

国立市立学校給食センター整備運営事業

評価結果

令和3年4月

国立市

令和2年10月12日に民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律（平成11年法律第117号）に基づき公募いたしました「国立市立学校給食センター整備運営事業」（以下「本事業」という。）を実施する民間事業者（以下「事業者」という。）の選定に関する評価結果をここに公表いたします。

令和3年4月26日

国立市

国立市立学校給食センター整備運営事業 評価結果

目 次

1. 事業者選定の体制等	1
2. 審査結果	2
2.1 入札参加資格審査	2
2.2 基礎項目審査	2
2.3 加点項目審査	2
2.4 入札価格に対する価格点の結果	3
2.5 優秀提案の算定	4
3. 総評	5
添付資料 個別評価一覧	7

1. 事業者選定の体制等

総合評価一般競争入札方式を実施するにあたり学識経験者等で構成する「国立市立学校給食センター整備運営事業 PFI 事業者評価委員会」（以下「事業者評価委員会」という。）により、入札参加者から提出された入札書類審査に関する提出書類（提案書）の評価を行い、当該評価を受けて本市にて審査を行い、優秀提案を選定した。

事業者評価委員会の構成は、以下のとおりである。

	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	井原 静香	令和元年度市立学校給食センター運営審議会委員
委員	堀端 薫	女子栄養大学 栄養学部 准教授
委員	林 立也	千葉大学 大学院工学研究院 准教授
委員	林 薫	白梅学園大学 子ども学部 子ども学科 教授
委員	久保 麻理	令和元年度市立学校給食センター運営審議会委員
委員	小林 理人	国立第二小学校 校長
委員	久保 直子	市立学校給食センター 栄養士

なお、事業者評価委員会の開催日程及び議事内容は、以下のとおりである。

	日程	議事内容
第1回	令和2年7月17日	<ul style="list-style-type: none">・実施方針（案）について・要求水準書（案）について・今後のスケジュール
第2回	令和2年9月15日	<ul style="list-style-type: none">・要求水準書（案）の修正について・評価の方法について・落札者決定基準（案）について・今後のスケジュール
第3回	令和3年3月31日	<ul style="list-style-type: none">・事業者提案内容の確認・意見交換・事業者への質問事項の整理・ヒアリングの進め方
第4回	令和3年4月13日	<ul style="list-style-type: none">・事業者ヒアリング・意見交換・最終評価・評価結果案の検討・今後のスケジュール

2. 審査結果

2.1 入札参加資格審査

令和2年12月14日に参加表明を受け付け、以下の1グループから参加表明書及び資格審査書類が提出された。

市において入札参加資格の確認を行った結果、当該グループが参加資格要件を満たしていることを確認した。

なお、当該グループの入札書類に記載するグループ名を「Aグループ」と通知し、事業者評価委員会では、応募グループの企業名を伏せて審査を行った。

グループ名	グループを構成する企業の一覧
Aグループ	代表企業：シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社 構成企業：株式会社ナカノフドー建設 日本調理機株式会社 三菱電機ビルテクノサービス株式会社 協力企業：株式会社阿波設計事務所

2.2 基礎項目審査

入札参加者の提案内容が、落札者決定基準「別紙1 基礎項目審査の評価基準」に掲げる要求水準を含む基礎審査項目を充足しているかについて本市が審査を行い、当該入札参加者について、基礎審査項目を充足していることを確認した。

2.3 加点項目審査

(1) 審査方法

基礎項目審査において適格とみなされた提案について、事業者評価委員会において性能評価として加点項目審査の評価を行った。

加点項目審査は、入札参加者の提案内容について、以下に示す加点審査項目について加点基準に応じて得点（加点）を付与した。

【加点項目審査】

加点審査項目	配点	備考
I 事業計画全般に関する事項	145	配点の割合：最大700点中 約20.7%
II 設計業務に関する事項	165	〃 約23.6%
III 建設・工事監理業務に関する事項	60	〃 約8.6%
IV 維持管理業務に関する事項	90	〃 約12.9%
V 運営業務に関する事項	240	〃 約34.3%
合計	700	

【加点基準】

評価	評価内容	採点基準	点数化例 (20点の場合)
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	各項目の配点×1	20点
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	各項目の配点×3/4	15点
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	各項目の配点×1/2	10点
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	各項目の配点×1/4	5点

(2) 加点項目審査（技術点）の結果

前項の審査方法に基づく加点項目審査（技術点）の結果を以下に示す。

加点審査項目	配点	Aグループ
I 事業計画全般に関する事項	145	99.69
II 設計業務に関する事項	165	91.56
III 建設・工事監理業務に関する事項	60	36.25
IV 維持管理業務に関する事項	90	51.88
V 運営業務に関する事項	240	155.00
合計	700	434.38

2.4 価格点の結果

価格点については、入札書に記載された入札価格に基づき、以下の計算式で算定することとしていた。なお、今回の提案は1件のみであり、入札価格が入札予定価格の5,722,604千円（消費税等相当額を除く。）内であったことを確認したため、評価点を300点とした。

$$\text{価格点} = 300 \times \frac{\text{提案のうち最も低い入札価格}}{\text{当該入札参加者の入札価格}}$$

2.5 優秀提案の選定

事業者評価委員会において加点項目審査を行った後、本市において、以下の計算式にて審査事項に係る評価点と提案価格に係る評価点を加算した値を総合評価点とし、また、この総合評価点が 650 点を超えていることが確認できたため、A グループを選定した。

総合評価点 = 技術点 (加点項目審査 : 最大 700 点) + 価格点 (最大 300 点)

加点項目	配点	A グループ
技術点	700	434.38
価格点	300	300.00
総合評価点	1,000	734.38

3. 総評

本事業には、1 グループからの提案を受けた。提案のあった A グループによる提案内容は、本事業の目的や基本理念を十分に理解し、本市の提示した要求水準の内容に応えるものとなっており、評価できる内容であった。

市は民間事業者の経験・ノウハウやアイデアが発揮されることによる SDGs の学校給食と関連する目標の達成を望んでいるが、省エネなどの具体的提案、大規模災害時への備えの提案、地産地消などの地域社会への積極的な取り組み、雇用やキャリアアップへの考え方、経験に基づく食物アレルギー対応、食育提案を確実に実施するための食育支援体制を構築するなど様々な内容が事業者から示され、いずれも SDGs の目標の達成へ貢献する提案であると評価できる。

以下は、優秀提案として選定した A グループの総評として記載する。

① 事業計画全般

- 省エネなどをはじめとした、ライフサイクルコストの削減に向けた具体的なアイデアが高く評価できた。
- BCP の策定や炊き出し想定、災害時の人員・物資の確保など大規模災害時の備えの提案、過去の災害時の行政支援の実績が評価できた。
- 市内事業者や市民の雇用促進、地場産野菜を使った献立の提案など地域社会への積極的な貢献と国立市の経済活性化についての提案が評価できた。
- 多様な食育イベントや講座、新たな献立、喫食形態への提案など、経験を生かした様々な食育事業、食育に関する責任者を配置するなどの提案が高く評価できた。

② 設計業務

- CASBEE（建築物総合環境性能評価システム）の A ランクを目指すこと、設備の更新性やメンテナンス性に関しての具体的な提案、監視制御盤での使用電力量の記録・分析等によるランニングコストの低減・利便性の向上に向けた工夫などの提案が評価できた。
- 狭小な敷地の中において、設計を工夫することで、多目的に使用可能な新たな空間を確保し、本施設の資産価値の向上につながる提案が評価できた。
- 複数のライフラインを想定し、緊急時や災害時にも対応できるベストミックスな提案が評価できた。

③ 建設・工事監理業務

- 製作物工程の作成による工程遅延の防止、建設工事バックアップサービサーによる不測の事態が生じた場合のスケジュール遵守のための対策が評価できた。
- 建設時の安全対策や近隣への影響の配慮などの提案について評価できた。

④ 維持管理業務

- 「省エネ委員会」の組成による運用改善や専門的な設備のチューニングによる光熱水費の低減の提案が評価できた。
- クラウド型のシステムを導入した修繕履歴情報の一元管理などの提案について評価できた。

⑤ 運営業務

- 合理的・経済的な変動費単価の提案が評価できた。
- 食物アレルギー対応食に対して経験に基づいた調理体制の構築や、専門部署の設置と巡回等による現場指導などの提案について高く評価できた。

- 研修計画の提案や衛生研修・確認テストの実施、外部コンサルタントによる HACCP 講習会の開催などの従業員の人材育成・従事者教育体制、また、登用制度やキャリアアップへの取り組みなどの提案が高く評価できた。
- 手作り給食などへの積極的な取り組み姿勢や、近隣地域からの人的応援など柔軟な体制の提案が評価できた。

なお、A グループの加点審査項目ごとの評価及び得点については、個別評価一覧として、添付資料にまとめた。

【留意・要望事項】

選定された A 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するとともに、本市が実施する業務水準の維持・向上のための継続的なモニタリングを通じ、本市との良好なパートナーシップを構築し、長期にわたって安全でおいしい学校給食の提供を確実に実現していただきたい。なお、質疑応答やプレゼンテーションなどの個別対話により、提案内容の不明点に対する追加説明や評価委員の要望事項に対する更なる提案等がなされ、より高い評価につながったところである。下記事項に関して、前向きに対応していただくことで、より良い事業となるよう要望する。

- 施設見学等により来所者同士の交流が生まれることや、児童の発達状況に応じ、食への理解が深まる施設となるよう、施設計画や展示スペース等の工夫をしていただける内容の提案となっているが、事業者の保育所等の経験で培ったノウハウを活かすとともに、より良いものとなるよう、運営開始後も市と継続して協議をしていただきたい。
- 防災や全世代向けの食育など市が実施する事業についても本市と一体となった検討を行い、本事業の付加価値の向上に努めていただきたい。
- 地場産野菜の導入に向けた調理行程の工夫や市内商工業者の活用など、市内の事業者等とのさらなる連携・協力を行っていただきたい。
- 浸水対策においては、市の要望に沿うとともに、独自の提案がなされたところであるが、技術革新など、ハード面の性能向上に関する情報に気を配るとともに、運営面の工夫など随時検討し、水害リスクの低減に努めていただきたい。
- 厨房機器等の配置について、多様な経験に基づいた優れた提案がなされたところであるが、今後の設計においても、より作業がしやすく、安全が確保できる計画となるよう調理員の動線や厨房機器のレイアウトを今後も継続して検討していただきたい。
- 手作り給食について、今後、運営する段階では、本市の栄養士と献立を十分に協議の上で業務を進めていただけるとのことであるが、調理体制を柔軟に構築することや調理工程を日々工夫するとともに、事業者のノウハウに基づいた提案を行うなど、よりおいしい給食の提供を実現するため、提案いただいた通り、本市と協力して取り組んでいただきたい。
- 本市では、脱炭素社会の達成に向けてゼロカーボンシティを目指していくことを表明しており、本事業においても、定量的目標値を定め、省エネルギー等の推進を積極的に図っていただきたい。
- アレルギー食の提供については提案に沿うとともに、これまでの経験を最大限発揮し、安全を最優先に業務をおこなっていただくとともに、安全に加えアレルギーを持つ児童生徒がよりおいしく楽しく喫食できるようになる工夫を日々検討していただきたい。

添付資料 個別評価一覧

配点に対する得点割合について

100%：要求水準を超え、特に優れた提案がされている

75%：要求水準を超え、優れた提案がされている

50%：要求水準を超え、やや優れた提案がされている

25%：要求水準どおりの提案がされている

加点審査項目		Aグループ	得点※	配点に対する得点割合	
一 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）	・適切な業務実施体制、セルフモニタリングの実施体制・方法の提案が評価できた。	9.84	66%	
	(2)資金・収支計画	・資金計画の安定化のための方策、運転資金の不足に対する対応策、キャッシュフロー不足への対応策の提案が高く評価できた。	11.25	75%	
	(3)リスク管理	①リスク管理方針と対策	・効果的なリスク管理体制、追加的な保険付保等のリスク緩和措置の提案が高く評価できた。	15.00	75%
		②事業継続の方策	・業績不振時におけるバックアップ体制の方策の提案が高く評価できた。		
	(4)ライフサイクルコストの低減	・ライフサイクルコストの縮減に向けた具体的なアイデアの提案が高く評価できた。	11.72	78%	
	(5)食育の推進	・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や、具体的の方策・工夫の提案が高く評価できた。 ・事業者の経験を活かした様々な食育事業、食育に関する責任者を配置するなどの提案が高く評価できた。	15.63	78%	
	(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、地元雇用、地産地消への貢献についての具体的な方策の提案が評価できた。	13.13	66%	
	(7)緊急時の対応	・緊急時の報告・連絡体制や業務継続、災害時の地域社会への貢献についての具体的な方策の提案が評価できた。	13.13	66%	
	(8)独自提案	①自主事業（任意）に係る提案	・地域の活性化や市民の健康増進等の	10.00	50%

加点審査項目		Aグループ	得点※	配点に対する得点割合	
		市民サービス向上に寄与する自主事業の実施の提案が評価できた。			
	②その他の独自提案	・災害時の地域貢献に資する独自の提案が評価できた。			
ロ 設計業務に関する事項	(1)設計業務全般に係る事項	・具体的なスケジュールの提案が評価できた。	5.63	56%	
	(2)意匠計画の考え方	①全体配置・外構	・近隣及び前面道路への影響の提案が評価できた。 ・狭小な敷地の中において、設計を工夫することで、多目的に使用可能な新たな空間を確保し、本施設の資産価値向上につながる提案が評価できた。	11.25	56%
		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）	・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、作業しやすい計画の提案が評価できた。	15.94	53%
		③仕上計画・ユニバーサルデザイン	・衛生面や安全面について十分配慮された仕上計画、使用材料や断熱方法、工法等、建物の長寿命化に対する工夫の提案が評価できた。 ・ユニバーサルデザインにより、しょうがいのある見学者への配慮に関する提案が評価できた。	7.50	50%
	(3)周辺環境・地球環境への配慮	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の提案が評価できた。	5.31	53%
		②環境保全・環境負荷低減への配慮	・CASBEEのAランクを目指すことなど、省エネルギー等に配慮した提案が評価できた。	10.63	53%
	(4)構造計画の考え方	①耐震安全性の確保	・耐震安全性の確保、非構造部材や設備の耐震性確保の提案が評価できた。	2.66	53%
		②被害軽減対策	・地震発生時に備えた被害軽減策の提案が評価できた。	3.13	63%
	(5)設備計画の考え方	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の具体的な方策の提案が評価でき	6.88	69%

加点審査項目		Aグループ	得点※	配点に対する得点割合
		た。		
	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、ランニングコストの低減、利便性向上に向けた工夫の提案が評価できた。	6.56	66%
(6)防災安全計画の考え方	①安全性の確保	・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、適切なエネルギー源を採用した計画の提案が評価できた。	2.81	56%
	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の提案が評価できた。	2.66	53%
	③浸水対策	・外構等における浸水リスクの低減の提案が評価できた。 ・災害時の給食再開に向けた配慮に関する提案が評価できた。	10.63	53%
目 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	・具体的かつ妥当なスケジュール計画及び工期遵守、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、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工夫、地球環境保全に配慮した建設計画の提案が評価できた。	13.75	69%
	(2)厨房機器・食器等の調達及び設置に係る事項	・衛生面、作業効率に十分配慮した厨房機器の選定、新たな献立の開発、地場産品の使用促進に資するような機器の採用の提案が評価できた。	11.25	56%
	(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の提案が評価できた。	11.25	56%
ロ 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	・「省エネ委員会」の組成と運用改善による省エネ対策、専門的な設備のチューニングによる光熱水費の低減が評価できた。 ・クラウド型のシステムを導入した修繕履歴管理等の一元管理など先進的	13.75	69%

加点審査項目		Aグループ	得点※	配点に対する得点割合	
		な提案について評価できた。			
	(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の提案が評価できた。	5.31	53%	
	(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の提案が評価できた。	5.63	56%	
	(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	・ 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具体的な方策の提案があった。	4.38	44%	
	(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の提案が評価できた。	2.66	53%	
	(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の提案が評価できた。	6.25	63%	
	(7)警備保安業務に係る事項	・ 日頃からの事故・犯罪・火災・災害等の未然防止に向けた工夫の提案が評価できた。	2.66	53%	
	(8)修繕業務に係る事項	・ 魅力的な施設であり続けるために効果的な内容となる長期修繕計画の提案が評価できた。	11.25	56%	
＜運営業務に関する事項	(1)運営業務全般に係る事項	①運営業務全般に係る提案	・ 本市等との円滑な報告・連絡体制の構築や協議会の提案が評価できた。	10.63	53%
		②変動単価の提案	・ 合理的、経済的な変動単価の提案が評価できた。	8.91	59%
	(2)人材育成等に係る事項	・ 従業員の人材育成の具体的な方策の提案が高く評価できた。	15.63	78%	
	(3)開業準備業務に係る事項	・ 開業後に滞りなく運営するための具体的な従業員の研修の計画、具体的かつ適切な調理・配送リハーサルの計画の提案が評価できた。	5.63	56%	
	(4)給食調理業務に係る事項	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の具体的な方策の提案が評価できた。	16.88	56%

加点審査項目		Aグループ	得点※	配点に対する得点割合
		・ 手作り給食への積極的な取り組み姿勢や、近隣地域からの人的応援など柔軟な体制が評価できた。		
	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、事故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。	15.63	78%
	③安全・衛生管理方針	・ 食の安全を確保するためのマニュアルの策定、想定されるリスクの予防策・対応策の提案が評価できた。	28.75	72%
	④品質管理方針	・ 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。	10.78	72%
	⑤緊急時の対応(給食調理)	・ 緊急時の業務継続のためのサポート体制、原因調査・報告方法の提案が評価できた。	11.88	59%
(5)給食配送・食器等回収業務に係る事項	①配送・回収計画	・ 効率かつ確実な計画、安全性に配慮した事故等を未然に防ぐための具体的な方策の提案が評価できた。	8.44	56%
	②安全・衛生管理方針	・ 配送従事者の健康管理や衛生管理に配慮した行為に対する責任への対応の提案が評価できた。	2.81	56%
	③緊急時の対応（給食配送・食器等回収）	・ 緊急時の業務継続のためのサポート体制の提案が評価できた。	3.28	66%
(6)配膳業務に係る事項		・ 給食や食品を安全かつ確実に配膳するための方策、衛生管理についての具体的な方策の提案が評価できた。 ・ 児童生徒や教職員とのコミュニケーションに関する具体的な提案が評価できた。	9.84	66%
(7)食器等洗浄・残滓処理等業務に係る事項		・ 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の提案が評価できた。	5.94	59%

※事業者評価委員会の評価結果を受けて、本市にて各加点審査項目の得点を算出。また、小数点2位までの表示であり、四捨五入による端数の調整をしていないため、合計が一致しない場合がある。