

鶴ヶ島市学校給食センター更新施設（仮称）
整備運営事業

審査講評

平成 23 年 10 月 18 日

鶴ヶ島市学校給食センター更新施設整備事業
に係る P F I 事業者等審査委員会

[鶴ヶ島市学校給食センター更新施設整備事業に係る PFI 事業者等審査委員会 審査講評]

鶴ヶ島市学校給食センター更新施設整備事業に係る P F I 事業者等審査委員会（以下「審査委員会」という。）は、鶴ヶ島市学校給食センター更新施設（仮称）整備運営事業（以下「本事業」という。）に関し、落札者決定基準（平成 23 年 4 月 5 日公表、同年 7 月 12 日修正版公表）に基づき、提案内容等の審査を行いましたので、審査の結果及び講評をここに報告します。

平成 23 年 10 月 18 日

鶴ヶ島市学校給食センター更新施設整備事業に係る
P F I 事業者等審査委員会
委員長 上山邦雄

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	2
第4	審査の結果	2
1	入札参加資格審査	2
2	提案審査	2
3	総合評価	11
第5	審査の講評	12
1	加点項目審査の講評	12
2	審査の総評	16

第1 審査委員会の構成

提案審査は、学識経験者及び市職員で構成する鶴ヶ島市学校給食センター更新施設整備事業に係る PFI 事業者等審査委員会（以下「審査委員会」という。）が落札者決定基準に基づき行った。審査委員会の構成は以下のとおりである。

〔敬称略〕

役職	委員名	所属等
委員長	上山 邦雄	城西大学経済学部 教授【経済学部】
副委員長	秋山 哲一	東洋大学理工学部 教授【建築学科（計画マネジメント系）】
委員	堀端 薫	女子栄養大学 専任講師【給食システム研究室】
委員	瀧嶋 利明	鶴ヶ島市副市長
委員	新井 周平	鶴ヶ島市教育委員会 教育長

第2 審査委員会の開催経過

審査委員会は、4回開催した。開催日と主な議題は以下のとおりである。

日程	会議名	主な議題
平成 22 年 9 月 30 日	第 1 回 審査委員会	事業全体の概要について
平成 23 年 2 月 1 日	第 2 回 審査委員会	落札者決定基準等について
平成 23 年 8 月 18 日	第 3 回 審査委員会	提案内容分析 事業者ヒアリング 提案審査・評価について
平成 23 年 9 月 16 日	第 4 回 審査委員会	提案審査・評価について 最優秀提案者の選定について 審査講評について

第3 審査の方法

審査は、入札参加者が備えるべき参加資格要件の具備を確認する「入札参加資格審査」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。

入札参加資格審査では、入札参加希望者の参加資格について鶴ヶ島市（以下、「市」という。）が審査を行い、入札書及び提案書の提出を認める入札参加者を選定した。

提案審査としては、市が、入札価格が予定価格の範囲内であることの確認及び基礎項目審査を行い、審査委員会が加点項目審査を行った。

なお、入札参加資格審査及び提案審査については、入札公告及び入札説明書並びに落札者決定基準に基づいて審査を行った。

第4 審査の結果

1 入札参加資格審査

平成23年6月1日から3日までの間に、3グループから入札参加表明書及び参加資格確認申請書の提出があり、市は、入札公告及び入札説明書に示す入札参加者の備えるべき参加資格要件の具備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23年6月8日付けで、入札参加資格確認結果通知書を各グループの代表企業へ通知した。

2 提案審査

1) 基礎審査

(1) 入札価格の確認

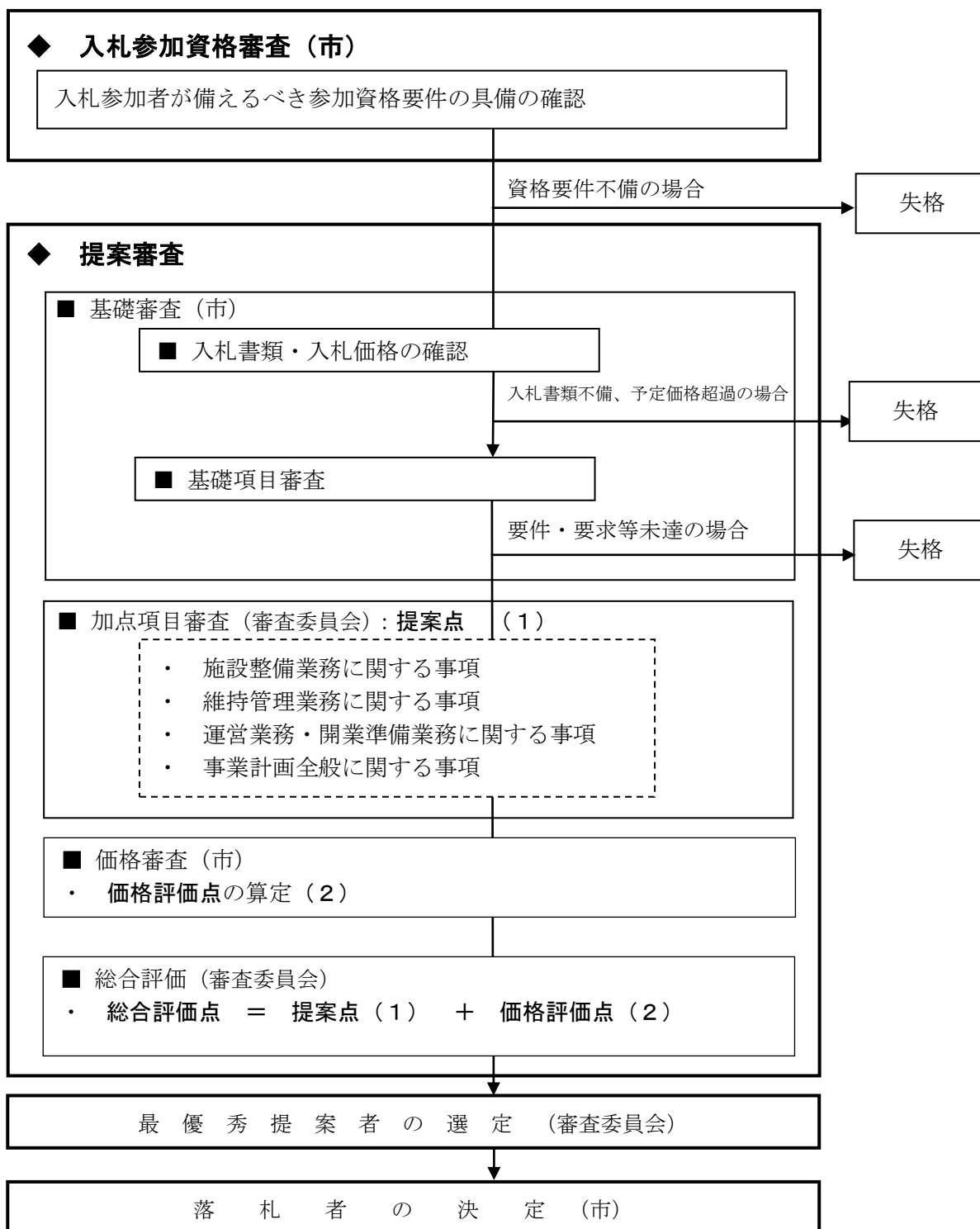
市は、入札参加者が提出した入札書類のうち、入札書及び提案書に記載された入札価格が、予定価格の範囲内であることを平成23年8月4日に確認した。

(2) 基礎項目審査

市は、入札価格確認の後、入札参加者から提出された提案書について、「基礎審査項目チェックシート」及び「要求水準に関する確認書」にて確認を行った。

以上から、入札に参加した3グループの提案は、基礎審査については適格とみなすこととし、以降、審査委員会において加点項目審査を行うこととした。

【審査の手順・流れ】



2) 加点項目審査

審査委員会は、落札者決定基準の「加点審査項目の評価基準」に基づき加点審査を行った。

また、加点審査を行う上で、入札参加者の提出した提案書における記載事項について説明を受け、併せて質疑をするため、入札に参加した3グループに対してヒアリングを平成23年8月18日に実施した。

なお、ヒアリング及び加点項目審査共に、匿名で実施したため、グループの表記は「Aグループ」「Bグループ」「Cグループ」とする。(この表記は、提案書提出時にくじ引きにより決定した。)

(1) 審査における大項目別の配点

落札者決定基準における加点項目審査は70点満点とし、大項目別の配点は次のとおりである。なお、市が本事業に期待する事項の必要性又は重要性を勘案し、さらに評価項目・評価の主な観点・配点を設定している。

加点審査項目（大項目別）	配点
施設整備業務に関する事項	21点
維持管理業務に関する事項	8点
運營業務・開業準備業務に関する事項	27点
事業計画全般に関する事項	14点
合計	70点

(2) 審査項目の加点基準

以上を踏まえ、審査委員会として、提案書に記載された内容について27の評価項目ごとに5段階評価（A～E）により評価を行った。

	評価区分	加点比率
A	当該評価項目において特に秀でて優れている。	配点×1.00
B	当該評価項目において秀でて優れている。	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	当該評価項目においてごくわずかに優れている。	配点×0.25
E	当該評価項目において優れているとは認められない。	配点×0.00

(3) 加点項目審査の結果

加点項目審査の結果は、以下のとおりである。

評価項目・評価の主な観点・配点		A グル ープ	B グル ープ	C グル ープ	
施設整備業務					
施設計画の方針・全体配置	<ul style="list-style-type: none"> 設計方針は、明確なコンセプトを有し、施設本体及び付帯施設は合理的な配置となっているか。 外部動線（食材搬入、給食の配送・回収、職員等の出退、歩行者など）計画は交通上の安全性に十分考慮しているか。 施設及び付帯施設に関する計画は、将来における修繕や大規模改修について考慮しているか。 	3	C	B	C
機能性及び衛生水準の確保	<ul style="list-style-type: none"> 施設は、食数・献立数に応じた適切な規模としているか。 施設内は、HACCPの概念を取り入れ、一般区域、汚染作業区域及び非汚染作業区域のゾーニング等を適切に計画しているか。 各エリア・区域・諸室の仕様・レイアウト・動線を、衛生面・安全面・作業効率に配慮し適切に計画しているか。 各諸室の設備は、相互関係・衛生面・安全面・作業効率に配慮し適切に計画しているか。 執務・作業環境について、騒音防止や熱負荷の低減など、快適性・労働安全上の配慮をしているか。 各区域の境界には、相互汚染や交差汚染を防止するための工夫をしているか。 敷地や施設内への不法侵入を防止する等保安管理に配慮しているか。 その他独自に計画、配慮した点があるか。 	5	C	B	B
設備計画	<ul style="list-style-type: none"> アレルギー食調理室は、提供食数に対して適切な規模で計画しているか。 除去すべき原因食品が混入しないための調理システムや配送・喫食の誤りを防止するための工夫をしているか。 地産地消・食育学習機能の充実に配慮しているか。 その他独自に計画、配慮した点があるか。 	3	C	B	C
調理設備・備品等	<ul style="list-style-type: none"> 調理設備・機器の能力・台数等は、給食数、学校・学級数、業務時間等を考慮し適切に計画しているか。 調理設備・機器の構造や機能等は、食品衛生に配慮し適切に計画しているか。 設備機器は、誤操作を防止し、安全かつ容易に行えるよう配慮しているか。 適温の給食を提供できるようにするため適切な仕様の食缶が計画されているか。 耐久性に優れ食育に資する食器等が計画されているか。 その他独自に計画、配慮した点があるか。 	2	B	C	C

防災、環境及びライフサイクルコストへの配慮	<ul style="list-style-type: none"> ・防災面（耐震性、耐久性等）に配慮しているか。 ・環境負荷低減に配慮しているか。 ・メンテナンスや機器更新などライフサイクルコストの縮減に配慮しているか。 ・光熱水費の低減方策及び省エネルギー対策について配慮しているか。 ・事業期間終了後までを見据えて、ライフサイクルコストが低減されるよう配慮しているか。 ・災害時の各設備の機能維持や回復・復旧に関し配慮しているか。 ・火災、ガス漏れ等の事故防止に配慮しているか。 ・その他独自に計画、配慮した点があるか。 	3	B	B	C
周辺の環境・景観への配慮	<ul style="list-style-type: none"> ・景観と調和した外観とする等、周辺環境に配慮して計画しているか。 ・騒音、臭気等について、周辺環境への負荷低減に配慮をして計画しているか。 ・その他独自に計画、配慮した点があるか。 	1	C	C	B
施設等の施工計画	<ul style="list-style-type: none"> ・工事監理及び工程管理、施工に関する品質管理を適切に計画しているか。 ・設計・施工の適切性を自己監視する体制・手法について、適切に計画しているか。 ・設計・施工に係る市との協議等を効果的に行うための配慮をしているか。 ・工事に伴う影響（騒音、振動、悪臭、粉塵発生、交通渋滞その他など）を最小限に抑えるための配慮をしているか。 ・工事期間中の安全性の確保のための適切な配慮をしているか。 ・その他独自に計画、配慮した点があるか。 	3	C	B	C
既存施設の解体撤去	<ul style="list-style-type: none"> ・解体撤去に関する施工監理・工程管理等について適切に計画しているか。 ・周辺への影響対策について、適切に計画しているか。 	1	C	C	C
小計		21	11.75	14.75	12.00
維持管理業務					
維持管理業務に対する姿勢	<ul style="list-style-type: none"> ・維持管理を適切に行い、予防保全を基本とした上で、施設・設備の劣化等による危険・障害の未然防止のための適切な計画をしているか。 ・施設環境の美化を保持しつつ、労働安全や健康被害防止に配慮しているか。 ・省資源・省エネルギーに配慮しつつ、施設設備等の長寿命化を図るための配慮をしているか。 	1	B	C	C

維持管理体制	<ul style="list-style-type: none"> 維持管理業務（修繕・更新業務を含む。）を円滑に行うための業務体制を適切に計画しているか。 市職員等との連絡体制や即応性に関する配慮をしているか。 地震災害時等非常時における速やかな機能回復や復旧を行うための体制等について、適切に計画しているか。 各業務を自己監視するモニタリング体制を計画しているか。 その他独自に計画、配慮した点があるか。 	1	C	C	C
各維持管理業務	<ul style="list-style-type: none"> 建築物及び各種設備保守管理業務（修繕・更新業務を含む。）について、長期的な利用に耐え、かつ給食業務に支障のないよう適切に計画（管理項目、作業内容、頻度等）しているか。 調理設備機器の故障等による給食業務に対する支障を最小限にするための配慮をしているか。 外構・植栽維持管理業務（修繕・更新業務を含む。）について適切に計画しているか。 清掃業務について適切に計画しているか。 警備業務について適切に計画しているか。 各種備品（食器・食缶を含む）の保守管理・更新業務について適切に計画しているか。 配送車両調達・維持管理・更新業務について適切に計画しているか。 	3	B	B	B
修繕計画	<ul style="list-style-type: none"> 予防保全に基づいた保守・修繕計画について適切に計画しているか。 事業期間中において必要となる可能性の高い設備等の更新について適切に計画しているか。 事業期間終了後においても、建築物、建築設備及び調理設備等が継続的に使用できるよう配慮しているか。 その他独自に計画、配慮した点があるか。 	3	C	C	C
小計		8	5.00	4.75	4.75
運營業務・開業準備業務					
運營業務実施体制	<ul style="list-style-type: none"> 運營業務方針は明確にされているか。 給食を安定的に供給するための運営実施体制を適切に計画しているか。 業務従業者の指揮命令系統を明確にしているか。 市との円滑な連絡体制を適切に計画しているか。 従業員の教育・訓練について、適切に計画しているか。 緊急時の体制について、適切に計画しているか。 業務改善を継続的に図り、調理業務の品質確保に対する仕組みについて、適切に計画しているか。 調理業務の自己監視（セルフモニタリング）体制・方法等について、適切に計画しているか。 その他独自に計画、配慮した点があるか。 	4	C	C	C

<p>食の安全の確保</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生及び労働安全の観点から、調理過程において想定されるリスクを十分に検討し、リスクの発生防止策、リスク発生時の対応、リスク発生後の改善・再発防止策について、適切に計画しているか。 ・アレルギー対応食の調理について、安全性を高める配慮をしているか。 ・二次汚染の防止等、安全性を高める工夫をしているか。 ・食材の適切な温度管理及び調理設備の運転・監視について、適切に計画しているか。 ・検食及び保存食の保存について、適切に計画しているか。 ・その他独自に計画、配慮した点があるか。 	<p>6</p>	<p>C</p>	<p>B</p>	<p>C</p>
<p>衛生管理の徹底</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・施設の内外における衛生管理について、適切に計画しているか。 ・衛生検査について、適切に計画しているか。 ・従業員の健康管理・衛生管理、研修について、適切に計画しているか。 ・衛生検査の結果に不良が認められた際の対応等について、適切に計画しているか。 ・その他独自に計画、配慮した点があるか。 	<p>5</p>	<p>C</p>	<p>B</p>	<p>C</p>
<p>残滓処理等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食器・食缶等及び厨房設備等の洗浄について、適切に計画しているか。 ・残滓等の処理について、適正分別、減量化及び再資源化の観点から適切に計画しているか。 ・給食の食べ残しの抑制に関する協力、支援に関した配慮をしているか。 ・その他独自に計画、配慮した点があるか。 	<p>2</p>	<p>C</p>	<p>C</p>	<p>C</p>
<p>給食配送・配膳・回収</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・安定的な給食配送・配膳・回収の体制について、適切に計画をしているか。 ・配送時における交通事故等の緊急時の具体的対応策について、適切に計画をしているか。 ・配膳時の安全面及び衛生面に対する配慮について、適切に計画をしているか。 ・配膳室の衛生管理について、適切に計画をしているか。 ・その他独自に計画、配慮した点があるか。 	<p>4</p>	<p>B</p>	<p>C</p>	<p>C</p>
<p>運営業務における緊急時の対応</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・緊急事態（自然災害、食中毒事故発生等）時において、市との意思疎通や適切な連携等が的確になされるような体制を、適切に計画しているか。 ・食中毒事故発生時等において、迅速で適切な対応がされ、かつ、事業者内部での情報伝達、原因究明調査について、適切に計画をしているか。 ・食材納入事故に伴う献立変更や急な給食数変更等の緊急時の協力体制について、適切に計画しているか。 ・その他独自に計画、配慮した点があるか。 	<p>3</p>	<p>C</p>	<p>C</p>	<p>C</p>

その他運営業務における工夫	<ul style="list-style-type: none"> ・市との意思疎通や適切な連携等の方法を適切に計画しているか。 ・市の事業目的達成（地産地消・食育）のために有効な支援策を計画しているか。 ・その他、運営業務における品質確保について、独自の工夫をしているか。 	2	B	C	C
開業準備業務	<ul style="list-style-type: none"> ・開業準備（準備期間、試運転、従業員研修等）を適切に計画しているか。 ・学校給食調理業務等が市直営からSPCへ円滑に移行できるよう協力、支援する配慮をしているか。 	1	C	C	C
小計		27	15.00	16.25	13.50
事業計画全般					
事業実施に当たったの基本的姿勢	<ul style="list-style-type: none"> ・市の考えを理解し、学校給食運営におけるパートナーとしての取組み姿勢、基本的な考え方が適切であるか。 	1	C	C	C
組織体制・事業実施体制	<ul style="list-style-type: none"> ・事業実施の方針・体制が、学校給食の意義や本事業の目的を踏まえ、それを具現化するためにふさわしいものとなっているか。 ・事業の実施体制（代表企業・構成員・協力企業等の役割、相互関係）や企業間のコミュニケーションの方法を適切に計画しているか。 ・市、各学校等との連絡、協議体制を考慮しているか。 ・その他、事業全般を通じて独自性のある提案があるか。 	2	C	C	C
資金調達計画・長期収支計画	<ul style="list-style-type: none"> ・適切な収支計画に基づいた事業計画としているか。 ・資金調達の安定性・確実性を確保するための有効な対策を考慮しているか。 ・不測の資金需要に対する対応策を措置しているか。 	3	C	C	C
事業継続性及び安定性の方策	<ul style="list-style-type: none"> ・事業の実施に関するリスクを適切に分析しているか。 ・リスクが顕在化した時に、迅速な対応が出来るような組織体制、意思決定手続き、関係者間の協議の進め方を計画しているか。 ・事業者負担となっているリスクの内容、性質に応じて、代表企業、各構成企業及び協力企業間のリスク分担を明確にしているか。 ・事業期間中の増加費用等（物価変動リスクを除く）に係るリスクへの対応策が明確となっているか。 ・事業者側で事業特有のリスクと認識しているものについて、有効な対応策が備えられているか。 ・追加的な保険付保等のリスク緩和措置を図っているか。 	3	C	C	C

事業の品質確保	<ul style="list-style-type: none"> 各企業や従業員のモラルハザードを防ぎ、モチベーションの維持に関する方策について、配慮をしているか。 事業期間を通じて、業務全般のサービス水準の維持・改善を図るための管理・調整機能や自己監視等に関し、効果的な手法や仕組みを計画しているか。 	2	B	C	C
防災・環境への配慮	<ul style="list-style-type: none"> 周辺地域に配慮しているか。(災害時支援等) エネルギー使用量の削減や LCC CO₂削減などの地球環境への配慮をしているか。 その他、事業全般を通じて独自性のある提案があるか。 	2	B	C	C
地域経済・社会への配慮	<ul style="list-style-type: none"> 地域経済や地域社会の貢献について配慮しているか。 地元企業の活用、地元雇用に配慮しているか。 その他、事業全般を通じて独自性のある提案があるか。 	1	B	B	B
小計		14	8.25	7.25	7.25
合計		70	40.00	43.00	37.50

(4) 提案点

入札参加グループ	Aグループ	Bグループ	Cグループ
提案点	40.00	43.00	37.50

※満点は70点

3) 価格審査

(1) 審査方法

市は、記載された入札価格について、次の方法に従い点数化する。
配点を30点満点とし、価格評価点は、以下に示す方法で算定する。

$$\text{価格評価点} = 30 \text{点} \times (\text{最低入札価格} / \text{入札価格})$$

※ 価格評価点は、小数点第三位以下を四捨五入した値とする。

(2) 価格評価点

入札参加グループ	Aグループ	Bグループ	Cグループ
入札価格(円) (税抜き)	4,985,600,390	5,948,559,624	5,634,859,746
価格評価点	30.00	25.14	26.54

※満点は30点

3 総合評価

1) 総合評価点

加点項目審査の後、提案点に、入札価格において算出した価格評価点を加算し、総合評価点を算出する。

総合評価点が最も高い入札参加者を最優秀提案者として選定する。

総合評価点と同じであった場合には、提案点が最も高い者を最優秀提案者とする。

$$\text{総合評価点} = \text{提案点 (70点満点)} + \text{価格評価点 (30点満点)}$$

<総合評価点>

入札参加グループ	Aグループ	Bグループ	Cグループ
提案点①	40.00	43.00	37.50
価格評価点②	30.00	25.14	26.54
総合評価点 (①+②)	70.00	68.14	64.04
順位	1	2	3

2) 最優秀提案者

総合評価点が最も高かったAグループを最優秀提案者に選定した。

第5 審査の講評

1 加点項目審査の講評

審査委員会における加点項目審査について以下のとおり講評する。

- ※ なお、入札参加者から提出された提案書には、各入札参加者の持っている特殊な技術やノウハウ等が含まれており、公表することによって当該入札参加者の権利、競争上の地位等その他正当な利益を害するおそれがある事柄（具体的な提案内容等）は記述していない。

【施設整備業務に関する事項】

評価項目	審査講評
1 施設計画の方針・全体配置	<ul style="list-style-type: none"> ・ Aグループの提案（以下『A』という。）は、外部動線計画において、敷地の制約条件を理解し、周辺状況を配慮した全体配置計画が提案されており、評価できる。 ・ Bグループの提案（以下『B』という。）は、外部動線計画において、敷地の制約条件を踏まえた外部動線計画・敷地の有効利用策が提案されており、高く評価できる。 ・ Cグループの提案（以下『C』という。）は、メンテナンスや将来の修繕・大規模改修にも配慮した具体的な提案であり、評価できる。
2 機能性及び衛生水準の確保	<ul style="list-style-type: none"> ・ Aは、作業効率・作業環境などについて配慮された提案がされており、評価できる。 ・ Bは、衛生・安全・効率面について、独自で具体的かつ合理的な提案がされており、高く評価できる。 ・ Cは、施設の計画において、無駄を省くコンパクトで適切な提案がされており、高く評価できる。
3 設備計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ Aは、食育体験学習機能について、充実した機能が提案されており、評価できる。 ・ Bは、アレルギー食調理室や除去すべき原因食品が混入しないための工夫について具体的な提案がされており、高く評価できる。 ・ Cは、食育体験学習機能について、独創的な提案がされており、評価できる。
4 調理設備・備品等	<ul style="list-style-type: none"> ・ Aは、食器・食缶・調理備品の調達について、適切な構造・機能を備えた堅実な提案がされており、高く評価できる。 ・ Bは、将来の食数・クラス数の変更の可能性も考慮した具体的な提案がされており、評価できる。 ・ Cは、食器・食缶・調理備品の調達について、適切な構造・機能を備えたものが提案されており、評価できる。
5 防災、環境及びライフサイクルコストへの配慮	<ul style="list-style-type: none"> ・ Aは、省エネルギー対策について、CASBEE への取り組みなど、積極的な提案がされており、高く評価できる。 ・ Bは、ライフサイクルコストについて、LCCO₂や水光熱費の低減方策の具体的な提案がされており、高く評価できる。 ・ Cは、環境負荷低減・ライフサイクルコストの具体的な低減策や施設の更新性について意欲的な提案がされており、評価できる。
6 周辺の環境・景観への配慮	<ul style="list-style-type: none"> ・ Aは、周辺の緑と調和した景観への配慮について具体的な提案がされており、評価できる。 ・ Bは、旧来の給食センターが持つ工場的なイメージから脱し、かつ、周辺の環境にも配慮した提案がされており、評価できる。 ・ Cは、環境への配慮について、本市の環境・景観施策等をよく咀嚼し、独創

	的なコンセプトによる提案がされており、高く評価できる。
7 施設等の施工計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ Aは、施工管理について、体制・方策を具体的に提案しており、評価できる。 ・ Bは、施工品質の向上のための具体的な提案がされており、高く評価できる。 ・ Cは、施工管理について、体制・方策をきめ細かく提案しており、評価できる。
8 既存施設の解体撤去	<ul style="list-style-type: none"> ・ すべてのグループの提案は、アスベストの適正処理の施工管理や周辺への影響対策について、適切な提案がされており、評価できる。

【維持管理業務に関する事項】

評価項目	審査講評
1 維持管理業務に対する姿勢	<ul style="list-style-type: none"> ・ Aは、維持管理業務の方針や体制等について、堅実な提案がされており、高く評価できる。 ・ Bは、予防保全を確実に実施するためのシステムや有資格者の活用について提案がされており、評価できる。 ・ Cは、長寿命化を図るための具体的な提案がされており、評価できる。
2 維持管理体制	<ul style="list-style-type: none"> ・ すべてのグループの提案は、実施体制や非常時のバックアップ体制などが適切に提案されており、評価できる。
3 各維持管理業務	<ul style="list-style-type: none"> ・ Aは、各業務のマニュアル化や業務の体制・システムなど具体的な提案がされており、高く評価できる。 ・ Bは、維持管理業務の基本的な考え方やシステム、調理備品等の長期的な保守・更新の計画について意欲的な提案がされており、高く評価できる。 ・ Cは、配送車両の維持管理や更新について意欲的な提案がされており、高く評価できる。
4 修繕計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ Aは、事業期間終了時までの調理設備の更新をも見据えた提案がされており、評価できる。 ・ Bは、事業期間終了後を見据えた予防保全による適切な更新計画の提案がされており、評価できる。 ・ Cは、事業期間終了後のサポートについても具体的な提案がされており、評価できる。

【運營業務・開業準備業務に関する事項】

評価項目	審査講評
1 運營業務実施体制	<ul style="list-style-type: none"> ・ Aは、これまでの実績に基づく実施体制や各責任者の配置、重層的な教育訓練の提案がされており、評価できる。 ・ Bは、豊富な経験を活かした運営方針や明確な実施体制、有資格者の配置の提案がされており、評価できる。 ・ Cは、経験豊富な実績に基づく実施体制や責任者の配置、品質確保に対する提案がされており、評価できる。
2 食の安全の確保	<ul style="list-style-type: none"> ・ Aは、リスク発生防止策やアレルギー対応食の調理の安全確保の手法等について適切な提案がされており、評価できる。 ・ Bは、品質管理によるリスク防止策、アレルギー対応食の調理の安全性の確保、調理作業における二次汚染防止策の具体的な提案がされており、高く評価できる。 ・ Cは、リスク発生の防止策や発生時の対応、アレルギー対応食の調理における安全性の確保について適切な提案がされており、評価できる。
3 衛生管理の徹底	<ul style="list-style-type: none"> ・ Aは、衛生管理の検査体制や従業員の健康管理を支援する適切な提案がされており、評価できる。 ・ Bは、異物混入のリスク防止策、衛生検査の実施方法など多面的な衛生管理

	<p>策の提案がされており、高く評価できる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・Cは、独自のシステムによる衛生管理、衛生検査体制、従業員への研修の提案がされており、評価できる。
4 残滓処理等	<ul style="list-style-type: none"> ・Aは、残滓の処理、給食の食べ残しの抑制に関する支援策の提案がされており、評価できる。 ・Bは、残滓等のリサイクルや食べ残しの発生を抑制する工夫の提案がされており、評価できる。 ・Cは、残滓の処理、給食の食べ残しの抑制に関する支援策の提案がされており、評価できる。
5 給食配送・配膳・回収	<ul style="list-style-type: none"> ・Aは、経験者・有資格者を配置した実施体制や配送・回収の計画が適切に提案されており、高く評価できる。 ・Bは、配送員・配膳員に対する教育、配膳時における配慮、配膳室の衛生管理の提案がされており、評価できる。 ・Cは、配送・配膳業務の実施体制、配膳室の衛生管理の提案がされており、評価できる。
6 運營業務における緊急時の対応	<ul style="list-style-type: none"> ・Aは、災害発生時や計画停電実施時の対応が適切に提案されており、評価できる。 ・Bは、災害発生時の基本的な対応や計画停電実施時の対応が適切に提案されており、評価できる。 ・Cは、災害発生時や食中毒事故発生時の対応が適切に提案されており、評価できる。
7 その他運營業務における工夫	<ul style="list-style-type: none"> ・Aは、食育推進のための体験型による学習支援策等独創的な提案がされており、高く評価できる。 ・Bは、食育推進のための充実した機能や運営面での学習支援の提案がされており、評価できる。 ・Cは、市への献立作成支援や食育推進のための支援の提案がされており、評価できる。
8 開業準備業務	<ul style="list-style-type: none"> ・Aは、円滑な開業に向けた具体的な対応策の提案がされており、評価できる。 ・Bは、開業に向けた体制構築、サポート支援、市直営からの円滑な移行のための提案がされており、評価できる。 ・Cは、開業に向けた準備、市直営からの円滑な移行のための提案がされており、評価できる。

【事業計画全般に関する事項】

評価項目	審査講評
1 事業実施に当たっての基本的姿勢	<ul style="list-style-type: none"> ・Aは、市の意向を十分理解し、業務を実施するための、実績・体制（多様なサポート）・施設提案・地元との関係などの提案がされており、評価できる。 ・Bは、市の意向を踏まえた基本理念をたて、これを具体化するための施設計画と運用、経験に基づく対応策などの提案がされており、評価できる。 ・Cは、市の意向を踏まえ今日的な課題にも対応した考え方が提案されており、評価できる。
2 組織体制・事業実施体制	<ul style="list-style-type: none"> ・Aは、業務実施のための体制、バックアップ、企業間連携などの提案がされており、評価できる。 ・Bは、経験に基づく堅実な組織体制の提案がされており、評価できる。 ・Cは、業務実施における継続性・安定性確保のための提案がされており、評価できる。
3 資金調達計画・長期収支計画	<ul style="list-style-type: none"> ・Aは、不測の事態の対応策やSPC資金ニーズの工夫など、金融・会計の専門家の検証に基づく堅実な提案がされており、評価できる。 ・Bは、資金調達の枠組み、不測の資金需要策、資金全体計画など、金融・会計の専門家の検証に基づく堅実な提案がされており、評価できる。

	<ul style="list-style-type: none"> ・ Cは、事業収支の安定性確保や不測の資金需要策など、金融・会計の専門家の検証に基づく堅実な提案がされており、評価できる。
4 事業継続及び安定性の方策	<ul style="list-style-type: none"> ・ Aは、リスクの管理・顕在化、増加費用対策など事業の継続及び安定性を担保するための提案がされており、評価できる。 ・ Bは、事業特有のリスク対応策やリスク緩和措置等の事業の継続及び安定性を担保するための適切な提案がされており、評価できる。 ・ Cは、リスクの管理・顕在化、増加費用対策など事業の継続及び安定性を担保するための提案がされており、評価できる。
5 事業の品質確保	<ul style="list-style-type: none"> ・ Aは、モチベーション維持や経営の健全性を確保する方策について具体的な提案がされており、高く評価できる。 ・ Bは、品質確保や従業員のモチベーション維持について適切な提案がされており、評価できる。 ・ Cは、独自の業務管理システムの提案がされており、評価できる。
6 防災・環境への配慮	<ul style="list-style-type: none"> ・ Aは、災害時を想定した備品等の用意を含めた提案がされており、かつ、環境への配慮についても具体的な提案がされており、高く評価できる。 ・ Bは、経験を活かした災害時における具体的な支援策や環境への配慮についても具体的な提案がされており評価できる。 ・ Cは、災害時を想定した備品等の用意や環境への配慮についても具体的な提案がされており評価できる。
7 地域経済・社会への配慮	<ul style="list-style-type: none"> ・ Aは、地元企業の活用や地元雇用について、具体的かつ積極的な提案がされており、高く評価できる。 ・ Bは、地元企業の活用や地元雇用について、経験を踏まえた具体的で多様な提案がされており、高く評価できる。 ・ Cは、食を通じた地域貢献や地元企業、地元雇用への配慮について積極的な提案がされており、高く評価できる。

2 審査の総評

本事業は、老朽化が進行しつつある現第一学校給食センター及び第二学校給食センターの更新施設を整備し、平成40年3月まで給食の運営等を事業者委ねるものであり、民間事業者が持つ技術力や経営ノウハウ等の導入が期待される事業である。

鶴ヶ島市としては最初のPFI事業である。

本事業には、3つの企業グループから提案が提出された。

それぞれの提案は構成する各企業が持つノウハウが注ぎ込まれ、大変レベルの高い競争が行われた。

いずれも市が本施設に求める高い期待、例えば、高い衛生水準の確保、正しい食習慣の形成に資する食器類の導入、食物アレルギーに対応した給食の提供、地産地消、食文化の継承、食育の推進への寄与などに応え、本事業に対する意欲と熱意と実力を感じさせる内容であり、敬意と感謝を申し上げる。

提案に対する努力のみならずコスト削減に対する努力も認められ、まさに総合評価として、その制度的仕組みの利点が反映された結果となったところである。

提案審査は、落札者決定基準に基づき、各審査委員の専門的な知見による意見交換を行い、慎重に審査を行った。

3グループとも要求水準を超える優れた提案がなされたが、加点項目審査はBグループの評価が最も高かった。価格審査は、Aグループの点数が最も高かった。

加点項目審査の提案点と価格評価点の合算である総合評価点としては、Aグループが最も高位となり、最優秀提案者として選定されたものである。

選定されたAグループにおいては、円滑な事業実施に向け、今後、市との具体的な協議を重ね、新たなパートナーシップのもと、安全で美味しい給食を提供する先進的な食育の拠点となる給食センターとして、本事業の目的が達成されることを期待する。

なお、選定されたAグループには、提案書の審査において、議論し指摘された以下について、改善及び実現に向けたより具体的な配慮を要望する。

【配慮要望事項】

- 代表企業・各企業においては、個別の業務については豊富な実績を有していると認識しているが、PFI事業については必ずしも十分な経験があるとは思われず、また、市にとっても初めてのPFI事業であることから、事業に携わる者が、互いに不足する部分は補いあって、連携協力し、総体として良好なサービスが提供できるよう、この事業を育む意識で取り組んで頂きたい。

- 様々な創意工夫とともにコスト削減に対する努力は認められるが、提案書中には、課題があると思われる事柄が含まれ、また、具体性に欠けるところもあり、提案した内容が確実に適切に実施されるよう、市と連携のもと提案内容の具体化・詳細化に向けた検討を継続して頂きたい。
- コスト削減に対する努力が、衛生管理にしわ寄せが及んだり、各企業の従業員のモチベーションの低下、ひいてはサービス水準の低下を惹起することの無いよう十分留意して頂きたい。
- 給食センターという施設の性格に鑑み、衛生管理の維持・向上のために特に意を用いて頂きたい。運営に当たって必要な事項は基準化・マニュアル化を図るなどして、長期にわたる事業期間を通じて継続的かつ厳格に行えるような配慮をして頂きたい。
- 施設の外観、食器や配送車両の絵柄等は、意匠やデザインとして全体的な整合がとれ、ある程度普遍的なものとなるよう考慮して頂きたい。
- 地域経済や地域社会への貢献、地元雇用や地元企業の活用については、積極的な提案となっているが、地域に根差した施設・事業となるよう確実に実施して頂きたい。