

上田市第二学校給食センター改築事業設計業者及び
厨房機器業者選定に係る公募型プロポーザル審査結果報告書

令和2年9月
上田市

1 優先交渉権者の決定

優先交渉権者を、次の参加グループに決定した。

(株)第一設計・河田一級建築士事務所・(株)中西製作所長野営業所

※本プロポーザルの参加資格は、設計共同企業体（代表企業、市内企業 各1者）と厨房機器業者によるグループとした。

2 選考方法

公募型プロポーザル方式を採用した。

学識経験者と上田市役所職員で構成する上田市第二学校給食センター改築事業設計者選定審査委員会を設置し、審査委員会による参加者の技術提案書及びプレゼンテーションの審査により優先交渉権者を決定した。

審査は公正なものとするため、参加者名は匿名で行った。

(1) 審査委員

◎ 委員長 ○ 副委員長

氏名	役職名
浅野 良晴	信州大学工学部 名誉教授 特任教授
中村 栄孝	上田市総務部長
◎中澤 勝仁	上田市教育次長
若林 彰	上田市都市建設部 建築課長
翠川 潔	上田市教育委員会 教育施設整備室長
○武捨 俊樹	上田市第二学校給食センター所長
八巻 恵子	上田市第二学校給食センター栄養教諭
民谷 勝也	上田市第二学校給食センター所長補佐兼第一給食係長

(2) 審査委員会開催経過

	日程	内容
第1回	令和2年5月26日(火)	実施要領、要求水準書の審査・決定
第2回	令和2年7月21日(火)	審査方法の決定
第3回	令和2年8月7日(金)	プレゼンテーション 優先交渉権者の決定

(3) 審査方法

- ①実施要領で示した技術提案項目一覧に基づき、委員ごとに各グループに対して300点を満点とする評価を行った。
- ②委員ごとに算出した各グループの得点に対して、最高得点を獲得したグループに2点、次点のグループに1点の「順位得点」を配点した。
- ③委員8人の「順位得点」を集計し、得点が高い順に優先交渉権者、次点を決定した。

技術提案項目一覧

	項目	記載内容	配点
1	業務実績及び業務実施方針	(1) 業務実績及び有資格者数（設計業者） (2) 業務実績及び有資格者数（厨房機器業者） (3) 第二学校給食センター改築基本計画を踏まえた施設設計の考え方 (4) 設計の進め方、各社の連携、設計JVの役割分担 (5) 実施における市内業者の活用に関する提案	50点
2	敷地条件を考慮した土地利用計画	(1) 建物の配置と敷地全体計画 (2) 近隣住宅への配慮 (3) 既存施設の稼働に対する配慮及び工事中の安全対策 (4) 全体工程計画	50点
3	建物全体計画 (施設全体の計画)	(1) 施設全体の計画（1階、2階の考え方）とその提案理由 (2) 諸室の配置、動線計画 (3) 食育の推進に活用できる施設提案 (4) 食物アレルギー対応	50点
4	衛生管理・作業環境・調理能力	(1) 学校給食衛生管理基準への対応 (2) 働きやすい作業環境の整備 (3) 厨房機器の能力・作業性 (4) おいしい給食づくりに向けた施設整備	50点
5	環境配慮・コスト低減(施設及び厨房機器)	(1) 環境負荷低減に向けた取組 (2) 熱源の選択とその理由 (3) イニシャルコスト、ランニングコスト、メンテナンスコストを抑える方法の提案 (4) 「6 施設整備費及び厨房機器の見積額」の妥当性	40点
6	施設整備費及び厨房機器の見積額	(1) 概算施設整備費 (2) 厨房機器の見積額	30点
7	その他	(1) 災害対応機能 (2) 食器・食缶のコンテナ積載の考え方と必要なコンテナ台数	30点
合計			300点

3 審査結果

グループ 審査委員	①	②	③	④
1	2	1		
2	2	1		
3	2	1		
4	2	1		
5	2			1
6	2			1
7	1			2
8	2	1		
合計点	15点	5点	0点	4点

※グループ及び審査委員の順番は、1、4、5ページに掲載した審査委員、審査講評及びプロポーザル参加者の順番とは一致しない。

4 審査講評

参加いただいた各グループにおかれては、本プロポーザルの技術提案書作成及びプレゼンテーションに大変な熱意と労力を費やし、真摯に向き合っていたいただいたことに対し、心から感謝します。

各提案に対する講評は次のとおりです。

○ ㈱第一設計・河田一級建築士事務所・㈱中西製作所長野営業所

【高く評価した点】

- ・全項目に対して、細部にわたり提案がされている。
- ・敷地条件を考慮した建物の配置計画になっており、諸室の配置や配送・作業動線についても実際の作業に即した計画となっている。
- ・環境負荷低減に向けた積極的な提案がなされ、コスト縮減についても具体的な提案となっている。
- ・配送計画、コンテナ台数について、給食センターの職員体制や各小学校のコンテナ室の実情が考慮されている。

【評価に至らなかった点】

- ・調理員が事務室を通らずに入館できる点が、調理員の健康状態の確認等の支障になると考えられる。

○参加グループA

【高く評価した点】

- ・ 玄関が、職員と外来者の動線を分離した上で、さらに調理員の健康状態の確認等ができるレイアウトになっている。
- ・ 手作り調理スペースが充実している。
- ・ 1階に職員・調理員の動線を考慮した全てのエリアにつながる職員専用通路があり、また2階の見学スペースの動線もスムーズである。

【評価に至らなかった点】

- ・ 他グループの提案より少ないコンテナ台数について根拠を示せていないため、設計段階での施設面積の増加の懸念がある。
- ・ 見積額の妥当性が示されていない。
- ・ 質疑において、設計段階で検討する旨の回答が多く、提案内容の熟度が足りなかった。

○参加グループB

【高く評価した点】

- ・ 全体的に具体的で分かりやすく、地域との調和、住民への気遣いを感じられる提案である。騒音・臭気なども近隣に配慮した建物配置計画になっている。
- ・ 設計の進め方や全体工程計画が分かりやすく、現場の意見を吸い上げる設計体制になっている。
- ・ イニシャルコスト・ランニングコスト・メンテナンスコストの抑制について、具体的で実現性を期待できる提案になっている。

【評価に至らなかった点】

- ・ 職員・調理員動線が長くなり、効率的な配置提案でなかった。
- ・ 下処理室や手作りスペースの広さが不十分である。
- ・ 提案内容とレイアウト図が整合しないなど、検討不足な点が見られた。

○参加グループC

【高く評価した点】

- ・コストとスケジュールマネジメント、リスク予測など、実際の設計作業に即した具体的な提案があった。
- ・煮炊き調理室の成層空調方式の提案は、天井の高い大空間での省エネルギー性能と快適性を両立するものとして評価できる。
- ・アレルギー対応室に前室を配置し、より高い安全性を追求した提案がなされた。

【評価に至らなかった点】

- ・手作り調理のスペースと釜数が不十分である。
- ・見学スペースから見学できる調理エリアが限定的である。
- ・コンテナの高さなど、当市が示した条件に沿わない提案が見られた。

5 プロポーザル参加者

(参加申込順)

設計共同企業体		厨房機器業者
代表企業	市内企業	
(株)第一設計	河田一級建築士事務所	(株)中西製作所 長野営業所
(株)アーキプラン	(株)エービーシー・一級建築士事務所	(株)アイホー 長野営業所
(株)宮本忠長建築設計事務所	(株)久高設計	日本調理機(株) 長野営業所
(株)エーシーエ設計	ラピスデザイン建築設計事務所	タニコー(株) 長野営業所