> <p>・ジーエスエフグループは、食育の効果を高めるための組織の設立や積極的な情報発信などが評価された。</p>

## 2. 総評

本事業は、市が令和2年度に基本設計を完了した上で、実施設計、建設、維持管理・運営を民間事業者に一括して発注するものであり、安全安心はもちろんのこと、何より、おいしい給食を目指すものである。

審査委員会は、事業者選定基準に基づいて厳正かつ公正に審査を行い、株式会社メフォスを代表企業とするメフォスグループを最優秀提案者として選定した。また、東洋食品グループを次点者として選定した。

応募者の事業提案書は、いずれも大変な力作であり、本事業に対する熱意や意気込みを大いに感じるものであった。審査委員会としては、事業提案書の作成にあたっての努力について高く評価しており、各応募者の方々に重ねて深く感謝申し上げる次第である。

今後、最優秀提案者として選定されたメフォスグループが市と事業契約を締結し、本事業を実施するに際し、審査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、同グループにおいては、以下の諸点についても十分に配慮して整備・運営いただけるよう、審査委員会として要望する。

- ・基本構想、基本計画、本事業の募集要項等をふまえ、安全安心は当然のこと、適温でおいしい給食の追求に事業期間を通して取り組むこと
- ・アレルギー対応食など、将来的に条件が異なる状況になった場合でも、真摯に市との協議を重ね、対応策を提案すること
- ・今後、予定されている第2、第3の新たな共同調理場のモデルとなるよう、設計、建設、開業準備、維持管理、運営の一つ一つの業務の水準について、セルフモニタリング等を通して維持・向上に努めること
- ・感染症への対応や災害対応など、困難に直面した場合にも市とともに粘り強く対応すること

最後に、メフォスグループが、事業期間にわたり提案内容を確実に実行することにより、本事業が安定的かつ円滑に継続され、一宮市民の期待に添う共同調理場になることを切に願うところである。