

**立川市新学校給食共同調理場(仮称)
整備運営事業**

審査講評

平成 23 年 1 月 28 日

立川市新学校給食共同調理場(仮称)整備運営事業者審査委員会

立川市新学校給食共同調理場(仮称)整備運営事業者審査委員会（以下「審査委員会」という。）は、立川市新学校給食共同調理場(仮称)整備運営事業（以下「本事業」という。）に関して、落札者決定基準（平成 22 年 4 月 16 日公表）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ここに報告します。

平成 23 年 1 月 28 日

立川市新学校給食共同調理場(仮称)整備運営事業者審査委員会

委員長 石塚 義高

目 次

第1	審査委員会の構成	1
第2	審査委員会の開催経過	1
第3	審査の方法	1
第4	審査の結果	2
1	資格審査	2
2	提案審査	3
3	総合評価	5
第5	審査の講評	6
1	各評価項目の講評	6
2	審査の総評	10

第1 審査委員会の構成

審査委員会の構成は以下のとおりである。

氏名（敬称略）		役職
委員長	石塚 義高	明海大学 不動産学部教授
副委員長	安登 利幸	亜細亜大学大学院 アジア・国際経営戦略研究科教授
委員	榎本 守	特定非営利活動法人日本PFI・PPP協会 前事務局長
委員	小幡 純子	上智大学 法科大学院長
委員	堀端 薫	女子栄養大学 栄養学部専任講師
委員	小町 邦彦	立川市 行政管理部長
委員	近藤 忠信	立川市教育委員会事務局 教育部長

第2 審査委員会の開催経過

審査委員会の開催経過は以下のとおりである。

日程	会議名	主な議題
平成22年2月25日（木）	第1回 審査委員会	事業概要説明、審査基準検討
平成22年3月26日（金）	第2回 審査委員会	審査基準決定、計画地見学
平成22年11月19日（金）	第3回 審査委員会	提案内容分析
平成22年12月12日（日）	第4回 審査委員会	プレゼンテーション・ヒアリング、 最優秀提案選定

第3 審査の方法

審査は、事業者の資格の有無を判断する「資格審査」と、事業者の提案内容を審査する「提案審査」の二段階に分けて実施した。

資格審査では、応募者の入札参加資格について、市が入札説明書等（平成22年4月16日公表）の参加資格要件に基づき審査を行い、提案書類の提出を求める入札参加者を選定した。

提案審査においては、市が価格及び基礎的事項の確認を行い、審査委員会が落札者決定基準（平成22年4月16日公表）に基づき、具体的な提案内容の審査及び評価を行った。

第4 審査の結果

1 資格審査

平成 22 年 6 月 17 日に、下記グループから参加表明書及び参加資格審査申請書類の提出があり、入札説明書等に示す参加資格の要件の具備及び事業の実施体制等について審査した結果、いずれのグループも参加資格を有していることを確認し、平成 22 年 6 月 30 日付けで、参加資格確認通知を各グループへ送付するとともに、参加グループ数を公表した。

また、入札参加者（グループ名、代表企業、構成員）を平成 22 年 10 月 8 日（入札日の翌日）に公表した。

<入札参加グループ一覧>

(五十音順)

グループ名	グリーンハウスグループ	シダックスフードサービスグループ	東洋食品グループ	ハーベストグループ	
代表企業	(株)グリーンハウス	シダックスフードサービス(株)	(株)東洋食品	ハーベスト(株)	
構成員	設計企業	(株)梓設計	(株)長大	(株)楠山設計	(株)佐藤総合計画
	建設企業	(株)熊谷組	(株)関電工 新日本建設(株) (株)NIPPPO	鹿島建設(株) 中村建設(株)	清水建設(株)
	厨房設備企業	(株)フジマック	日本調理機(株)	タニコー(株)	(株)アイホー
	工事監理企業	(株)梓設計	(株)長大	(株)楠山設計	(株)佐藤総合計画
	維持管理企業	(株)日立ビルシステム	(株)太平エンジニアリング	伊藤忠アーバンコミュニティ(株) (株)YAZAWA LUMBER	(株)ハリマビシステム
	運営企業	(株)グリーンハウス	大新東ヒューマンサービス(株)	(株)東洋食品	ハーベスト(株)
	その他		東京センチュリーリース(株)		

2 提案審査

(1) 基礎審査

ア 入札価格の確認

資格審査を通過した入札参加者から提出された入札書について、市は、平成 22 年 10 月 7 日に開札し、入札価格が予定価格の範囲内であることを確認した。

イ 基礎的事項の確認

提案価格の確認を通過した入札参加者から提出された提案書類について、市は、基礎的事項の確認を行った。

以上から、入札参加者 4 グループとも基礎要件を満たすことを確認した。

(2) 提案内容の評価

審査委員会は、落札者決定基準に基づき、提案内容の審査を行った。

また、評価にあたり提案内容についての事業者ヒアリングを平成 22 年 12 月 12 日に実施した。

以上を踏まえ、審査委員会として 5 段階（A～E）により評価を行った。

提案内容の評価の採点基準

評価	評価の意味合い	得点化方法
A	当該評価項目において特に優れている	配点×1.00
B	AとCの中間程度	配点×0.75
C	当該評価項目において優れている	配点×0.50
D	CとEの中間程度	配点×0.25
E	当該評価項目において具体的な提案がなされていない	配点×0.0

提案内容の評価結果は、以下のとおりである。

■提案内容評価の得点

G:グループ

評価項目	配点	51G	52G	53G	54G
1 設計・建設に関する提案	21	11.25	15.75	15.50	13.25
①施設計画の基本方針及び全体配置	3	2.25	2.25	2.25	1.50
②安全・安心な学校給食提供のための衛生管理・食物アレルギー対策	5	2.50	3.75	5.00	3.75
③望ましい食環境の確保	3	1.50	2.25	2.25	1.50
④防災・環境・ライフサイクルコストへの配慮	5	2.50	3.75	3.75	2.50
⑤周辺への配慮	2	1.00	1.50	1.50	1.00
⑥その他・設計施工計画	3	1.50	2.25	0.75	3.00
2 維持管理業務に関する提案	8	3.00	7.00	8.00	7.00
①各種維持管理業務	4	2.00	4.00	4.00	3.00
②修繕計画	4	1.00	3.00	4.00	4.00
3 運営業務に関する提案	23	15.50	21.00	20.50	20.50
①運営業務実施体制	5	2.50	5.00	3.75	3.75
②食の安全の確保	3	2.25	3.00	3.00	3.00
③手作り給食の実施	5	3.75	5.00	5.00	5.00
④調理業務の工夫や食育学習機能の充実等運営業務への支援	5	3.75	3.75	3.75	3.75
⑤配送・回収業務計画	3	2.25	2.25	3.00	3.00
⑥運営備品等の調達計画	2	1.00	2.00	2.00	2.00
4 事業計画に関する提案	18	9.00	15.00	15.50	14.25
①組織体制、事業実施体制	4	2.00	3.00	3.00	3.00
②資金調達計画、長期収支計画	3	1.50	2.25	2.25	2.25
③リスク管理	3	1.50	2.25	2.25	2.25
④業務の品質確保	2	1.00	1.50	2.00	1.50
⑤環境・防災への配慮	3	1.50	3.00	3.00	2.25
⑥地域への貢献	3	1.50	3.00	3.00	3.00
合計	70	38.75	58.75	59.50	55.00

(3) 入札価格の評価

最低価格を提示した入札価格に満点（30点）を付与する。それ以外の入札価格については、次式に従って得点化する。

なお、得点化の際は、小数点第3位以下は四捨五入し、小数点第2位までを求める。

$$\text{入札価格点} = \text{配点} \times (\text{最低入札価格} / \text{入札価格})$$

■入札価格の評価結果

	51G	52G	53G	54G
入札価格(円)	7,013,761,306	6,845,401,900	6,873,904,000	6,998,956,215
得点	29.28	30.00	29.88	29.34

3 総合評価

提案内容評価の得点に、入札価格の得点を加算し、総合評価を行った。

$$\text{総合評価点} = \text{内容審査点 (70点)} + \text{入札価格点 (30点)}$$

■総合評価結果

	51G	52G	53G	54G
提案内容評価の得点①	38.75	58.75	59.50	55.00
入札価格の得点②	29.28	30.00	29.88	29.34
総合評価点 (①+②)	68.03	88.75	89.38	84.34

審査委員会は、総合評価点数が第1位となった53G（代表企業（株）グリーンハウス）を最優秀提案として選定した。

第5 審査の講評

1 各評価項目の講評

■設計・建設に関する提案

G：グループ

評価項目	審査講評
①施設計画の基本方針及び全体配置	<ul style="list-style-type: none"> ・5 1・5 3・5 4 Gは、設計・建設実施体制、設計基本方針等について、高く評価された。5 2 Gは、設計・建設実施体制、設計基本方針、衛生管理の手法の具体的提案等について、高く評価された。 ・5 1・5 3 Gは、施設本体・付帯施設等の全体配置計画、北側緑地の積極的活用の具体的な提案等が、高く評価された。5 2 Gは、施設本体・付帯施設等の全体配置計画、施設内部からの視認性等が、高く評価された。5 4 Gは、施設本体・付帯施設等の全体配置計画等について評価されたが、高い評価には至らなかった。 ・5 1・5 2・5 3 Gは、外部動線計画は明確な歩車分離の計画等が、高く評価された。5 4 Gは、外部動線計画は評価されたが、高い評価には至らなかった。
②安全・安心な学校給食提供のための衛生管理・食物アレルギー対策	<ul style="list-style-type: none"> ・5 1・5 3・5 4 Gは、食数、献立数に応じた具体的且つ適切な提案については、高く評価された。5 2 Gは、食数、献立数に応じた計画提案については評価されたが、高い評価には至らなかった。 ・5 1・5 4 Gは、給食の安全性確保については評価されたが、高い評価には至らなかった。5 2 Gは、給食の安全性確保については、衛生面などについての多様且つ具体的な提案などが、高く評価された。5 3 Gは、給食の安全性確保については、衛生面などについての多様且つ具体的な提案などが、特に高く評価された。 ・5 1・5 2 Gは、施設内ゾーニングや動線計画については評価されたが、高い評価には至らなかった。5 3 Gは、施設内ゾーニングや動線計画については、調理作業の流れや各スペースについての提案が、特に高く評価された。5 4 Gは、施設内ゾーニングや動線計画については、調理作業の流れに応じた提案が、高く評価された。 ・5 1・5 4 Gは、作業環境への配慮については評価されたが、高い評価には至らなかった。5 2・5 3 Gは、作業環境への配慮については具体的な提案などが、高く評価された。 ・すべてのGにおいて、アレルギー対応調理室の具体的且つ適切な提案については、高く評価された。
③望ましい食環境の確保	<ul style="list-style-type: none"> ・すべてのGにおいて、手作り調理に配慮した加工室等の提案が、高く評価された。 ・5 1・5 4 Gは、食育学習機能については評価されたが、高い評価には至らなかった。5 2・5 3 Gは、食育学習機能に対応した目視見学対象室の多さ等の具体的な提案が、高く評価された。
④防災・環境・ライフサイクルコストへの配慮	<ul style="list-style-type: none"> ・5 1・5 4 Gは、耐久性、耐震性、非常時対応については、評価されたが、高い評価には至らなかった。5 2・5 3 Gは、耐久性、耐震性、非常時対応についての具体的な提案が、高く評価された。 ・すべてのGにおいて、環境負荷の低減、環境啓発への寄与の提案が、高く評価された。 ・5 1・5 2・5 3 Gは、メンテナンス性、機器更新等についての具体的な提案が、高く評価された。5 4 Gは、メンテナンス性、機器更新等については、評価されたが、高い評価には至らなかった。

評価項目	審査講評
⑤周辺への配慮	<ul style="list-style-type: none"> ・ 5 1 Gは、周辺景観、環境対策については、広場などの提案が、高く評価された。5 2・5 4 Gは、周辺景観、環境対策については、技術的な提案が、高く評価された。5 3 Gは、周辺景観、環境対策については、緑地を活かした提案が、高く評価された。 ・ 5 1・5 4 Gは、隣地への配慮については一定の評価がされたが、高い評価には至らなかった。5 2・5 3 Gは、隣地対策として付帯施設を含めた臭気対策等の具体的な提案が、高く評価された。
⑥その他・設計施工計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 5 1・5 3 Gは、各種調査や届出等については、評価されたが、高い評価には至らなかった。5 2・5 4 Gは、各種調査や届出等については、具体的な提案が、高く評価された。 ・ 5 1 Gは、施工計画については評価されたが、工程計画については、高い評価には至らなかった。5 2・5 3 Gは、施工計画、工程計画については評価されたが、高い評価には至らなかった。5 4 Gは、施工計画、工程計画については品質確保や工程管理、事業進捗を踏まえた工程計画等についての具体的な提案が、特に高く評価された。 ・ 5 1・5 3 Gは、工事中の安全確保については、評価されたが、高い評価には至らなかった。5 2・5 4 Gは、工事中の安全確保については、具体的な提案が、高く評価された。

■維持管理業務に関する提案

評価項目	審査講評
①各種維持管理業務	<ul style="list-style-type: none"> ・ 5 1 Gは、維持管理業務方針として、基本的な考え方、体制づくりについての提案が評価されたが、高い評価には至らなかった。5 2 Gは、維持管理業務方針として、実施体制（特に緊急時の体制）や責任者の配置について、要求水準を上回る具体的、詳細な提案があり、特に高く評価された。5 3 Gは、維持管理業務方針として、基本的な考え方（特に管理の進め方、方法）や実施体制について、要求水準を上回る具体的、詳細な提案があり、特に高く評価された。5 4 Gは、維持管理方針として、実施体制や責任者の配置について、具体的な提案があり、特に高く評価された。 ・ すべてのGにおいて、建築物、建築設備、外構・植栽、厨房設備の保守管理計画について、その業務内容や頻度等の具体的、詳細な提案があり、高く評価された。 ・ 5 1 Gは、清掃、警備業務については、具体的な提案が評価されたが、高い評価には至らなかった。5 2 Gは、清掃、警備業務については、具体的、詳細な提案があり、なかでも、警備業務の管理のポイントとして示された緊急時の体制や業務体制（責任者の配置等）が、特に高く評価された。5 3 Gは、清掃、警備業務については、具体的、詳細な提案があり、なかでも警備業務の考え方（業務の進め方）や体制、管理システムが、特に高く評価された。5 4 Gは、清掃、警備業務については、具体的、詳細な提案があり、実施体制や責任者の配置について、高く評価された。
②修繕計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 5 1 Gは、修繕計画について具体的な提案が評価されたが、高い評価には至らなかった。5 2 Gは、修繕計画について、終了時を含めた具体的な提案があり、高く評価された。5 3・5 4 Gは、事業期間中、事業期間後を通じた修繕計画の具体的、詳細な提案があり、特に高く評価された。

■運営業務に関する提案

評価項目	審査講評
①運営業務実施体制	<ul style="list-style-type: none"> ・ 5 1 Gは、グループとしての理念、運営業務のポイントなどの考え方が示され、これらの点が評価されたが、高い評価には至らなかった。5 2 Gは、運営業務方針として、食品安全確保の目標や方策についての明確な考え方が示されており、確実な安全性が期待できることが、特に高く評価された。5 3 Gは、運営業務方針として、食品安全確保の目標、災害時の対応方策についての具体的な考え方が示されており、高く評価された。5 4 Gは、運営業務方針として、人員配置等実施体制、衛生管理体制等についての基本的な考え方が示されており、高く評価された。 ・ 5 1 Gは、運営業務実施体制については評価されたが、調理員の配置を含めて、高い評価に至らなかった。5 2・5 3 Gは、運営業務実施体制について、具体的且つ適切な調理員や責任者の配置が、特に高く評価された。5 4 Gは、運営業務実施体制について、具体的な調理員や責任者の配置が、高く評価された。 ・ 5 1・5 2・5 4 Gは、人材確保に関する提案は評価されたが、高い評価には至らなかった。5 3 Gは、人材確保に関する提案（人員構成、配置バランス等）は、高く評価された。
②食の安全の確保	<ul style="list-style-type: none"> ・ 5 1 Gは、食中毒防止等への取り組み、アレルギー対応食の安全性確保、健康管理体制等について、高く評価された。5 2・5 3・5 4 Gは、食中毒防止等への取り組み、アレルギー対応食の安全性確保、健康管理体制等について、高く評価された。なかでも、アレルギー対応食の安全性確保についての具体的な進め方は、特に高く評価された。
③手作り給食の実施	<ul style="list-style-type: none"> ・ 5 1 Gは、献立A・Bに対する調理の工夫については、高く評価された。5 2 Gは、献立A・Bに対する調理の工夫については、特に高く評価された。立川市の手作り給食の趣旨をよく理解し、献立Bについての調理方法の工夫も、特に高く評価された。5 3 Gは、献立A・Bに対する調理の工夫については、特に高く評価された。スケジュール、献立A・Bについての調理方法の工夫も、特に高く評価された。5 4 Gは、献立A・Bに対する調理の工夫については、特に高く評価された。手作り調理の具体的、詳細な提案や、献立A・Bについての調理方法の工夫も、特に高く評価された。
④調理業務の工夫や食育学習機能の充実等運営業務への支援	<ul style="list-style-type: none"> ・ すべてのGにおいて、食べ残しを少なくするための工夫、地産地消の推進等、食育学習機能の充実について具体的な提案があり、高く評価された。 ・ 特に、5 1・5 4 Gは、献立作成支援等のユニークな提案があった。5 2・5 3 Gは、運営面での食育学習機能の充実等に、詳細且つ具体的な提案があった。
⑤配送・回収業務計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 5 1・5 2 Gは、配送・回収業務について、具体的、詳細な提案があり、安定的な配送供給体制等の提案について、高く評価された。5 3 Gは、配送・回収業務について、具体的、詳細な提案があり、安定的な配送供給体制等の提案について、高く評価された。なかでも、アレルギー対応食の配送について、特に高く評価された。5 4 Gは、配送・回収業務について、具体的、詳細な提案があり、安定的な配送供給体制等の提案について、高く評価された。なかでも、アレルギー対応食の配送及び非常時への対応について、特に高く評価された。
⑥運営備品等の調達計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 5 1 Gは、運営備品の調達について、具体的な提案があり、食器の調達や予備・ストックについて評価されたが、高い評価には至らなかった。5 2・5 3・5 4 Gは、運営備品の調達について、具体的、詳細な提案があった。なかでも、食器の調達や予備・ストックについて、特に高く評価された。

■事業計画に関する提案

評価項目	審査講評
①組織体制、事業実施体制	<ul style="list-style-type: none"> すべてのGにおいて、業務遂行に必要となる業種、内容が網羅的に示されているとともに、各企業の役割分担について、具体的、詳細な提案があった。また、具体的な出資計画も示されており、特に高く評価された。 また、52Gは、市職員、学校との連絡協議体制について、充実した会議体の設定が、メンバー、開催頻度、内容等とともに示されており、高く評価された。53Gは、市職員、学校との連絡協議体制について、複数の会議体の設定が、開催頻度、内容等とともに示されていた。また、総括責任者は市、学校との連絡調整に専従できる体制を構築しており、高く評価された。54Gは、市職員、学校との連絡協議体制について、複数の会議体の設定が、開催頻度とともに示されており、高く評価された。
②資金調達計画、長期収支計画	<ul style="list-style-type: none"> 51Gは、詳細な収支計画、資金調達計画を作成しており評価されたが、高い評価には至らなかった。52・53・54Gは、詳細な収支計画、資金調達計画を作成しているとともに、一定の株主利益を確保しており、高く評価された。 また、51Gは、金融機関との交渉状況から、確実な資金調達を期待することができ、高く評価された。52・53・54Gは、金融機関との交渉状況から、確実な資金調達を期待することができ、高く評価された。 さらに、51Gは、不測時の資金需要として、株主への配当留保によるSPC内部留保の提案があり評価されたが、高い評価には至らなかった。52・54Gは、不測時の資金需要として、株主への配当留保によるSPC内部留保、追加資金拠出枠設定の提案があり、高く評価された。53Gは、不測時の資金需要として、株主への配当留保によるSPC内部留保、構成員への支払い留保の提案があり評価されたが、高い評価には至らなかった。
③リスク管理	<ul style="list-style-type: none"> すべてのGにおいて、追加的な保険付与について具体的な提案があり、高く評価された。 51Gは、破綻時等のバックアップ体制の確立について提案があり評価されたが、高い評価には至らなかった。52・53・54Gは、破綻時等のバックアップ体制の確立については具体的、詳細な提案があり、高く評価された。
④業務の品質確保	<ul style="list-style-type: none"> 53Gは、業務管理システムについて、具体的、詳細な事業者独自のユニークな提案が示されており、特に高く評価された。54Gは、業務管理システムの具体的な提案は評価されたが、高い評価には至らなかった。 また、すべてのGにおいて、複層的なモニタリングの具体的な提案があり、高く評価された。
⑤環境・防災への配慮	<ul style="list-style-type: none"> 51Gは、周辺地域への配慮、LCCO2の削減についての提案は評価されたが、高い評価には至らなかった。52・53Gは、非常時の体制確立に関して独自の提案があり、特に高く評価された。54Gは、周辺地域への配慮についての提案は評価されたが、高い評価には至らなかった。 特に、52・53Gは、LCCO2の削減等、事業者独自の目標設定が示されており、特に高く評価された。54Gは、LCCO2の削減、エネルギー使用量削減についての具体的な提案があり、高く評価された。 さらに、53Gは、従業員の就業体系を含めたユニークな提案があり、特に高く評価された。 また、51・52・53Gは、エネルギー使用量削減等の具体的な提案があり、高く評価された。

評価項目	審査講評
⑥地域への貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・ 5 1 Gは、地域社会、地域経済への貢献についての提案は評価されたが、高い評価には至らなかった。5 2・5 4 Gは、地域社会への貢献についての提案は評価されたが、高い評価には至らなかった。5 3 Gは、地域社会への貢献についての提案は、高く評価された。 ・ また、5 2・5 3・5 4 Gは、地域経済への貢献として、地域企業や地元雇用への配慮についての具体的、積極的な提案があり、特に高く評価された。

2 審査の総評

入札に参加した4グループの提案は、いずれも本事業の目的を踏まえた高いレベルの提案であり、ご協力いただいた各グループの皆様に心より感謝申し上げたい。

最優秀提案とした53Gの提案については、周辺環境と調和した配置計画や、食材搬入から調理・配送までの一連の流れが学習できる見学ルート、おいしい給食を提供できる実施体制など、民間事業者ならではの優れたアイデアの提案であった。

なお、53Gは、高い評価を得られなかった「設計施工計画」の項目について、今後の対処に十分留意されたい。また、「従業員の雇用形態」や「地元雇用」について、提案に示された高い目標設定を着実に実行するなど、本事業の更なる向上に努めるよう審査委員会として要望する。