

審査の概要

1 はじめに

公共建築の際の重要なことのひとつに、豊かな創造性、高度な技術力、豊富な経験、実績のある設計業者及び設備業者の選定が挙げられます。特に給食センターの建設は、厨房設備の占める割合が大きいため、厨房設備業者の積極的な設計協力が欠かせません。

給食センターの厨房機器には統一規格が無く、設計の大きな要素である機器寸法やエネルギー消費量は業者間で大きく異なります。このため本町では、優れた能力を有する厨房業者を事前に選定し、その設計協力を得ながら実施設計を進めることが最も効果的かつ効率的であると判断し、長久手町新給食センター厨房機器業者選定指名型プロポーザルを実施しました。

2 提案図書の審査

提案図書の審査は新給食センター厨房機器業者選定指名型プロポーザル実施要領に基づき、長久手町新給食センター厨房機器業者選定検討会において審査した。

3 選定検討会

(1) 開催日

平成21年7月9日（木）

(2) 開催場所

役場西庁舎 第7・8会議室

(3) 委員

教育文化部長、保健福祉部長、子育て支援課長、教育総務課長、給食センター所長、給食センター栄養教諭、給食センター主任調理員 7名

4 審査の経過

審査は、7名の選定委員により参加4者の提案書におけるプレゼンテーション及び質疑応答により行った。

審査は、以下の18の審査項目に対し、3を標準とし、5を高評価、1を低評価として採点を行った。また、総合評価として最も良い提案と思われる1者に10点を加算し、合計得点により最優秀提案者を選定した。

(1) 審査項目

ア 意欲・理解度

本プロポーザルの理解度について

本プロポーザルへの取組意欲について

イ 基本理念

計画にあたっての基本的な考え方（基本理念）

ウ 配置計画・動線計画

建物の配置計画・外部動線計画

建物内の配置計画・内部動線計画

調理員の配置計画について

エ 厨房機器

厨房機器の配置

釜について

フライヤーについて

スチームコンベクションについて

食器洗浄機について

食缶洗浄機について

コンテナ洗浄機について

食器消毒保管庫について

食缶消毒保管庫について

オ メンテナンス体制

カ コスト

イニシャルコストについて

ランニングコストについて

キ 総合評価

(2) 集計結果

業者	整理番号1	整理番号2	整理番号3	整理番号4
合計点	425	438	431	518
結果	4位	2位	3位	1位 最優秀案

審査集計の結果、整理番号4のタニコー株式会社を最優秀提案者に選定しました。