

小平市立学校給食センター更新事業

審査講評

令和2年10月

小平市立学校給食センター更新事業
技術提案型総合評価審査委員会

令和 2 年 4 月 15 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「小平市立学校給食センター更新事業」（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。）の選定に関する審査講評をここに公表いたします。

令和 2 年 10 月 30 日

小平市立学校給食センター更新技術提案型総合評価審査委員会

委員長 安登 利幸

小平市立学校給食センター更新事業 審査講評

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（技術点）	3
2.4 入札価格に対する価格点の結果	4
2.5 優秀提案の選定	4
3. 総評	5
添付資料 個別講評	6

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「小平市立学校給食センター更新技術提案型総合評価審査委員会」（以下「審査委員会」という。）により、入札参加グループから提出された入札書類審査に関する提出書類（提案書）の審査を行い、優秀提案を選定した。

審査委員会の構成は、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	田中 延子	淑徳大学看護栄養学部客員教授 東京家政学院大学客員教授
委員	林 立也	千葉大学大学院工学研究院准教授
委員	有川 知樹	小平市企画政策部行政経営担当部長
委員	齊藤 豊（令和2年3月まで） 川上 吉晴（令和2年4月から）	小平市教育委員会教育部長

（敬称略）

なお、審査委員会の議事内容は、以下のとおりである。

	日程	議事内容
1	平成30年10月23日	・事業概要について ・委員会の進め方について ・評価の方法（案）について ・落札者決定基準（案）について
2	平成31年1月28日	・評価の方法（案）について ・落札者決定基準（案）について
3	令和2年8月28日	・再入札の経緯等の報告 ・参加表明書及び入札参加資格審査の結果について ・基礎審査の結果について ・事業者提案内容の確認 ・事業者への質問事項について ・ヒアリングの進め方の確認
4	令和2年9月10日	・事業者への質問に対する回答について ・仮評価
5	令和2年9月14日	・事業者ヒアリング ・最終評価 ・優秀提案の提案
6	令和2年10月16日	・審査講評の検討・決定について

2. 審査結果

2.1 入札参加資格審査

令和2年6月26日に参加表明を受け付け、以下の3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、すべての応募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「Xグループ」、「Yグループ」、「Zグループ」と通知し、審査委員会では、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
Xグループ	代表企業：株式会社ジーエスエフ 構成企業：株式会社奥野設計 株式会社熊谷組 日本調理機株式会社 立川営業所 株式会社アイホー 多摩営業所 株式会社合入社計画研究所 協力企業：株式会社清水建設工業
Yグループ	代表企業：株式会社東洋食品 構成企業：東亜建設工業株式会社 東京支店 株式会社山口建興 タニコー株式会社 立川営業所 伊藤忠アーバンコミュニティ株式会社 NEC キャピタルソリューション株式会社 協力企業：株式会社相和技術研究所
Zグループ	代表企業：ハーベスト株式会社 構成企業：ハーベストネクスト株式会社 株式会社フジマック 武蔵野営業所 協力企業：株式会社あい設計 東京支社 株式会社田辺設計 東京事務所 不動開発株式会社

2.2 基礎項目審査

入札参加グループの提案内容が、落札者決定基準「基礎項目審査の評価基準」に掲げる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、入札参加グループのすべてについて、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（技術点）

(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、審査委員会において性能評価として加点項目審査を行った。

加点項目審査は、入札参加グループ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	105	配点の割合:最大600点中約17.5%
II 設計業務に関する事項	150	〃 約25.0%
III 建設・工事監理業務に関する事項	60	〃 約10.0%
IV 維持管理業務に関する事項	70	〃 約11.7%
V 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	各審査項目に関して、特に優れている	配点×1.00
B	各審査項目に関して、より優れている	配点×0.75
C	各審査項目に関して、優れている	配点×0.50
D	各審査項目に関して、優れている点はあまり見られない	配点×0.25
E	各審査項目に関して、優れている点はない	配点×0 (加点なし)

(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	各グループの得点		
		Xグループ	Yグループ	Zグループ
I 事業計画全般に関する事項	105	74.75	76.25	61.25
II 設計業務に関する事項	150	78.25	91.75	66.25
III 建設・工事監理業務に関する事項	60	32.00	34.00	29.50
IV 維持管理業務に関する事項	70	37.25	43.25	31.50
V 運営業務に関する事項	215	126.75	153.75	128.00
合計	600	349.00	399.00	316.50

2.4 入札価格に対する価格点の結果

価格点は、入札価格を基に次式で算定した。価格点の計算に当たっては、小数点以下第3位を四捨五入し、価格点の上限を400点とした。

なお、予定価格は、5,738,760,000円（消費税等相当額を除く。）とし、予定価格を超える場合は失格とした。また、いずれのグループの入札価格も予定価格内であったことを確認した。

$$\text{価格点} = 400 \text{ 点} \times \left(\frac{\text{予定価格} - \text{入札価格}}{\text{予定価格} - \text{基準価格}} + \frac{\text{基準価格}}{\text{入札価格}} \right) \times \frac{1}{2}$$

項目	各グループの得点		
	Xグループ	Yグループ	Zグループ
入札価格	5,449,984,735	5,582,516,398	5,393,389,553
価格点	218.80	191.70	230.43

（入札価格は、消費税等抜き、単位は円で表記した。）

2.5 優秀提案の選定

審査委員会において技術点を決定した後、各グループの技術点と入札価格より算定した価格点を合計した値を総合評価点とし、総合評価点が最大となった提案を優秀提案として選定した。

小平市総合評価方式ガイドラインに基づき、総合評価点に10分の1を乗じて100点満点換算とした。

$$\text{総合評価点} = (\text{技術点 (最大 600 点)} + \text{価格点 (最大 400 点)}) \times \frac{1}{10}$$

	配点	各グループの得点		
		Xグループ	Yグループ	Zグループ
技術点	600	349.00	399.00	316.50
価格点	400	218.80	191.70	230.43
総合評価点	100	56.78	59.07	54.69
順位		2	1	3

※ 落札者決定基準に基づき、評価点の計算にあたっては小数点以下第3位を四捨五入した。

3. 総評

本事業には3グループから提案があった。3グループともに、これまでのPFI事業や給食センターの運営実績に基づく、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であった。審査の結果、加点項目審査では、Yグループの提案がX、Zグループの提案を上回る結果となった。

この度、優秀提案として選定したYグループの総評を述べる。

- 事業計画については、セルフモニタリングの実施方法に工夫が見られた点や、不測の事態に備えた資金計画や地域貢献に対する具体的な提案が高く評価できた。
- 設計業務については、周辺環境や防犯性に配慮した配置計画、調理員の作業性に配慮した十分な空間の確保、耐震性、施工性、経済性、耐久性を考慮した構造計画が高く評価できた。
- 建設・工事監理業務については、工程管理の徹底に対する工夫が見られた点や、安全性・作業効率に配慮した厨房機器の選定が評価できた。
- 維持管理業務については、維持管理コスト低減に向けた具体的な提案や、什器・備品等保守管理における点検内容の工夫が高く評価できた。
- 運営業務については、豊富な実績を踏まえた具体的な品質向上策、安全安心でおいしい給食に向けた調理体制の確保、調理員・配送員への各種研修、残滓の軽減に向けた工夫が高く評価された。

なお、各グループの加点項目ごとの講評については、個別講評として、添付資料にまとめた。

選定されたYグループにおかれては、そのノウハウを最大限に生かして提案事項を確実に実現するとともに、市は業務水準の維持・向上のための継続的なモニタリングを通じ、事業者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。

また、本事業をよりよいものとするため、選定された事業者には、以下の項目について十分に配慮して整備・運営いただけるよう審査委員会として要望する。

- おいしい給食の実現に向け、作業効率性を求めるとともに、手間を惜しまない手作り給食を推進すること。
- 安全でおいしい給食の提供に向け、地域・社会・経済への貢献、食育の推進、品質の向上、残滓の処理に係る提案事項を確実に実施すること。
- 厨房機器・食器等の選定・調達や調理作業工程の検討においても、手間を惜しまない手作り給食の推進に向け、栄養士等も交えながら市と十分に協議すること。
- 地場農産物の活用について、積極的に協力・提案すること。
- 全体施設配置や車両動線の計画においては、周辺環境への一層の配慮すること。
- より効率的な動線となるよう十分に配慮した、調理室内の諸室配置・動線計画を工夫すること。
- よりできたての給食を配送できるよう、確実な配送計画の実現に努めること。
- 調理員の就業環境への配慮、雇用の安定に係る配慮すること。

添付資料 個別講評

加点項目		X グループ	Y グループ	Z グループ
㊦ 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）	・給食センターの豊富な実績や情報共有システムに関する具体的な提案が高く評価できた。	・給食センターの豊富な実績やセルフモニタリングに関する具体的な提案が高く評価できた。	・学校給食における安定した運営実績を踏まえた提案が評価できた。
	(2)資金・収支計画	・適切な資金・収支計画が評価できた。	・適切な資金・収支計画、不足の事態に備えた十分な対応が高く評価できた。	・適切な資金・収支計画が評価できた。
	(3)リスク管理	・詳細なリスク分析、バックアップサードパーティーの確保、追加保険付保の提案が高く評価できた。	・詳細なリスク分析、バックアップサードパーティーの確保、追加保険付保の提案が高く評価できた。	・詳細なリスク分析、追加保険付保の提案が評価できた。
	(4)ライフサイクルコストの低減	・類似実績を踏まえたライフサイクルコストの縮減に向けた具体的な提案が高く評価できた。	・エネルギーマネジメント等の具体的な提案が高く評価できた。	・ライフサイクルマネジメントによるライフサイクルコストの縮減に向けた提案が評価できた。
	(5)食育の推進	・献立開発に対する充実した支援、地産地消を促進するための具体的な取組が高く評価できた。	・献立開発における充実した支援、郷土愛を育むための具体的な提案が高く評価できた。	・献立開発における充実した支援、食育授業等の充実に向けた見学室の工夫が評価できた。
	(6)地域・社会・経済への貢献	・市民、障がい者、高齢者雇用、男女共同参画に対する具体的な提案が高く評価できた。	・市民、障がい者、高齢者雇用、男女共同参画に対する具体的な提案が高く評価できた。	・市民、障がい者、高齢者雇用、男女共同参画に対する具体的な提案が高く評価できた。
㊧ 設計業務に関する事項	(1)意匠計画の考え方	<p>・全体配置・外構については、周辺交通に配慮した車両出入口の配置、敷地内の歩行者、自転車の安全性に配慮した提案が評価できた。</p> <p>・ゾーニング・諸室配置・動線計画・諸室計画については、ワンウェイの動線による感染を防ぐレイアウト、アレル</p>	<p>・全体配置・外構については、周辺環境や防犯性に配慮した配置計画、敷地内の歩行者の安全性に配慮した提案が高く評価できた。</p> <p>・ゾーニング・諸室配置・動線計画・諸室計画については、ワンウェイの動線による感染を防ぐレイアウト、調理員</p>	<p>・全体配置・外構については、防犯性に配慮した配置計画や、敷地内の歩行者の安全性に配慮した提案が評価できた。</p> <p>・ゾーニング・諸室配置・動線計画・諸室計画については、調理員の作業性に配慮した十分な空間の確保、見学のし</p>

加点項目	X グループ	Y グループ	Z グループ
	<p>ギー対応における具体的な提案が評価できた。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 仕上計画・ユニバーサルデザインについては、ユニバーサルデザインに基づく具体的な提案が評価できた。 	<p>の作業性に配慮した十分に、ゆとりのある空間を確保した提案が高く評価できた。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 仕上計画・ユニバーサルデザインについては、ユニバーサルデザインに基づく具体的な提案が評価できた。 	<p>やすさに配慮した提案があった。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 仕上計画・ユニバーサルデザインについては、衛生かつ安全な仕上計画に関する提案があった。
(2) 周辺環境・地球環境への配慮	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地域性・景観性への配慮については、周辺地域への影響を考慮した騒音・臭気対策の具体的な提案が評価できた。 ・ 環境保全・環境負荷低減への配慮については、太陽光発電やデマンド制御に関する提案が評価できた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地域性・景観性への配慮については、周辺地域への影響を考慮した騒音・臭気対策の具体的な提案が評価できた。 ・ 環境保全・環境負荷低減への配慮については、LCCO₂削減やデマンド制御に関する提案が評価できた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地域性・景観性への配慮については、周辺地域への影響を考慮した騒音・臭気対策の具体的な提案が評価できた。 ・ 環境保全・環境負荷低減への配慮については、太陽光発電やデマンド制御に関する提案が評価できた。
(3) 構造計画の考え方	<ul style="list-style-type: none"> ・ 耐震安全性の確保については、設備の耐震安全性への提案が評価できた。 ・ 被害軽減対策については、二次災害の防止や厨房機器における被害軽減策の提案が評価できた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 耐震安全性の確保については、耐震性、施工性、経済性、耐久性を考慮した具体的な構造計画が高く評価できた。 ・ 被害軽減対策については、厨房機器や家具における被害軽減策の提案が評価できた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 耐震安全性の確保については、安全性の確保に向けた構造計画の提案が評価できた。 ・ 被害軽減対策については、厨房機器や電気設備等における被害軽減策の提案が評価できた。
(4) 設備計画の考え方	<ul style="list-style-type: none"> ・ 更新性・メンテナンス性の配慮については、メンテナンスに配慮した作業空間の確保に関する提案が評価できた。 ・ 省エネ・省資源、利便性、快適性に向けた省エネ化の提案が評価できた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 更新性・メンテナンス性の配慮については、メンテナンスに配慮した動線・空間の確保に関する提案が評価できた。 ・ 省エネ・省資源、利便性、快適性に向けた省エネ化の提案が評価できた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 更新性・メンテナンス性の配慮については、メンテナンスに配慮した空間の確保に関する提案が評価できた。 ・ 省エネ・省資源、利便性、快適性に向けた省エネ化の提案が評価できた。
(5) 防災安全計画の考え	<ul style="list-style-type: none"> ・ 安全性の確保に係る具体的な提案が評価できた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 安全性の確保に係る具体的な提案が評価できた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 安全性の確保に係る具体的な提案が評価できた。

加点点目		X グループ	Y グループ	Z グループ
	方	・警備保安の充実については、防犯面における具体的な提案が評価できた。	・警備保安の充実については、防犯面における具体的な提案が評価できた。	・警備保安の充実については、防犯面における具体的な提案が評価できた。
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	・工期遵守への工夫や不測の事態への対応に関する提案が評価できた。	・工期遵守への工夫、近隣への影響を抑制するための提案が評価できた。	・工期遵守への工夫、近隣への影響を抑制するための提案が評価できた。
	(2)解体・撤去工事に係る事項	・有害物質除去工事における工夫、近隣への影響を抑制するための提案が評価できた。	・工期遵守への工夫、近隣への影響を抑制するための提案が評価できた。	・有害物質除去工事における工夫、近隣への影響を抑制するための提案が評価できた。
	(3)厨房機器・食器等の調達及び設置に係る事項	・食材等の管理、安全面・作業効率への配慮、新たな献立の開発等に向けた厨房機器・食器等の調達に関する提案が評価できた。	・安全面・作業効率への配慮、おいしい給食の提供、新たな献立の開発等のための厨房機器・食器の調達に関する提案が評価できた。	・安全面・作業効率への配慮、新たな献立の開発等のための厨房機器・食器の調達に関する提案が評価できた。
	(4)工事監理業務全般に係る事項	・工事監理における工程管理、品質管理に関する具体的な提案が評価できた。	・工程管理における情報共有の工夫に関する具体的な提案が評価できた。	・工事監理における工程管理、品質管理に関する具体的な提案が評価できた。
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	・維持管理における体制、情報共有システムの工夫に関する具体的な提案が評価できた。	・維持管理コスト低減に向けた定量的な提案、体制の具体的な提案が高く評価できた。	・セルフモニタリングの実施や体制に関する提案があった。
	(2)建築物保守管理業務に係る事項	・建物定期診断における点検内容の具体的な提案が評価できた。	・建物定期診断における点検内容の具体的な提案が評価できた。	・建物定期診断における点検内容の具体的な提案が評価できた。
	(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、厨房機器における詳細な点検内容に関する提案が評価できた。	・建築設備、厨房機器における詳細な点検内容に関する提案が評価できた。	・建築設備、厨房機器における詳細な点検内容に関する提案が評価できた。
	(4)什器・備品等保守管理業務、食器・食缶等	・什器・備品の保守管理に関する提案が評価できた。	・什器・備品の保守管理に関する具体的な提案が高く評価できた。	・什器・備品の保守管理に関する提案が評価できた。

加点項目		X グループ	Y グループ	Z グループ
	の更新業務に係る事項			
	(5)外構維持管理業務に係る事項	・ 外構における具体的な点検項目、維持管理に配慮した植栽計画の工夫に関する具体的な提案が高く評価できた。	・ 外構における具体的な点検項目の提案が評価できた。	・ 外構における具体的な点検項目の提案が評価できた。
	(6)環境衛生・清掃業務に係る事項	・ 衛生管理の実施方法に関する提案が評価できた。	・ 衛生管理の実施方法や、廃棄物処理に関する具体的な提案が高く評価できた。	・ 衛生管理の実施方法に関する提案が評価できた。
	(7)警備保安業務に係る事項	・ 事故・犯罪の未然防止、緊急時の連絡体制の提案が評価できた。	・ 事故・犯罪の未然防止、防災に関する各種取組、緊急時の連絡体制の提案が評価できた。	・ 事故・犯罪の未然防止、防災に関する各種取組、緊急時の連絡体制の提案が評価できた。
	(8)修繕業務に係る事項	・ 事業期間終了後の修繕計画を考慮した具体的な計画の提案が評価できた。	・ 事業期間終了後の修繕計画を考慮した具体的な計画の提案が評価できた。	・ 事業期間終了後の修繕計画を考慮した具体的な計画の提案が評価できた。
◀ 運営業務に関する事項	(1)運営業務全般に係る事項	・ 豊富な実績を踏まえた具体的な品質向上策や、円滑な連絡体制に関する提案が高く評価できた。	・ 豊富な実績を踏まえた、おいしさを引き出すための調理工夫・分析による、おいしい給食の実現に向けた具体的な品質向上策が高く評価できた。円滑な連絡体制に関する提案が高く評価できた。	・ 円滑な連絡体制に関する提案が高く評価できた。
	(2)開業準備業務に係る事項	・ 開業準備計画や研修計画の提案が評価できた。	・ 開業準備計画や研修に関する様々な工夫に関する提案が高く評価できた。	・ 開業準備計画の具体的な提案が評価できた。
	(3)給食調理業務に係る事項	・ 調理体制やモチベーションの向上につながる提案が評価できた。 ・ 食物アレルギー対応食についての提案が高く評価できた。	・ 手作り調理を考慮した人員体制等の調理体制やモチベーションの向上につながる提案が高く評価できた。 ・ 食物アレルギー対応食についての提案が高く評価できた。	・ 調理体制やモチベーションの向上につながる提案が高く評価できた。 ・ 食物アレルギー対応食についての提案が評価できた。

加点項目	X グループ	Y グループ	Z グループ
	<ul style="list-style-type: none"> ・安全・衛生管理に係る体制や実施方策に関する具体的な提案が高く評価できた。 ・緊急時の対応についての具体的な提案が高く評価できた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・安全・衛生管理に係る体制や実施方策に関する具体的な提案が高く評価できた。 ・緊急時の対応についての具体的な提案が高く評価できた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・安全・衛生管理方針に係る体制や実施方策に関する具体的な提案が高く評価できた。 ・緊急時の対応についての提案が評価できた。
(4) 給食配 送・食器等 回収業務に 係る事項	<ul style="list-style-type: none"> ・配送・回収計画については、配送における体制の工夫、事故防止策の提案が評価できた。 ・安全・衛生管理方針においては、配送車・配送員の衛生管理に関する提案が評価できた。 ・緊急時の連絡体制の工夫に関する提案が評価できた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・配送・回収計画については、誤配や事故の未然防止に関する具体的な提案が高く評価できた。 ・安全・衛生管理方針においては、配送車・配送員の衛生管理、給食の温度管理に関する提案が評価できた。 ・緊急時の連絡体制の工夫、事前準備に関する提案が評価できた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・配送・回収計画については、事故防止策の提案が評価できた。 ・安全・衛生管理方針においては、配送車・配送員の衛生管理に関する提案が評価できた。 ・緊急時の連絡体制の工夫に関する提案が評価できた。
(5)配膳業務 に係る事項	<ul style="list-style-type: none"> ・配膳業務の実施体制や衛生管理に関する提案が高く評価できた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・配膳業務の実施体制・実施方法、衛生管理に関する提案が高く評価できた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・配膳業務の実施体制や衛生管理に関する提案が高く評価できた。
(6)食器等洗 浄・残滓処 理等業務に 係る事項	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生面に配慮した厨房機器の洗浄の工夫に関する提案が評価できた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生面に配慮した厨房機器の洗浄や残滓の軽減に向けた工夫に関する提案が高く評価できた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生面に配慮した厨房機器の洗浄の工夫に関する提案が評価できた。