

国立市立学校給食センター整備事業加点項目審査結果

事業者の選定方法は、入札価格に加え、本市の要求するサービス水準を踏まえて、さらなる機能向上を図るため、技術点の割合を高く設定し、参加事業者の経験を生かした創意工夫により、より高い提案を受けるため、技術点の配分を高く設定した。

技術点配点	価格点配点	合計	備考
700点	300点	1,000点	総合評価点が650点未満は落札者を選定しない

競争性を担保する必要と、より高い給食サービスの水準を確保するため、要求水準とすべての項目で同程度であった場合の175点の2倍以上である350点以上の技術点の必要基準を設定している。これは、入札参加者が1者の場合に適用され、総合評価点が650点未満であった場合は、落札者として選定しない基準となっている。なお、本入札は総合評価方式の一般競争入札として行っており、公平に参加できる競争の機会の確保が担保しているとともに、競争性についても、開札実施まで、競争相手の有無を事業者は知れない為、担保がなされている。

- A：各審査項目に関して、要求水準を超え、特に優れた提案がされている（配点×1）
- B：各審査項目に関して、要求水準を超え、優れた提案がされている（配点×3/4）
- C：各審査項目に関して、要求水準を超え、やや優れた提案がされている（配点×1/2）
- D：各審査項目に関して、要求水準どおりの提案がされている（配点×1/4）

加点審査項目	評価視点	加点 上限	要求水準を超えた加点評価								加点 平均	要求水準を 超えた加点 割合
			委員A	委員B	委員C	委員D	委員E	委員F	委員G	委員H		
合計（700点満点）		(700)	593.75	471.25	438.75	421.25	408.75	390.00	388.75	362.50	434.38	248.2%
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）	<ul style="list-style-type: none"> ・本事業の目的及び基本方針を理解し、事業全体を通じて事業者独自のノウハウやアイデアを取り入れた事業実施のコンセプト及び計画が練られているか ・本事業を確実に効果的に実現できる適切な業務実施体制が確立されているか ・セルフモニタリングの実施体制・方法等において、サービス水準の維持・向上及び事業の継続性確保に寄与する工夫が提案されているか 	15	B	B	C	B	C	B	B	C	9.84	262.5%
(2)資金・収支計画	<ul style="list-style-type: none"> ・一時的な資金需要の集中に対する備えを含めて、資金計画の安定化のための方策が提案されているか ・運転資金の不足に対する対応策、その他事業安定のための独自の工夫が提案されているか ・不測の資金需要に対する予備的資金の確保等、キャッシュフロー不足への対応策が提案されているか 	15	A	B	B	B	B	B	B	C	11.25	300.0%
(3)リスク管理	<ul style="list-style-type: none"> ・各業務の履行に係るリスクが適切に想定されており、それらのリスクに対するリスクマネジメント策が構築されているか ・効果的なリスク管理体制が構築されているか ・追加的な保険付保等のリスク緩和措置が提案されているか ・各参画企業の業績不振時におけるバックアップ体制等の方策が工夫されているか ・参画企業のモチベーションの維持に関する方策が工夫されているか 	20	A	B	B	B	B	B	B	C	15.00	300.0%
(4)ライフサイクルコストの低減	<ul style="list-style-type: none"> ・設計、建設、維持管理・修繕、調理・運営等の全般にわたり、ライフサイクルコスト（特に光熱水費、修繕費）の縮減に向けた具体的なアイデアが提案されているか ・提案内容を裏付ける類似実績などが明示され、実現性のある提案内容となっているか 	15	A	B	B	C	B	B	A	B	11.72	312.5%
(5)食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> ・厨房機器の選定について、新たな献立の提案、残滓率の軽減（おいしい給食の提供）、地産地消や食育の取組み推進などに資するような機器の採用が提案されているか ・新給食センターの機器等を活かした新たな献立の提案に向けて、事業者による研究、食材調達、試作等の実施が提案されているか ・手作り給食を原則とし、おいしい給食を提供するための具体的な方策・工夫が提案されているか ・地産地消や食育の取組み推進に資する具体的な方策・工夫が提案されているか ・食に関する指導の支援、その他事業者の経験やノウハウを生かした提案がされているか 	20	B	B	B	B	B	B	A	B	15.63	312.5%

加点審査項目	評価視点	加点 上限	要求水準を超えた加点評価								加点 平均	要求水準を 超えた加点 割合
			委員A	委員B	委員C	委員D	委員E	委員F	委員G	委員H		
(6)地域・社会・経済への貢献	・地元企業の参画等の地域経済への貢献について具体的な方策が提案されているか ・現給食センターの調理員の雇用や地元雇用、地産地消への貢献等について具体的な方策が提案されているか	20	A	C	B	C	B	C	B	C	13.13	262.5%
(7)緊急時の対応（災害時等）	・災害時や感染症拡大等の緊急時の報告・連絡体制や業務継続について具体的な方策が提案されているか ・「緊急時における給食支援業務等の協力に関する協定書」の締結など災害時の地域社会への貢献について具体的な方策が提案されているか	20	A	B	C	C	B	C	C	B	13.13	262.5%
(8)独自提案	・地域の活性化や市民の健康増進等の市民サービス向上に寄与する自主事業の実施が提案されているか ・本事業の主旨に沿った内容で、その他の独自の方策・工夫が提案されているか	20	B	B	C	C	D	C	D	C	10.00	200.0%
小 計		145									99.69	275.0%
II 設計業務に関する事項												
(1)設計業務全般に係る事項	・本市及び関係機関との協議、各種申請などを効率的かつ確実に進める上での業務の実施方法、具体的なスケジュール等について工夫されているか ・要求水準書の達成や確実な品質管理と、入札価格内で設計するコスト管理との両立に向け、具体的な工夫や建設企業との連携について提案されているか	10	B	B	C	D	B	C	C	C	5.63	225.0%
(2)意匠計画の考え方		65									34.69	213.5%
①全体配置・外構	・限られた敷地の中での配置バランスや維持管理の方法及びセキュリティ対策等を考慮に入れ、均衡のとれた、死角の少ない施設配置（全体配置）となるよう工夫されているか ・近隣（日影、圧迫感）及び前面道路（交通混雑・事故）への影響、敷地内の安全性等を考慮に入れ、施設配置（全体配置）や動線が工夫されているか ・緑化計画及び駐車場や駐輪場のスペースが適切に計画され、円滑かつ安全な出入りが可能なよう工夫されているか ・汚染・非汚染が交差しないよう、施設設備の配置や調理の作業工程、作業動線、食材の流れ等に工夫が凝らされているか	(20)	B	C	B	B	B	D	C	D	11.25	225.0%
②ゾーニング・諸室配置・動線計画・諸室計画（調理・見学エリア等）	・給食調理に当たって、衛生面に十分な配慮がなされ、ゆとりがあり、作業しやすい計画となるよう、動線・空間の広さ・レイアウト等について、工夫されているか ・調理エリアだけでなく、見学者や調理員、事務員の利便性と快適性向上に向け、諸室配置や動線計画について、工夫されているか ・食物アレルギー対応食の調理に当たって、衛生面、安全面に十分配慮し、作業しやすい計画となるよう工夫されているか ・見学エリア等について、調理場の様子がよく分かる見学通路や魅力的な展示スペースなど、豊かな食育に資する施設となるよう事業者のノウハウ等を活かした積極的な方策が提案されているか	(30)	B	C	C	C	B	D	C	C	15.94	212.5%
③仕上計画・ユニバーサルデザイン	・従業者等の良好な労働環境の確保に配慮した工夫が施されているか ・衛生面や安全面について十分配慮された仕上計画となっているか （天井・床・壁面、扉、窓、動線上の出入口や搬出入口など） ・ホルムアルデヒドや揮発性有機化合物等の化学物質を削減する方策について提案しているか ・建設時における環境汚染防止にあたり、仕上材料について工夫されているか ・漏水防止、かび防止等について工夫されているか ・使用材料や断熱方法、工法等、建物の長寿命化に対して、工夫されているか ・子どもや障がい者等すべての利用者にとって、不自由なく安心して利用できるよう工夫されているか	(15)	B	B	C	C	D	D	C	C	7.50	200.0%
(3)周辺環境・地球環境への配慮		30									15.94	212.5%
①地域性・景観性への配慮	・地域及び敷地周辺との調和を図りつつ、地域に親しまれる景観となるよう工夫されているか ・建設工事中も含めて、周辺への騒音や振動、臭気等による影響を最大限抑制するよう工夫されているか ・厨房機器や廃水処理施設等に関して、騒音・振動及び臭気等への対策の提案がされているか	(10)	B	B	C	C	C	D	C	C	5.31	212.5%

加点審査項目	評価視点	加点 上限	要求水準を超えた加点評価								加点 平均	要求水準を 超えた加点 割合
			委員A	委員B	委員C	委員D	委員E	委員F	委員G	委員H		
②環境保全・ 環境負荷低減 への配慮	・温室効果ガスの削減（CO2発生等）、省エネルギー、再生可能エネルギーの導入、廃棄物の減量、省資源、リサイクル、自然環境の保護等について十分配慮しているか ・環境負荷低減に向け、具体的なアイデアが提案されているか	(20)	B	B	C	C	C	C	C	D	10.63	212.5%
(4)構造計画の考え方		10									5.78	231.3%
①耐震安全性 の確保	・構造体に対し、十分な耐震安全性を確保するよう工夫されているか ・非構造部材や設備の耐震性確保において工夫されているか	(5)	B	B	C	C	C	C	D	C	2.66	212.5%
②被害軽減対 策	・厨房機器・什器・備品・家具等の転倒防止策等（壁の設え等）、地震発生時に備えた被害軽減策が講じられているか	(5)	B	B	B	B	C	C	C	C	3.13	250.0%
(5)設備計画の考え方		20									13.44	268.8%
①更新性・メ ンテナンス性 の配慮	・設備の更新性・メンテナンス性について、具体的な方策を提案しているか	(10)	A	B	A	B	C	C	C	C	6.88	275.0%
②利便性、快 適性に向けた 工夫	・調理エリア等の安全性や快適性の向上に向けた工夫が施されているか ・ランニングコストの低減、利便性（施設の管理、制御、情報ネット	(10)	A	B	A	B	C	C	D	C	6.56	262.5%
(6)防災安全計画の考え方		30									16.09	214.6%
①安全性の確 保	・地震時や火災時の避難安全対策、強風対策及び落雷対策等、自然災害発生時や非常時における安全性の高い施設とするための提案がされているか ・吹抜け部分や共用部分のガラス面等、利用者、特に子供や高齢者への安全性（衝突安全性、落下防止等）に十分に配慮した対策を提案しているか ・給食の安定した提供を考慮し、適切なエネルギー源を採用した計画となっているか	(5)	B	B	B	C	D	C	C	C	2.81	225.0%
②警備保安の 充実	・防犯上有効な照明設備や警備システム（監視システム等）について具体的に提案しているか	(5)	B	B	C	D	B	C	D	C	2.66	212.5%
③浸水対策	・事業対象地の状況を踏まえた、浸水リスクの低減、被災時の早期の給食提供再開、その他浸水に対する備えを十分に配慮した計画となっているか	(20)	B	B	B	C	D	D	C	C	10.63	212.5%
小 計		165									91.56	222.0%
III 建設・工事監理業務に関する事項												
(1)建設業務全 般に係る事項	・着工前の手続から施設引渡しまでの具体的かつ妥当なスケジュール計画及び工期遵守について工夫されているか ・不測の事態が生じた場合にスケジュールを遵守するための信頼できる対策等が提案されているか ・十分な安全対策及び工事に伴う近隣への影響を最小限度に抑えるよう工夫されているか ・廃棄物抑制、リサイクル材利用、CO2発生抑制等、地球環境保全に配慮した建設計画が提案されているか	20	A	B	B	B	C	B	C	C	13.75	275.0%
(2)厨房機器・ 食器等の調達 及び設置に係 る事項	・厨房機器の選定について、衛生面、安全面、作業効率、更新性等に十分配慮した具体的なアイデアが提案されているか ・厨房機器の選定について、提供食数、学級数、調理時間、使用頻度等を考慮した適正規模の機器が提案されているか ・厨房機器の選定について、新たな献立の開発、地場産品の使用促進、残率率の軽減等に資するような機器の採用が提案されているか ・食器・食缶の衛生面や耐久性を踏まえた選定、予備を含めた調達数の考え方等、具体的に提案されているか	20	B	B	C	C	C	B	C	D	11.25	225.0%
(3)工事監理業 務全般に係る 事項	・工事監理業務について具体的なアイデアが提案されているか（工事監理のチェックポイント等） ・確実な品質管理に向け、設計者の意図を正確かつ確実に伝えられるような実施体制が提案されているか	20	B	B	C	C	C	B	D	C	11.25	225.0%
小 計		60									36.25	241.7%
IV 維持管理業務に関する事項												
(1)維持管理業 務全般に係る 事項	・予防保全を基本とし、維持管理コストの低減に向けた業務の実施方針と、具体的な工夫や方策が提案されているか	20	A	B	B	B	C	B	C	C	13.75	275.0%
(2)建築物保守 管理業務に係 る事項	・建築物の性能及び状態を常に最良な状態に保つための方策が具体的に提案されているか	10	B	B	C	C	C	C	D	C	5.31	212.5%

加点審査項目	評価視点	加点 上限	要求水準を超えた加点評価								加点 平均	要求水準を 超えた加点 割合
			委員A	委員B	委員C	委員D	委員E	委員F	委員G	委員H		
(3)建築設備・ 厨房機器等保 守管理業務に 係る事項	・建築設備・厨房機器等の性能及び状態を常に最良な状態に保つための 方策が具体的に提案されているか	10	B	B	C	C	C	C	C	C	5.63	225.0%
(4)什器・備品 等保守管理業 務、食器・食 缶等の更新業 務に係る事項	・食器・食缶を含め、什器・備品等の性能及び状態を常に最良な状態 に保つための方策が具体的に提案されているか	10	B	D	C	D	C	D	C	C	4.38	175.0%
(5)外構維持管 理業務に係る 事項	・外構等の性能及び状態を常時適切な状態にしておくための方策が具 体的に提案されているか	5	B	B	C	C	C	C	D	C	2.66	212.5%
(6)環境衛生・ 清掃業務に係 る事項	・環境衛生・清掃業務の管理項目・作業内容・頻度等に関する適切な 業務遂行計画及び方策が具体的に提案されているか ・調理エリア内を衛生に保つための定期清掃、特別清掃の工夫が提案 されているか	10	B	C	C	B	C	B	B	C	6.25	250.0%
(7)警備保安業 務に係る事項	・日頃から事故・犯罪・火災・災害等の未然防止に向けた工夫が提案 されているか ・緊急時に速やかに現場に急行し、本市及び関係機関へ通報・連絡を行 えるための体制が提案されているか	5	B	B	C	C	C	C	D	C	2.66	212.5%
(8)修繕業務に 係る事項	・大規模修繕を見据えた事業期間全体の長期修繕計画は、適切に検討 されているか ・長期修繕計画は、建築物、建築設備、厨房機器、外構等のそれぞれ について、魅力的な施設であり続けるために効果的な内容となっている か ・事業期間終了時の状態や、事業期間終了以後に本市が行う大規模修 繕も考慮した計画となっているか ・事業期間中の修繕業務の実施状況や修繕履歴の管理、長期修繕計画 の見直しを効果的に行うための工夫が提案されているか ・将来的な大規模修繕や設備等の更新時に本施設の運営に与える影響	20	B	B	C	C	C	C	C	C	11.25	225.0%
小 計		90									51.88	230.6%
V 運営業務に関する事項												
(1)運営業務全般に係る事項		35									19.53	223.2%
①運営業務全 般に係る事項	・調理業務を中心として、衛生的かつ安全な給食を安定的に提供する ための業務の実施方針と、具体的な方策が提案されているか ・運営業務全般の業務改善を継続的に図る等、特に給食調理の品質向 上に向けた方策について提案しているか ・本市等との円滑な報告・連絡体制が確立されているか ・手づくり給食を原則とし、行事食等にも対応できる人員配置となっ ているか	(20)	B	C	C	B	D	C	C	C	10.63	212.5%
②変動単価の 提案	・食数変動による運営費の考え方について、合理的、経済的な変動単 価等が提案されているか	(15)	B	B	C	B	C	C	C	C	8.91	237.5%
(2)人材育成等 に係る事項	・従業員の人材育成（研修制度等）について、具体的な方策が提案さ れているか ・従業員へのインセンティブ（福利厚生やキャリアアップ、安定雇用 等）、モチベーションの維持・向上（就業環境等）につながる工夫が 凝らされているか	20	A	A	C	A	B	C	B	B	15.63	312.5%
(3)開業準備業 務に係る事項	・従業員の研修について、開業後に滞りなく運営するための具体的な 計画が提案されているか ・調理・配送リハーサルについて、具体的かつ適切な計画が提案され ているか ・パンフレットやDVDについて具体的なアイデアが提案されている	10	A	D	C	C	C	C	B	C	5.63	225.0%
(4)給食調理業務に係る事項		125									83.91	268.5%
①調理体制	・指揮命令系統と適切な人員配置・作業の流れ等について、具体的な 方策が提案されているか	(30)	B	C	B	C	C	C	C	C	16.88	225.0%
②食物アレル ギー対応食へ の対応	・食物アレルギー対応食の調理方法や提供方法について具体的なアイ ディアが提案されているか ・食物アレルギー対応食について、事故発生を未然に防ぐための具体 的な方策について提案しているか	(20)	A	B	B	C	B	B	A	B	15.63	312.5%

加点審査項目	評価視点	加点 上限	要求水準を超えた加点評価								加点 平均	要求水準を 超えた加点 割合
			委員A	委員B	委員C	委員D	委員E	委員F	委員G	委員H		
③安全・衛生 管理方針	<ul style="list-style-type: none"> ・食の安全を確保するため、具体的な安全・衛生管理方針、マニュアルの策定、日常点検等が提案されているか ・調理過程の安全性確保に向け、想定されるリスクを十分に検討し、その予防策、リスクが顕在化した際の対応策、その後の再発防止策等、具体的に提案しているか ・衛生面で問題が発生しないよう、しっかりとした衛生検査・監視体制が確立されているか 	(40)	A	B	B	B	B	B	C	C	28.75	287.5%
④品質管理方針	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしい給食を提供するため、事業者による確認の仕組み等について具体的な方策が提案されているか 	(15)	A	B	B	C	C	B	B	B	10.78	287.5%
⑤緊急時の対応（給食調理）	<ul style="list-style-type: none"> ・緊急時（食中毒・アレルギー事故発生、厨房機器の不具合発生、従業員の欠員等）の報告・連絡体制、業務継続のためのサポート体制、原因調査・報告方法について、具体的な方策が提案されているか 	(20)	A	D	C	C	B	B	C	C	11.88	237.5%
(5)給食配送・食器等回収業務に係る事項		25									14.53	232.5%
①配送・回収計画	<ul style="list-style-type: none"> ・効率的かつ確実な給食配送・回収計画が練られ、提案されているか ・調理後2時間以内喫食を実現し、品質を確保したおいしい給食を配送するための柔軟な方策が提案されているか ・配送車の運行中や納品・回収時における安全性に配慮し、事故等を未然に防ぐための具体的な方策が提案されているか 	(15)	B	D	B	B	B	D	C	C	8.44	225.0%
②安全・衛生管理方針	<ul style="list-style-type: none"> ・配送に関する給食の衛生状態の確保について、具体的な方策が提案されているか ・配送従事者の健康管理や衛生管理に配慮し、行為に対する責任への対応が具体的に提案されているか 	(5)	B	B	C	C	D	B	C	C	2.81	225.0%
③緊急時の対応（給食配送・食器等回収）	<ul style="list-style-type: none"> ・緊急時（配送車の事故や道路封鎖、配送先での事故等）の報告・連絡体制、業務継続のためのサポート体制、原因調査・報告方法について、具体的な方策が提案されているか 	(5)	B	B	C	B	B	B	C	C	3.28	262.5%
(6)配膳業務に係る事項	<ul style="list-style-type: none"> ・配送された給食や食品（直接搬入品等）を安全かつ確実に配膳するための方策が提案されているか ・学校配膳室が狭い学校においても、滞りなく給食を届けるための方策が提案されているか ・配膳業務における衛生管理について、具体的な方策が提案されているか ・配膳員の良好な労務環境の確保のための具体的な方策が提案されているか ・教室までの運搬や児童生徒への声かけ等、学校からの要望に対応できる人員配置となっているか 	15	B	A	B	C	B	C	C	C	9.84	262.5%
(7)食器等洗浄・残滓処理等業務に係る事項	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生面に配慮した食器等の洗浄・消毒、乾燥、保管について具体的な方策が提案されているか ・衛生面に配慮した残滓処理や計量、記録について具体的な方策が提案されているか ・残滓処理等による臭気の軽減について、具体的かつ効果的な方策が提案されているか 	10	B	C	C	B	B	C	C	C	5.94	237.5%
小計		240									155.00	258.3%