

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業

審査講評

令和3年4月

立川市新学校給食共同調理場
整備運営事業者選定審査委員会

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業者選定審査委員会（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（令和2年10月7日公表）に基づき、提案内容等の審査を行いましたので、審査講評をここに公表いたします。

令和3年4月15日

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業者選定審査委員会

委員長	安登 利幸
副委員長	中山 茂樹
委員	堀端 薫
	土屋 英真子
	大野 茂

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業 審査講評

目 次

1. 事業者の選定方法の概要	1
1.1 事業者選定の体制等	1
1.2 審査方法	1
2. 審査結果	2
2.1 加点項目審査（性能評価点の算定）	2
2.2 価格評価点の算定	3
2.3 最優秀提案の選定（総合評価点の算定）	3
3. 総評	4
添付資料 個別講評	6

1. 事業者の選定方法の概要

1.1 事業者選定の体制等

本事業は総合評価一般競争入札方式で実施することから、PFI・PPP、金融及び財務、建築、集団給食及び衛生管理に関し知見を有する学識経験者及び事業主体である行政職員で構成する審査委員会において、落札者決定基準及び審査方法等の検討を行うとともに、最優秀提案の選定を行いました。

審査委員会の構成は、以下のとおりです。

	氏名	所属
委員長	安登 利幸	亜細亜大学都市創造学部都市創造学科 教授
副委員長	中山 茂樹	千葉大学 名誉教授
委員	堀端 薫	女子栄養大学栄養学部 准教授
委員	土屋 英真子	立川市 行政管理部長
委員	大野 茂	立川市 教育委員会事務局教育部長

審査委員会の議事内容は、以下のとおりです。

回	日程	議事内容
1	令和2年7月27日	<ul style="list-style-type: none">・事業概要の説明・落札者決定基準（案）について・提案書の審査方法について
2	令和2年8月28日	<ul style="list-style-type: none">・落札者決定基準（案）について・提案書の審査方法について
3	令和3年2月25日	<ul style="list-style-type: none">・参加表明書及び入札参加資格審査の結果について・基礎項目審査の結果について・事業者提案内容、事前質問事項への回答の確認・仮評価・事業者への質問事項の整理・ヒアリングの進め方
4	令和3年3月23日	<ul style="list-style-type: none">・入札参加者のプレゼンテーション及びヒアリング・最終評価・最優秀提案の選定・審査講評（案）の検討・答申（案）の検討

1.2 審査方法

審査にあたっては、公平性を確保するため、グループ名や企業名を伏せることとし、各グループの呼称は、503グループ、505グループとしました。

2. 審査結果

2.1 加点項目審査（性能評価点の算定）

(1) 審査方法

基礎項目審査において適格とみなされた2グループの提案について、審査委員会において落札者決定基準に基づき性能評価として加点項目審査を行いました。

加点項目審査では、入札参加者の提案内容について、加点審査項目について評価視点を踏まえ加点基準に応じて得点（加点）を付与しました。なお、加点項目審査に基づく性能評価点の算定に当たり、小数点以下がある場合は第3位を四捨五入しました。

【加点項目審査】

加点審査項目	配点	備考
① 事業計画全般に関する事項	145	配点の割合：最大600点中約24.2%
② 設計業務に関する事項	110	〃 約18.3%
③ 建設・工事監理業務に関する事項	60	〃 約10.0%
④ 維持管理業務に関する事項	70	〃 約11.7%
⑤ 運営業務に関する事項	215	〃 約35.8%
合計	600	

【加点基準】

評価	評価内容	採点基準
A	要求水準を超え、特に優れた提案となっている	配点×1.00
B	要求水準を超え、優れた提案となっている	配点×0.75
C	要求水準を超える提案となっている	配点×0.50
D	要求水準を満たす程度の提案となっている	配点×0.25

(2) 加点項目審査（性能評価点）の結果

前項の審査方法に基づく審査結果を以下に示します。

加点審査項目	配点	各入札参加者の得点	
		503グループ	505グループ
①事業計画全般に関する事項	145	96.75	100.00
②設計業務に関する事項	110	72.75	68.75
③建設・工事監理業務に関する事項	60	33.75	37.00
④維持管理業務に関する事項	70	43.75	46.00
⑤運営業務に関する事項	215	127.00	149.50
合計	600	374.00	401.25

2.2 価格評価点の算定

予定価格（11,750,000,000円（消費税及び地方消費税相当額を除く。））以内であった2グループについて、立川市（事務局）において落札者決定基準に基づき価格評価点を算定しました。

価格評価点の算定については、入札書に記載された入札価格で行うものとし、価格点の上限を400点としました。

価格評価点の算定に当たっては、小数点以下第3位を四捨五入しました。

$$\text{価格評価点} = 400 \times \left(\frac{\text{最低入札価格}}{\text{入札価格}} \right)^2$$

項目	各入札参加者の得点	
	503 グループ	505 グループ
入札価格	9,739,788,614 円	11,270,385,515 円
価格評価点	400.00	298.73

（入札価格は消費税及び地方消費税相当額を除く。単位：円）

2.3 最優秀提案の選定（総合評価点の算定）

落札者決定基準に基づき、性能評価点と価格評価点を、次式に基づいて加算した値を総合評価点とし、これが最大となった提案を最優秀提案として選定しました。

$$\text{総合評価点} = \text{性能評価点（最大 600 点）} + \text{価格評価点（最大 400 点）}$$

	配点	各入札参加者の得点	
		503 グループ	505 グループ
性能評価点	600	374.00	401.25
価格評価点	400	400.00	298.73
総合評価点	1,000	774.00	699.98
順位		1 位	2 位

3. 総評

加点項目審査に進んだ2グループの提案は、これまでの豊富なPFI事業や学校給食共同調理場の整備・運営実績に基づく、民間事業者ならではの創意工夫が随所に盛り込まれており、高く評価できる内容となっていました。これら提案書等の作成における努力に対して敬意を表するとともに、ご尽力いただいた各グループの皆様にご心より感謝を申し上げます。

以下に、最優秀提案として選定した503グループの総評を述べます。

- 事業計画全般に関する事項では、学校給食共同調理場の豊富な実績、効率的でコストを意識した全体計画、余裕のある資金収支計画、外部モニタリングを含む多段階のセルフモニタリングの実施、炊き出し機能やマンホールトイレの設置など大規模災害を想定した具体的な非常用設備や非常食備蓄等の提案、地元経済への貢献に関する具体的な提案、中学生の職場体験への協力、ICTを活用した効果的な食に関する指導の具体的な提案などについて、高く評価できました。
- 設計業務に関する事項では、コンパクトな施設配置・動線計画、平屋建て計画によるコストの低減、災害時に二次集積拠点であることに考慮した施設配置・動線計画、市のハザードマップを考慮した水害対策、耐用年数向上に資するコンクリートの強度設定、十分な耐震安全性を有する構造計画、十分な市の確認期間を確保した工程計画、経験豊富な技術者の配置、市との協議事項への期限を持った確実な対応などについて、高く評価できました。
- 建設・工事監理業務に関する事項では、航空法に係る物件の高さ制限への具体的な作業対策、市職員用事務室でも確認可能な温度監視システムなどについて、高く評価できました。
- 維持管理業務に関する事項では、多くの学校給食共同調理場管理実績により蓄積したノウハウを生かした維持管理コスト低減などについて、高く評価できました。
- 運営業務に関する事項では、運営手法に関する詳細で具体的な提案、豊富な実績に基づく具体的なアレルギー対応、食中毒対策をはじめとする高度な衛生管理、残滓の肥料化、廃油リサイクルに関する具体的な提案などについて、高く評価できました。

なお、各グループの加点審査項目ごとの講評については、個別講評として添付資料にまとめています。

選定された503グループにおかれては、そのノウハウを最大限に活かして、提案事項を確実に実現していただくとともに、業務水準の維持・向上のための継続的なモニタリングを実施してください。さらに、市と良好なパートナーシップを構築し、長期にわたって安全・安心でおいしい学校給食の提供を確実に実現してください。

また、本事業をよりよいものとするため、以下の項目に十分に配慮して整備・運営を進めてくださるよう、審査委員会として強く要望します。

- コスト面を重視したコンパクトな全体計画となっていますが、事業期間を通じて提案時に示された意欲を持続させ、常に、要求水準と提案内容の確実な実行による高品質な成果を提供していただきたい。

- 設計及び建設・工事監理段階のモニタリングにおいては、市と十分に協議を行い、市の意向を尊重した方法により要求水準と提案内容を確実に実行し、長期間使用する公共施設として十分な品質と耐久性を確保していただきたい。
- 敷地への車両の出入りについて、前面道路の交通に支障をきたさないよう十分に配慮した計画としていただきたい。
- 設備計画について、事業期間終了後の大規模更新時の対応も考慮し、効率的かつ経済的な更新が可能な計画としていただきたい。
- 市職員が衛生的に事務所から厨房に入ることができるよう、動線や設備を検討していただきたい。
- 立川飛行場の航空法に係る物件の高さ制限への対応について、提案内容を確実に実施するとともに、陸上自衛隊との協議を速やかにかつ十分に行い、工期を遅らせることなく円滑に建設工事が実施できるようにしていただきたい。
- 集中豪雨等が発生した場合においても業務継続が可能となるよう、浸水想定を踏まえた十分な対策を行っていただきたい。
- 食器・食缶等は、適切な予備の確保により、常に良好な状態と必要な数量を確保するよう適切に管理していただきたい。
- コンテナについて、天吊り式の消毒方法では対応できない外側部分の消毒を徹底し、衛生管理を万全にしていきたい。
- 万が一にも食中毒事故・アレルギー事故・異物混入等が発生することのないよう、材料の受け取りから配膳および洗浄・清掃まで徹底した管理を行っていただきたい。
- 調理体制について、作業工程・担当業務、機器能力等に適した十分な人員配置を行っていただきたい。特に各業務責任者については、兼務での対応が可能かどうか、開業準備期間や供用開始直後の業務負担等を十分に確認するとともに、市から円滑な運営に支障が生じているとの指摘があった場合には適切に見直しをしていただきたい。
- 市が求めるバリエーション豊かな手作り給食の提供に向けて、市が要求水準としている全ての手作り献立について必要な数量を時間内に確実に提供できるだけの十分な人員体制を常に確保するとともに、「効率的な業務実施」と「1つ1つ丁寧な調理」を両立し、必要な手間を惜しまない給食づくりを実現していただきたい。
- 配送計画について、配送校の給食準備に要する時間も考慮したうえで、2時間以内の喫食が実現できるよう、市と十分に協議し、適切に計画を見直していただきたい。
- 調理員、配送員、配膳員に対して、効果的かつ十分な人材育成（研修等）を継続的に実施し、高いモチベーションを持って業務にあたることができるようにしていただきたい。
- 事業期間を通じて、近隣への騒音、臭気等に対する継続的なモニタリングと十分な対策を実施していただきたい。

添付資料 個別講評

I 事業計画全般に関する事項

(1) 本事業への基本的な考え方（基本方針、実施体制等）

- 503 グループは、十分な専門性及び実績等を有する各構成企業の役割及び責任分担の提案が高く評価できた。
- 505 グループは、各構成企業の役割及び責任分担の提案が評価できた。

(2) 資金・収支計画

- 503 グループは、適切な資金・収支計画に基づく事業計画、資金計画の安定化についての具体的な方策、不測の資金需要に対する予備的資金の確保の提案が高く評価できた。
- 505 グループは、適切な資金・収支計画に基づく事業計画、資金調達の確実性についての具体的な方策の提案が評価できた。

(3) リスク管理

- 503 グループは、各業務の履行に係るリスクの適切な想定、効果的なリスク管理体制の提案が評価できた。
- 505 グループは、各業務の履行に係るリスクの適切な想定、リスクに対する予防策やリスク発生時の対応策、効果的なリスク管理体制、各参画企業のモチベーション維持に関する方策、事業が継続できなくなった場合のバックアップ体制の提案が特に高く評価できた。

(4) ライフサイクルコストの低減

- 両グループとも、ライフサイクルコストの縮減に向けた実効性のある具体的な方策、特に光熱水費、修繕費の縮減に向けた方策の提案が評価できた。

(5) モニタリングの実施

- 503 グループは、事業者が実施するセルフモニタリングについて、サービス水準を維持・向上し、事業の継続性を確保するための実施体制や具体的な方策、市が実施するモニタリングとの連携に十分配慮した提案が高く評価できた。
- 505 グループは、事業者が実施するセルフモニタリングについて、サービス水準を維持・向上し、事業の継続性を確保するための実施体制や具体的な方策の提案が評価できた。

(6) 大規模災害への対応等

- 503 グループは、大規模災害発生時における各設備の機能維持や早期復旧についての具体的な方策、炊き出しや一次避難所への災害支援物資提供を行う二次集積拠点としての備蓄機能や配送機能の提案が高く評価できた。
- 505 グループは、大規模災害発生時の炊き出しや一次避難所への災害支援物資提供を行う二次集積拠点としての提案が評価できた。

(7) 地元経済への貢献

- 503 グループは、市内に本店、支店又は営業所を有する者との連携、市内在住者の優先的な雇用の促進の提案が高く評価できた。
- 505 グループは、市内に本店、支店又は営業所を有する者との連携、市内在住者の優先的な雇用の促進、地域社会、地元経済への貢献の提案が特に高く評価できた。

(8) 食に関する指導の支援

- 503 グループは、配送校を訪問して実施する食に関する指導に対する協力・支援、施設見学者への説明や試食会に対する協力・支援、ICT を活用した児童・生徒への食に関する指導の提案が高く評価できた。
- 505 グループは、新たな献立の開発に向けた具体的な提案、配送校を訪問して実施する食に関する指導に対する協力・支援、各種配布物や掲示物による情報提供を通じた食に関する指導に対する協力・支援の提案が特に高く評価できた。

(9) 食物アレルギー対応

- 両グループとも、安全面・衛生面に十分配慮して作業しやすい諸室配置や作業動線、調理の具体的な体制や方策、配送についての具体的な方策、誤配等によるアレルギー事故の発生を未然に防ぐための具体的な方策の提案が高く評価できた。

II 設計業務に関する事項

(1) 意匠計画の考え方

- 503 グループは、敷地内における施設の配置バランスや維持管理、敷地内の安全性に配慮された施設配置や動線、衛生管理が徹底され、十分なゆとりがあり調理しやすい諸室配置・動線計画、市職員の利便性と快適性に配慮した提案が高く評価できた。
- 505 グループは、前面道路への影響に配慮された動線、衛生管理が徹底された諸室配置・動線計画の提案が評価できた。

(2) 周辺環境・地球環境への配慮

- 503 グループは、省エネルギー、省資源に配慮した具体的な方策の提案が評価できた。
- 505 グループは、景観に配慮し、周辺地域との調和が図られ、市民に親しまれる施設とするための具体的な方策、省エネルギー、省資源に配慮した具体的な方策の提案が高く評価できた。

(3) 構造計画の考え方

- 503 グループは、構造体や建築非構造部材の耐震安全性の確保、構造計画の面から見た施設の長寿命化への具体的な方策の提案が高く評価できた。
- 505 グループは、構造体や建築非構造部材の耐震安全性の確保の提案が評価できた。

(4) 設備計画の考え方

- 両グループともに、設備の快適性や利便性に配慮した計画、安全・衛生面に十分配慮した計画の提案が高く評価できた。

(5) 防災安全計画の考え方

- 両グループともに、火災時の避難安全対策、浸水対策の提案が評価できた。

(6) 本市との協議

- 503 グループは、定例会議等における市の指摘に対して適切かつ迅速に対応するための体制や方策の提案が評価できた。
- 505 グループは、設計業務の進捗状況等の定期的な市への報告や、定例会議等における市の指摘に対して適切かつ迅速に対応するための体制や方策の提案が高く評価できた。

III 建設・工事監理業務に関する事項

(1) 建設業務全般

- 両グループともに、具体的かつ妥当なスケジュール計画、立川飛行場の航空法に係る物件の高さ制限への対応を含めた安全かつ円滑な工事方法、近隣住民への必要な説明と対策、地球環境保全に配慮した建設計画、建設業務の進捗状況等を定期的に市に報告するための体制や方策の提案が評価できた。

(2) 厨房機器、什器・備品、食器・食缶等の調達及び設置

- 503 グループは、衛生面に配慮した厨房機器、適正規模の厨房機器の提案が評価できた。
- 505 グループは、衛生面に配慮した厨房機器、適正規模の厨房機器、新たな献立の開発に資する厨房機器の調達及び設置の提案が評価できた。

(3) 工事監理業務全般

- 503 グループは、工事監理のチェックポイント等を明確にする提案が評価できた。
- 505 グループは、工事監理のチェックポイント等を明確にし、設計者の意図を正確かつ確実に伝える実施体制や方策、工事監理の状況等を定期的に市に報告し、市の指摘に対して適切かつ迅速に対応するための体制や方策の提案が高く評価できた。

IV 維持管理業務に関する事項

(1) 維持管理業務全般

- 両グループともに、コストの低減と効果的・効率的な維持管理の実現に向け、予防保全を基本とした業務の実施方針についての具体的な提案が高く評価できた。

(2) 建築物保守管理業務

- 両グループともに、建築物の性能及び状態を常に最良な状態に保つための日常（巡視）及び定期保守点検における管理体制や点検項目、頻度についての計画的かつ具体的な提案が高く評価できた。

(3) 建築設備・厨房機器等保守管理業務

- 503 グループは、厨房機器の日常（巡視）及び定期保守点検における点検項目、頻度についての計画的かつ具体的な提案が評価できた。
- 505 グループは、建築設備・厨房機器の日常（巡視）及び定期保守点検における管理体制や点検項目、頻度についての計画的かつ具体的な提案が高く評価できた。

(4) 什器・備品等保守管理・更新業務

- 503 グループは、什器・備品等の性能及び状態を常に最良な状態に保つための点検項目、頻度についての計画的かつ具体的な提案が評価できた。
- 505 グループは、什器・備品等の性能及び状態を常に最良な状態に保つための日常及び定期的な管理体制や点検項目、更新回数や時期についての計画的かつ具体的な提案が高く評価できた。

(5) 食器・食缶等保守管理・更新業務

- 503 グループは、食器・食缶等の日常及び定期的な管理体制や点検項目、頻度及び更新回数や時期についての計画的かつ具体的な提案が高く評価できた。
- 505 グループは、食器・食缶等の日常及び定期的な点検項目及び更新回数や時期についての計画的かつ具体的な提案が高く評価できた。

(6) 外構等維持管理業務

- 503 グループは、外構等の性能及び状態を常に最良な状態に保つための定期保守点検及び日常業務の点検項目等についての具体的な提案が評価できた。
- 505 グループは、外構等の性能及び状態を常に最良な状態に保つための定期保守点検及び日常業務の管理体制や点検項目、頻度等についての具体的な提案が高く評価できた。

(7) 環境衛生・清掃業務

- 両グループともに、残留塩素の測定や防虫・防鼠、臭気・騒音の監視測定についての具体的な方策、日常清掃の作業内容・頻度、環境負荷低減に配慮した廃棄物の処分方法の提案が高く評価できた。

(8) 警備保安業務

- 両グループともに、日常的な警備保安業務の実施体制や点検項目についての具体的な方策、緊急時に速やかに現場に急行し市及び関係機関へ通報・連絡等を行うための適切な体制整備や実施方法についての具体的な提案が高く評価できた。

(9) 修繕業務（修繕計画）

- 503 グループは、長期修繕計画の見直しについての具体的な方策、事業期間の終了後の5年間に大規模修繕や大規模な設備補修、更新を行わずに性能水準を満たすための具体的な方策の提案が評価できた。

- 505 グループは、事業期間を通じて必要な性能水準を満たすための効果的・効率的な計画、市への報告や速やかな修繕の実施についての具体的な方策、長期修繕計画の見直しについての具体的な方策、事業期間の終了後の5年間に大規模修繕や大規模な設備補修、更新を行わずに性能水準を満たすための具体的な方策の提案が高く評価できた。

V 運營業務に関する事項

(1) 運營業務全般

- 503 グループは、安全・安心でおいしい給食を提供するための具体的な方策の提案が評価できた。
- 505 グループは、安全・安心でおいしい給食を提供するための具体的な方策、市の要望に対して適切かつ速やかに対応するための具体的な方策、必要な指揮命令系統や体制等の提案が高く評価できた。

(2) 開業準備業務

- 503 グループは、従事者等に対する十分な研修や運営マニュアルの作成・周知徹底、リハーサルの実施方法や実施回数、運営方法の改善等についての具体的かつ適切な計画の提案が高く評価できた。
- 505 グループは、従事者等に対する十分な研修や運営マニュアルの作成・周知徹底、リハーサルの実施方法や実施回数、運営方法の改善等についての具体的かつ適切な計画の提案、本施設を市民等に広報・周知するために必要となる取組への支援についての具体的な提案が高く評価できた。

(3) 給食調理業務

- 503 グループは、安全・衛生管理方針の策定、業務マニュアルの策定、衛生検査等についての実施・監視体制、調理過程におけるリスクの予防策や対応策、緊急時の報告・連絡体制・業務継続のサポート体制の提案が評価できた。
- 505 グループは、各調理室及び調理工程における適切な人員配置、調理員の人材育成及び高いモチベーションをもって調理するための具体的な方策、手作り調理について丁寧に調理するために必要となる人員体制や調理工程の提案、衛生検査等についての実施・監視体制、調理過程におけるリスクの予防策や対応策、緊急時の報告・連絡体制・業務継続のサポート体制の提案が高く評価できた。

(4) 給食配送・食器等回収業務

- 両グループともに、安全かつ確実な給食配送・食器等回収計画、必要十分な配送車及び配送員の調達・確保、配送車・配送員等の衛生管理の具体的な方策、緊急時における具体的な方策の提案が高く評価できた。

(5) 配膳業務

- 503 グループは、給食や食品を安全かつ確実に児童・生徒に届けるための配膳方法の提案が評価できた。

- 505 グループは、給食や食品を安全かつ確実に児童・生徒に届けるための配膳方法、配膳室・配膳車・配膳台・配膳員等の衛生管理についての具体的な方策の提案が評価できた。

(6) 洗浄・残滓処理等業務

- 503 グループは、調理機器等の洗浄・消毒等について確実かつ効率的な処理方法の提案が評価できた。
- 505 グループは、調理機器等の洗浄・消毒等について食器に残りやすい汚れへの対応を含めた確実かつ効率的な処理方法や必要な施体制の提案が高く評価できた。