

総務委員会資料

平成27年11月12日

川崎市学校給食センター整備等事業に係る進捗状況
について

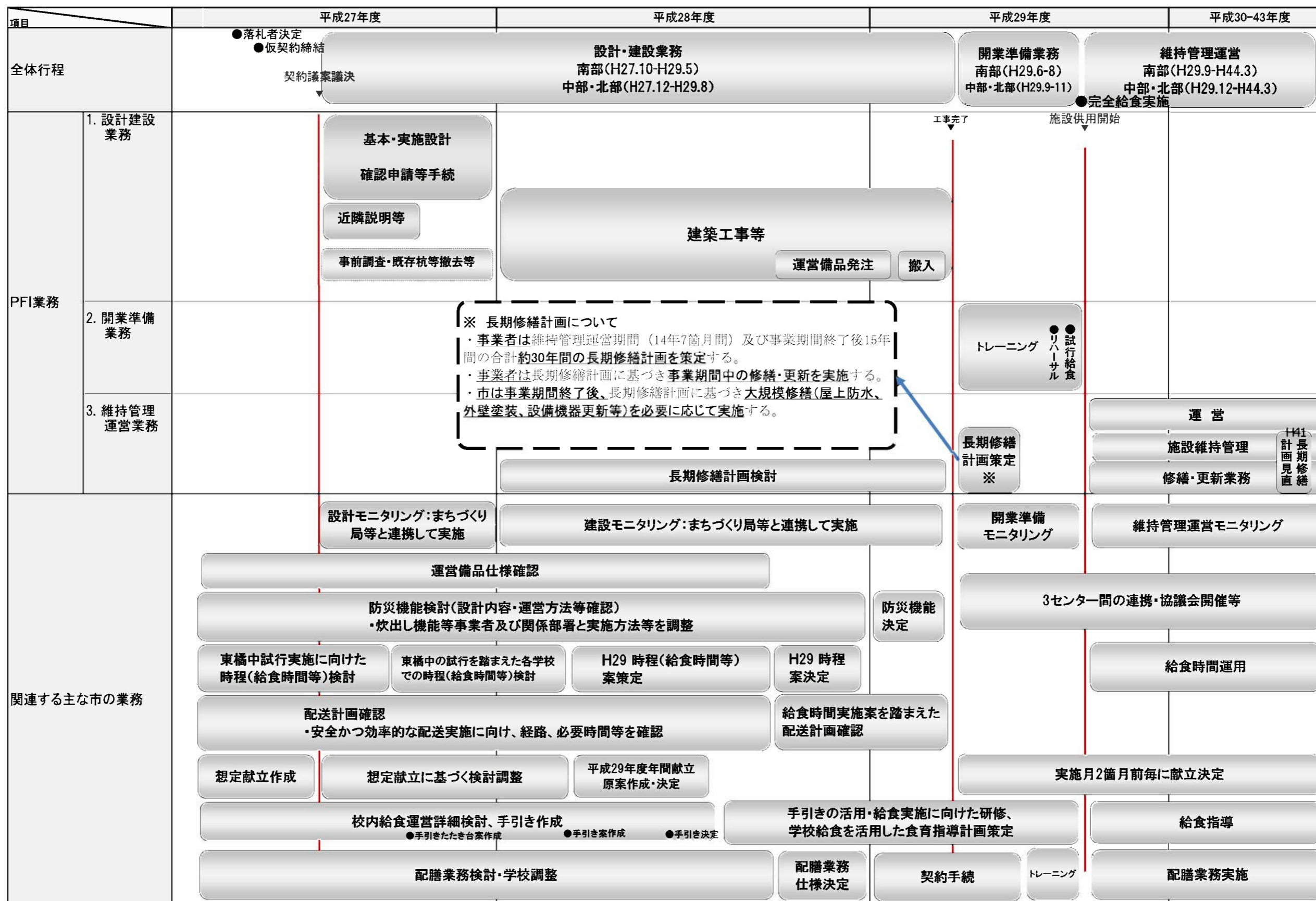
教育委員会

■川崎市学校給食センター整備等事業概要

名称	(仮称)川崎市中部学校給食センター	(仮称)川崎市北部学校給食センター	【参考】(仮称)川崎市南部学校給食センター
外観イメージ※			
事業者名	株式会社 川崎中部SLS	株式会社 川崎北部学校給食サービス	株式会社 川崎南部学校給食サービス
事業実施体制	代表企業 株式会社グリーンハウス 構成員 株式会社梓設計 株式会社熊谷組 首都圏支店 株式会社アイホー 横浜営業所 株式会社合人社計画研究所 協力企業 新日本厨機株式会社 横浜営業所 八千代エンジニアリング株式会社 横浜センター	代表企業 株式会社東洋食品 構成員 東亜建設工業株式会社 横浜支店 タニコー株式会社 川崎営業所(H27.10 名称変更) 伊藤忠アーバンコミュニティ株式会社 セントラル総業株式会社 三菱UFJリース株式会社 協力企業 パシフィックコンサルタンツ株式会社 横浜事務所	代表企業 株式会社東洋食品 構成員 東亜建設工業株式会社 横浜支店 タニコー株式会社 川崎営業所(H27.10 名称変更) 伊藤忠アーバンコミュニティ株式会社 秋山商事株式会社 三菱UFJリース株式会社 協力企業 パシフィックコンサルタンツ株式会社 横浜事務所
事業期間	契約締結の日(平成27年12月予定)～平成44年3月31日(16年4ヶ月) ・平成27年12月～ 設計・建設 ・平成29年 9月～ 開業準備 ・平成29年12月～ 完全給食実施	契約締結の日(平成27年12月予定)～平成44年3月31日(16年4ヶ月) ・平成27年12月～ 設計・建設 ・平成29年 9月～ 開業準備 ・平成29年12月～ 完全給食実施	契約締結の日(平成27年10月14日)～平成44年3月31日(16年6ヶ月) ・平成27年10月～ 設計・建設 ・平成29年 6月～ 開業準備 ・平成29年 9月～ 完全給食実施
契約方法	総合評価一般競争入札	総合評価一般競争入札	総合評価一般競争入札
事業費	約112億円(税込)	約81億円(税込)	約154億円(税込)
所在地	中原区上平間1700番8 他	麻生区栗木2丁目8番3	幸区南幸町3丁目149番2
敷地面積	7,190.89㎡	2,757.58㎡	8,704.60㎡
供給能力	10,000食/日(うちアレルギー対応食100食/日)	6,000食/日(うちアレルギー対応食60食/日)	15,000食/日(うちアレルギー対応食150食/日)
主な諸室	【給食エリア】 荷受・検収室、下処理室、洗浄室、上処理室、煮炊き調理室、和え物室、揚物・焼物室、アレルギー対応調理室、炊飯室、コンテナ室等 【事務エリア】 市職員用事務室、事業者用事務室、更衣室、会議室、運転手控え室等	【給食エリア】 荷受・検収室、下処理室、洗浄室、上処理室、煮炊き調理室、和え物室、揚物・焼物室、アレルギー対応調理室、炊飯室、コンテナ室等 【事務エリア】 市職員用事務室、事業者用事務室、更衣室、会議室、運転手控え室等 【(仮称)マイコンシティセンターエリア】 会議室、ラウンジ、事務室等	【給食エリア】 荷受・検収室、下処理室、洗浄室、上処理室、煮炊き調理室、和え物室、揚物・焼物室、アレルギー対応調理室、炊飯室、コンテナ室等 【事務エリア】 市職員用事務室、事業者用事務室、更衣室、会議室、運転手控え室、見学通路等
配送対象中学校	日吉、平間、玉川、住吉、井田、今井、中原、宮内、西中原、高津、西高津、野川、平、稲田(14校)	桁形、南管、菅、生田、南生田、西生田、金程、長沢、麻生、柿生、王禅寺中央、白鳥(12校)	大師、南大師、川中島、桜木、臨港、田島、京町、渡田、富士見、川崎、川崎高校附属、南河原、御幸、塚越、南加瀬、橘、東高津、宮崎、宮前平、有馬、向丘、菅生(22校)
備考	【提案概要等】 構造 鉄骨造地上2階 建築面積/延床面積 3,418㎡/4,855㎡ 配送車両 18台(内予備1台) 従業員数(パート含) 約140名 【主な実績(グリーンハウス)】 立川市学校給食センターPFI 西有馬小・西生田小調理業務委託 など	【提案概要等】 構造 鉄骨造地上3階・地下1階 建築面積/延床面積 1,461㎡/4,058㎡ 配送車両 10台(内予備1台) 従業員数(パート含) 約60名 【主な実績(東洋食品)】 はるひ野小中学校PFI 仙台市、千葉市、福岡市学校給食センターPFIなど	【提案概要等】 構造 鉄骨造地上2階 建築面積/延床面積 5,422㎡/6,837㎡ 配送車両 24台(内予備3台) 従業員数(パート含) 約140名 【主な実績(東洋食品)】 はるひ野小中学校PFI 仙台市、千葉市、福岡市学校給食センターPFIなど

※外観イメージは提案資料として提出されたものであり、実際とは異なる場合があります。

■川崎市学校給食センター整備等事業 実施スケジュール(平成27年11月現在)



■学校給食センター整備等事業配送対象校等まとめ（H27.11現在）

(仮称)川崎市中部学校給食センター					
No	区	学校名	直線距離 (km)	配送 台数	配送時間
1	幸	日吉中	1.2	1	0:11
2	中原	平間中	0.4	1	0:05
3	中原	玉川中	1.3	1	0:09
4	中原	住吉中	1.6	1	0:08
5	中原	井田中	3.1	2	0:16
6	中原	今井中	3.0	1	0:12
7	中原	中原中	3.6	1	0:14
8	中原	宮内中	4.1	2	0:19
9	中原	西中原中	3.8	3	0:12
10	高津	高津中	6.7	1	0:22
11	高津	西高津中	8.1	2	0:25
12	宮前	野川中	6.5	2	0:30
13	宮前	平中	10.9	1	0:38
14	多摩	稲田中	11.1	2	0:35

配送車18台(内予備車1台)

(仮称)川崎市北部学校給食センター					
No	区	学校名	直線距離 (km)	配送 台数	配送時間
1	多摩	柘形中	7.0	1	0:30
2	多摩	南菅中	5.6	1	0:45 他学校経由
3	多摩	菅中	5.5	1	0:25
4	多摩	生田中	6.8	2	0:30 0:50 他学校経由
5	多摩	南生田中	5.7	2	0:30 0:50 他学校経由
6	麻生	西生田中	4.4	1	0:20
7	麻生	金程中	2.6	1	0:15
8	麻生	長沢中	5.0	1	0:50 他学校経由
9	麻生	麻生中	3.4	1	0:15
10	麻生	柿生中	3.7	2	0:40 他学校経由 0:30 他学校経由
11	麻生	玉禅寺中央中	4.6	1	0:20
12	麻生	白鳥中	1.7	1	0:10

配送車10台(内予備車1台)

(仮称)川崎市南部学校給食センターの配送時間については、
配送ルートを見直すことにより、配送時間の検証を行いました。

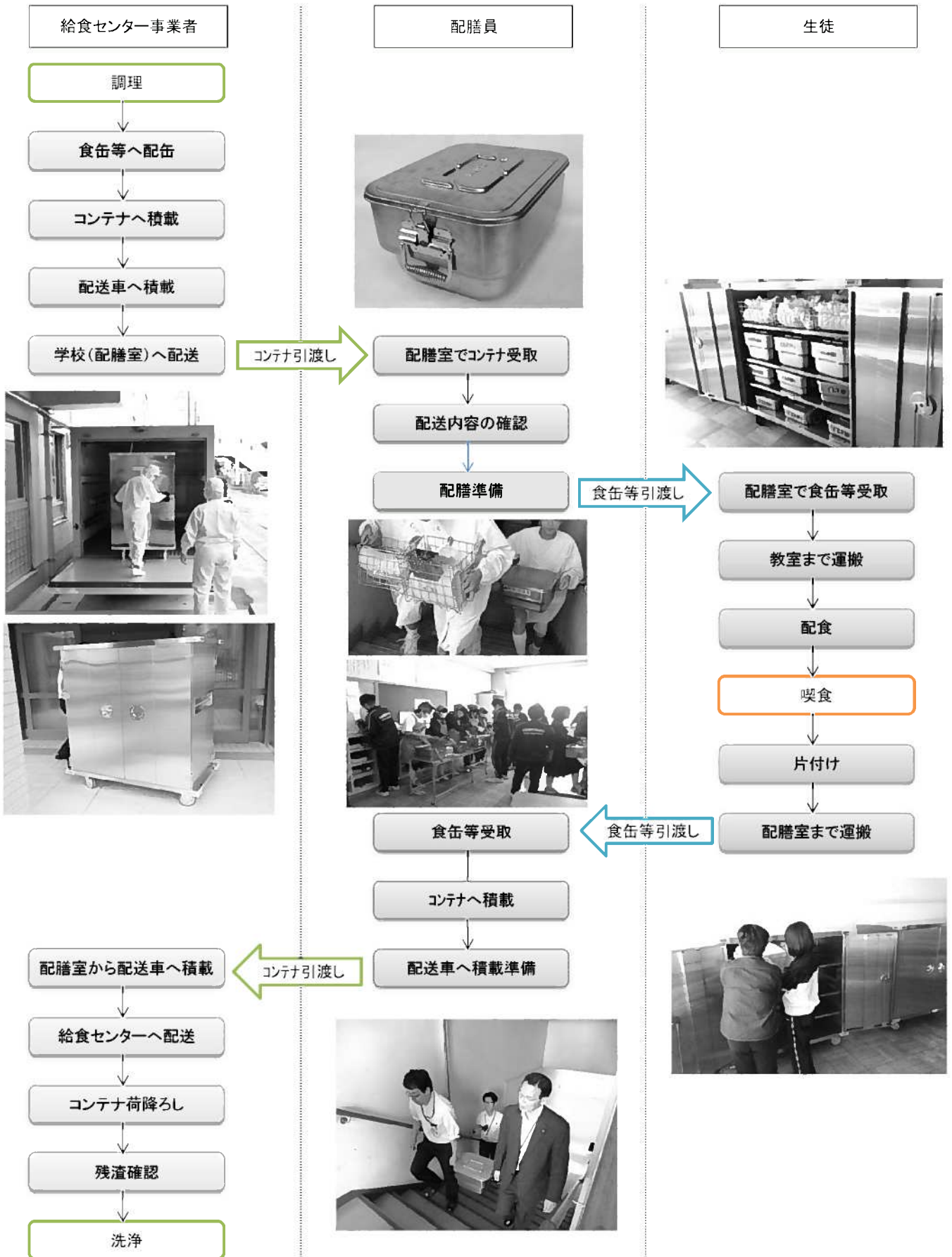
学校名	提案時	検証後
東高津中	35分(1校配送ルート)	50分(2校配送ルート)
宮崎中	80分(3校配送ルート)	45分(1校配送ルート)
宮前平中	70分(3校配送ルート)	60分(2校配送ルート)

(仮称)川崎市南部学校給食センター【参考】					
No	区	学校名	直線距離 (km)	配送 台数	配送時間
1	川崎	大師中	4.8	1	0:30
2	川崎	南大師中	4.6	1	0:25
3	川崎	川中島中	3.4	1	0:20
4	川崎	桜本中	3.9	1	0:40 他学校経由
5	川崎	臨港中	3.6	1	0:20
6	川崎	田島中	2.8	1	0:15
7	川崎	京町中	3.0	1	0:20
8	川崎	渡田中	2.2	1	0:40 他学校経由
9	川崎	富士見中	2.1	2	0:40 他学校経由 0:15
10	川崎	川崎中	1.4	1	0:10
11	川崎	川高附中	2.7	1	0:15
12	幸	南河原中	0.7	1	0:10
13	幸	御幸中	1.2	1	0:10
14	幸	塚越中	1.6	1	0:15
15	幸	南加瀬中	2.3	1	0:20
16	高津	橘中	8.0	2	0:35
17	高津	東高津中	8.6	1	0:50 他学校経由
18	宮前	宮崎中	10.0	2	0:45 0:45
19	宮前	有馬中	10.6	1	0:45
20	宮前	宮前平中	11.2	2	1:00 他学校経由 0:35
21	宮前	向丘中	11.9	1	0:50
22	宮前	菅生中	14.0	1	0:50

配送車24台(内予備車3台)

注)配送ルート及び配送時間については検討中のものであり、今後精査してまいります。

学校給食センター及びその受配校における給食の運搬方法について(想定)



※全ての画像についてはイメージであり本市において同一のものであるとは限りません

(仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業に係る客観的な評価の結果について

川崎市（以下「市」という。）は、「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）第 8 条第 1 項の規定により、(仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業（以下「本事業」という。）を実施する民間事業者を選定したので、同法第 1.1 条第 1 項の規定により客観的な評価の結果を公表する。

平成 27 年 10 月 30 日

川崎市長 福田紀彦

1 事業概要

- | | |
|-------------|--|
| (1) 事業名 | (仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業 |
| (2) 建設予定地 | 川崎市中原区上平間 1700 番 8 他 |
| (3) 敷地面積 | 7,190.89 m ² |
| (4) 供給能力 | 10,000 食/日（うちアレルギー対応食 100 食/日） |
| (5) 主な諸室 | 給食エリア
(荷受・検収室、下処理室、洗浄室、上処理室、煮炊き調理室、揚物・焼物室、和え物室、アレルギー対応調理室、炊飯室、コンテナ室等)
事務エリア
(市職員用事務室、事業者用事務室、更衣室、運転手控え室、会議室、研修室等) |
| (6) 配送対象中学校 | 日吉、住吉、平間、玉川、井田、今井、中原、宮内、西中原、高津、西高津、野川、平、稲田（14校） |
| (7) 事業方式 | BTO方式（事業者が施設を整備し、市に施設の所有権を移転したのち、事業者が維持管理及び運営を実施する方式） |
| (8) 事業期間 | 契約締結日（平成 27 年 12 月予定）から平成 44 年 3 月まで |

2. 落札者決定までの経緯

本事業を実施する民間事業者の選定に当たっては、総合評価一般競争入札方式（地方自治法施行令（昭和 22 年政令第 16 号）第 167 条の 10 の 2 第 1 項の規定により落札者を決定する入札）により行った。平成 27 年 3 月 25 日付けで入札公告を行ったところ、2 グループから入札時の提出書類（提案書）の提出があった。市では、学識経験者等から構成される川崎市学校給食センター整備等事業者選定審査委員会（以下「審査委員会」という。）を設置し、審査委員会が落札者決定基準に基づいて審査した結果を踏まえ、グリーンハウスグループを落札者として決定した。

日程	内容
平成 26 年 11 月 7 日	実施方針等の公表
平成 26 年 11 月 7 日～14 日	実施方針等に関する質問及び意見の受付
平成 26 年 11 月 13 日	実施方針等に関する説明会
平成 26 年 11 月 25 日	要求水準書（案）の公表
平成 26 年 11 月 25 日～12 月 1 日	要求水準書（案）に関する質問及び意見の受付
平成 26 年 11 月 27 日	第 1 回審査委員会
平成 26 年 11 月 28 日	実施方針等に関する質問及び意見への回答の公表
平成 26 年 12 月 22 日	要求水準書（案）に関する質問及び意見への回答の公表
平成 27 年 1 月 20 日	実施方針（修正版）の公表
平成 27 年 1 月 20 日～27 日	実施方針（修正版）に関する質問及び意見の受付
平成 27 年 2 月 2 日	第 2 回審査委員会
平成 27 年 2 月 6 日	実施方針（修正版）等に関する質問及び意見への回答の公表
平成 27 年 2 月 12 日	特定事業の選定及び公表
平成 27 年 3 月 25 日	入札公告
平成 27 年 3 月 26 日～27 日	中学校施設現地見学会
平成 27 年 3 月 26 日～4 月 10 日	入札説明書に関する質問の受付
平成 27 年 4 月 3 日	入札説明書等に関する説明会
平成 27 年 4 月 9 日	事業用地の現地確認
平成 27 年 4 月 28 日	入札説明書等に関する質問への回答の公表
平成 27 年 5 月 11 日	参加表明書の受付（資格確認申請書を含む）
平成 27 年 5 月 18 日	第 3 回審査委員会
平成 27 年 5 月 25 日	資格審査結果の通知
平成 27 年 6 月 3 日	競争的対話の実施
平成 27 年 6 月 19 日	競争的対話質問・意見に対する回答の公表
平成 27 年 6 月 29 日	第 4 回審査委員会
平成 27 年 7 月 14 日	入札提出書類（提案書）の受付
平成 27 年 7 月 14 日	開札
平成 27 年 8 月 31 日	第 5 回審査委員会
平成 27 年 9 月 2 日	第 6 回審査委員会
平成 27 年 9 月 3 日	落札者の決定及び公表

2. 落札者

本事業の落札者は以下のとおりである。

役割	企業名
代表企業	・株式会社グリーンハウス
構成員	・株式会社梓設計 ・株式会社熊谷組 首都圏支店 ・株式会社アイホー 横浜営業所 ・株式会社合人社計画研究所
協力企業	・新日本厨機株式会社 横浜営業所 ・八千代エンジニアリング株式会社 横浜センター

3. 落札金額

10,370,926,583 円（消費税及び地方消費税を含まない。）

4. 財政負担額の比較

本事業について、市が自ら実施する場合の市の財政負担見込額と、落札者の提案に基づく P F I 事業として実施する場合の市の財政負担見込額を、事業期間全体を通じて算出し、現在価値換算額で比較した。この結果、本事業を市が自ら実施する場合に比べ、P F I 事業として実施する場合は、事業期間中の市の財政負担額が約 5.62%程度軽減されるものと見込まれる。

(仮称) 川崎市中部学校給食センター整備等事業

審査講評

平成27年10月30日

川崎市学校給食センター整備等事業者選定審査委員会

川崎市学校給食センター整備等事業者選定審査委員会（以下「審査委員会」という。）は、（仮称）川崎市中部学校給食センター整備等事業（以下「本事業」という。）に関して、落札者決定基準（平成 27 年 3 月 25 日公表）に基づき、提案内容等の審査を行いましたので、審査結果及び審査講評をここに報告します。

平成 27 年 10 月 30 日

川崎市学校給食センター整備等事業者選定審査委員会
委員長 安登 利幸

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	最優秀提案者選定の概要	2
1	最優秀提案者決定までの流れ	2
第4	審査結果	4
1	資格審査の結果	4
2	基礎審査の結果	4
3	総合評価の結果	5
第5	審査講評	8
1	提案内容に対する講評	8
2	総評	12

第1 審査委員会の構成

審査委員会の構成は、次の7名です（敬称略）。

委員長	安登 利幸	（亜細亜大学大学院 国際経営戦略研究科 委員長）
委員	稲生 信男	（東洋大学 国際地域学部 教授）
委員	真鍋 雅史	（嘉悦大学 ビジネス創造学部 准教授）
委員	田中 延子	（淑徳大学 看護栄養学部 客員教授）
委員	林 立也	（千葉大学 大学院工学研究科 准教授）※1
委員	丹野 典和	（川崎市 教育委員会 教育環境整備推進室長）
委員	佐藤 裕之	（川崎市 教育委員会 総務部教育改革推進担当部長）※2

※1 湯澤 正信委員（関東学院大学建築・環境学部学部長教授）の逝去に伴い平成27年3月18日より委員に就任

※2 芹澤 成司委員（学校教育部長）の事務分担変更に伴い平成27年3月10日より小田嶋 満委員（総務部教育改革推進担当部長）が就任、同委員の人事異動に伴い、平成27年4月7日より委員に就任

第2 審査委員会の開催経過

審査委員会の開催経過は、次のとおりです。

回数	日程	主な議事
第1回	平成26年 11月27日	・委員長の選任、職務代行者の選任 ・事業の概要 ・実施方針（案）・要求水準書（案）
第2回	平成27年 2月2日	・第1回審査委員会後の取組に関する報告 ・入札説明書等（案）
第3回	平成27年 5月18日	・第2回審査委員会後の取組に関する報告 ・資格審査結果の報告 ・審査の進め方
第4回	平成27年 6月29日	（仮称）川崎市南部学校給食センター整備等事業に関して ・提案内容に係る審議 ・事業者によるプレゼンテーション及びその評価 ・提案審査総括 ・最優秀提案者の選定
第5回	平成27年 8月31日	（仮称）川崎市北部学校給食センター整備等事業に関して ・提案内容に係る審議 ・事業者によるプレゼンテーション及びその評価

		<ul style="list-style-type: none"> ・提案審査総括 ・最優秀提案者の選定
第6回	平成27年 9月2日	<p>(仮称)川崎市中心部学校給食センター整備等事業に関して</p> <ul style="list-style-type: none"> ・提案内容に係る審議 ・事業者によるプレゼンテーション及びその評価 ・提案審査総括 ・最優秀提案者の選定

第3 最優秀提案者選定の概要

1 最優秀提案者決定までの流れ

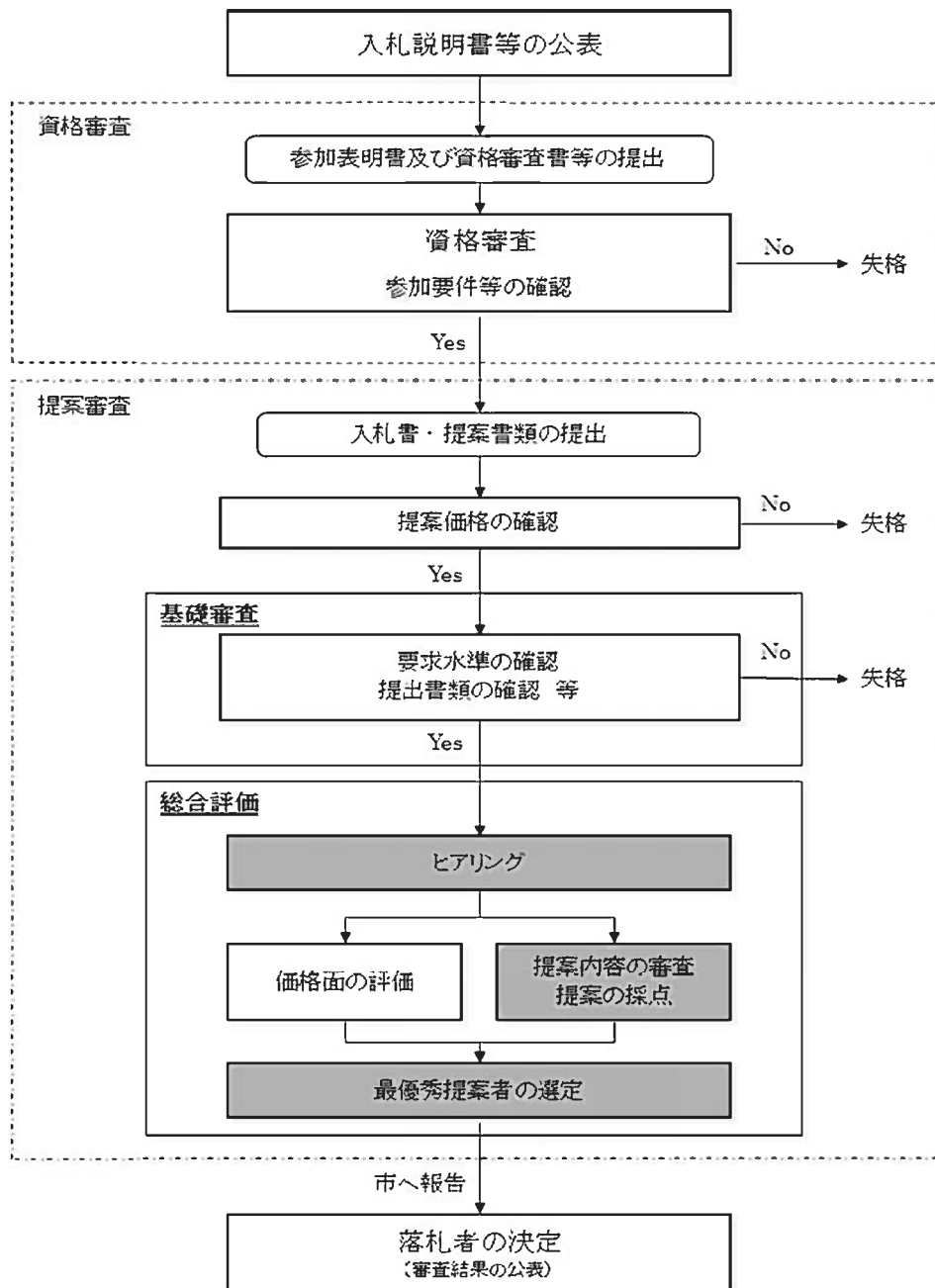
審査は、資格審査と提案審査により実施します。

参加表明書とあわせて提出された資格審査書類をもとに、市は入札説明書等で示した参加要件及び資格等の要件等についての確認審査を行います。

資格審査通過者は、入札書及び事業提案書を提出します。市は、入札参加者より提出された入札書に基づき、提案価格が市の予定価格の範囲内にあることの確認を行います。

市は、事業提案書等に記載されている内容が、入札説明書等に記載している事項をはじめ、本事業の基本的条件及び要求水準を充足していることについて確認します。審査委員会は、基礎審査を通過した入札参加者の提案内容を評価し、最も優秀な提案を行った者を最優秀提案者として選定します。

図表1 最優秀提案者決定までの流れ



※網掛け部分が審査委員会の役割

第4 審査結果

1 資格審査の結果

平成 27 年 5 月 11 日に 2 グループから参加表明書及び資格審査書類の提出がありました。参加資格要件等の確認審査を行った結果、全てのグループが入札参加資格を有することを確認しました。

受付番号	グループ 1	グループ 2
代表企業	・株式会社東洋食品	・株式会社グリーンハウス
構成員	・東亜建設工業株式会社 横浜支店 ・タニコー株式会社 首都圏営業所 ・伊藤忠アーバンコミュニティ株式会社 ・セントラル総業株式会社 ・三菱UFJリース株式会社	・株式会社梓設計 ・株式会社熊谷組 首都圏支店 ・株式会社アイホー 横浜営業所 ・株式会社合人社計画研究所
協力企業	・パシフィックコンサルタンツ株式会社 横浜事務所	・新日本厨機株式会社 横浜営業所 ・八千代エンジニアリング株式会社 横浜センター

2 基礎審査の結果

資格審査を通過したグループの全て（2グループ）から、平成 27 年 7 月 14 日に入札書及び事業提案書が提出されました。

(1) 提案価格の確認

入札参加者が提出した入札書を確認し、2グループとも予定価格を超えていないことが確認されました。

(2) 基礎的事項の確認

入札参加者の事業提案書が、落札者決定基準に示した基礎的事項（提出書類、要求水準、事業遂行に関する事項）を充足していることを確認しました。

3 総合評価の結果

(1) ヒアリングの実施

事業提案書の審査に当たり、提案内容の確認のために、両グループに対し、平成27年9月2日にヒアリングを実施しました。

(2) 提案内容の評価

ア 提案内容の採点基準

審査委員会は、事業者選定基準に基づき、提案内容の審査を行いました。

提案内容の審査については、各評価項目に対して次に示す5段階の基準により評価を行いました。

図表2 評価項目の採点基準

評 価	評価内容	採点基準
A	特に優れている	配点 × 1.00
B	優れている	配点 × 0.75
C	やや優れている	配点 × 0.50
D	具体的かつ適切な提案が少ない	配点 × 0.25
E	具体性や実現性について、懸念すべき点がある	配点 × 0.00

イ 提案内容の評価結果

提案内容の評価結果は、以下のとおりです。

評価項目	配点	グループ 1		グループ 2	
		評価	得点	評価	得点
事業計画	168				
事業実施方針	56	C	28.00	B	42.00
リスク管理	14	B	10.50	B	10.50
業務品質の確保	14	C	7.00	C	7.00
本事業の特徴に対する考え方	56	B	42.00	B	42.00
資金調達計画・長期収支計画	28	C	14.00	C	14.00
施設建設	210				
施設計画の基本方針及び配置計画	42	B	31.50	B	31.50
施設内部のゾーニング・平面計画・動線計画	42	B	31.50	C	21.00
施設の利便性、快適性、安全性等	42	C	21.00	C	21.00
調理設備計画・調理備品調達計画・施設備品調達計画	42	B	31.50	B	31.50
施工計画	42	C	21.00	C	21.00
維持管理	28				
維持管理業務	28	C	14.00	B	21.00
運営	238				
運営業務の基本方針	42	C	21.00	B	31.50
調理業務	56	B	42.00	B	42.00
衛生管理業務	56	C	28.00	B	42.00
配送・回収業務	56	B	42.00	B	42.00
その他運営補助（各種補助、洗浄等）	28	B	21.00	B	21.00
その他	56				
開業準備業務	14	C	7.00	C	7.00
地域経済への貢献	14	C	7.00	B	10.50
地域社会への貢献	7	B	5.25	B	5.25
環境への配慮	7	C	3.50	B	5.25
ライフサイクルコストの縮減	14	C	7.00	B	10.50
提案内容の評価点	700	435.75		479.50	

(3) 提案価格の評価

ア 提案価格の評価方法

入札参加者の提案価格について、以下の考え方に基づいて得点化を行います。なお、満点は300点とします。

[考え方]

入札参加者の中で、提案価格が最低となった提案に対し、300点を提案価格点として付与します。

他の入札参加者については、以下の数式で算出した点数を提案価格点として付与します。得点は、小数点第二位以下を四捨五入し、小数点第一位までの値とします。

[提案価格点の計算式]

$$\text{提案価格点} = \text{配点 (300点)} \times \frac{\text{最低の提案価格}}{\text{提案価格}}$$

イ 提案価格の評価結果

提案価格の評価は次のとおりです。

受付番号	グループ 1	グループ 2
提案価格 (税抜)	9,865,402,240 円	10,370,926,583 円
提案価格の評価点 (配点: 300点)	300.0 点	285.4 点

(4) 総合評価の評価点及び最優秀提案者の選定

審査委員会において、提案内容の評価と提案価格の評価を合計して、総合評価点を算出しました。総合評価の結果は次のとおりです。

受付番号	グループ 1	グループ 2
提案内容の評価 (700点満点)	435.75	479.50
提案価格の評価 (300点満点)	300.0	285.4
総合評価	735.75	764.90

以上より、審査委員会は落札者決定基準に基づき、総合評価で最も高い得点を得たグループ2の株式会社グリーンハウスを代表企業とするグループを最優秀提案者として選定しました。

第5 審査講評

1 提案内容に対する講評

各グループの提案内容については、評価項目毎に次のとおり評価されました。

(1) 事業計画

評価項目	評価ポイント
事業実施方針	<ul style="list-style-type: none">・グループ1については経験豊かな企業によるチーム構成が構築されており、信頼性が高いことが評価されました。・グループ2については市との連絡窓口の明確化や情報共有の円滑化に向けた工夫、SPCの円滑な運用に向けたマネジメント企業の位置づけ等が高く評価されました。
リスク管理	<ul style="list-style-type: none">・両グループともにPFI事業の特性を踏まえた基礎的なリスク管理方策を適切に実施していることが評価されました。・グループ1は、給食センターの新規導入という本事業の事業特性を踏まえた具体的かつ実行性の高い提案があることが高く評価されました。また、リスク対応策が過去の経験に基づいたものであることも具体性が高いとの評価につながりました。・グループ2については、本事業の特徴・特性を踏まえた詳細なリスクの洗い出しや実効性の高いリスク管理方策等が高く評価されました。
業務品質の確保	<ul style="list-style-type: none">・両グループともに複層的な内部モニタリング体制を構築するとともに、外部モニタリングを組み合わせたモニタリング体制を確立している点が評価されました。
本事業の特徴に対する考え方	<ul style="list-style-type: none">・グループ1については、これまでの豊富な経験に基づく、安定した事業に向けた具体的な工夫が多く提案されていることや、周辺環境への丁寧な配慮があることが高く評価されました。・グループ2については、おいしい給食の実現に向けた細かな工夫が多く提案されていることや、事業用地の特性を踏まえ事業計画を検討している点等が高く評価されました。
資金調達計画・長期収支計画	<ul style="list-style-type: none">・両グループともに、金融機関から融資確約書を取得しており、実行性の高い資金調達計画となっている点が評価されました。

(2) 施設建設

評価項目	評価ポイント
施設計画の基本方針及び配置計画	<ul style="list-style-type: none"> ・両グループともに、外部の動線計画が適切に行われている点が評価されました。 ・グループ1はシンプルで機能的な施設計画となっていることや、事業用地の特徴を踏まえた配慮等が高く評価されました。 ・グループ2はスペースに余裕を持った施設配置や運営時のリスクを最小化するための工夫等が高く評価されました。
施設内部のゾーニング・平面計画・動線計画	<ul style="list-style-type: none"> ・両グループともに、基本的な機能や汚染、非汚染作業区域の考え方、ゾーニング等は適切に対応がなされ、工夫されていました。また、衛生基準に基づき HACCP 概念を十分に取り入れた計画となっていました。 ・グループ1は各諸室が機能的に配置されていること、衛生管理に配慮した配置上の具体的な工夫があることが高く評価されました。
施設の利便性、快適性、安全性等	<ul style="list-style-type: none"> ・両グループともに職員へ配慮した施設計画がなされている点が評価されました。 ・グループ1は、安全性に関する具体的な提案があることが評価されました。 ・グループ2は、職員の休憩スペースとして魅力ある提案があることが評価されました。
調理設備計画・調理備品調達計画・施設備品調達計画	<ul style="list-style-type: none"> ・両グループともに基礎的な配慮事項への対応が適切になされ、また、適切な機器が提案されていることが高く評価されました。
施工計画	<ul style="list-style-type: none"> ・両グループともに、具体的なスケジュールが示されており、また、事業用地周辺の環境を踏まえた具体的な配慮があることや、事業の安定的な実施（遅延防止）に向けた具体的な工夫があることが評価されました。

(3) 維持管理

評価項目	評価ポイント
維持管理業務	<ul style="list-style-type: none"> ・両グループともに経験の豊富さを活かした確実性の高い維持管理体制・計画となっている点や、適切な資格を有した人員が適切に配置される計画となっていることが評価されました。 ・グループ1は、全国の PFI 給食センターに勤務している維持管理責任者とのネットワークを有している点等が評価されました。 ・グループ2については、長期的な視点に立った計画の策定、充実した実施体制の構築、質の高い業務内容等が高く評価されました。

	した。
--	-----

(4) 運営

評価項目	評価ポイント
運營業務の基本方針	<ul style="list-style-type: none"> ・グループ1については、調理員の育成に向けた具体的な工夫や、経験を背景とした充実した人員体制等が評価されました。 ・グループ2については、おいしさや子どもの満足度に視点をおいた上でそれを具体的な工夫に落とし込んでいる点、適切に資格者が配置された実施体制になっている点、従業員教育において充実した取り組みがあること等が高く評価されました。
調理業務	<ul style="list-style-type: none"> ・両グループともに、豊富な経験に基づき、詳細かつ具体的な提案があったことが評価されました。 ・グループ1については、これまでの豊富な実績に基づくデータの活用や豊富な業務経験を持つ担当者の配置等が高く評価されました。 ・グループ2については、おいしい給食を提供するための工夫や調理技術の向上に向けた具体的な工夫が高く評価されました。
衛生管理業務	<ul style="list-style-type: none"> ・グループ1については、充実した衛生管理体制を構築していることが評価されました。また、社員の特性や履歴を踏まえた教育体制について評価されました。 ・グループ2については、調理業務の実態も踏まえた安全衛生管理体制や、外部衛生検査の実施等が評価されました。また、全職員を対象にした定期教育の実施がある点は高く評価されました。
配送・回収業務	<ul style="list-style-type: none"> ・両グループともに、事業用地及び配送校の特徴に十分に配慮した上で、安定的な業務実施に向け多くの工夫を行っていることが高く評価されました。
その他運営補助	<ul style="list-style-type: none"> ・両グループともに、見学機能の設置も含めた食育の推進方策の提案があることや、各運営補助業務において具体的な工夫があることが高く評価されました。

(5) その他

評価項目	評価ポイント
開業準備業務	<ul style="list-style-type: none">・両グループともに、配送やアレルギー対応食の円滑な実施に向けた工夫が評価されました。
地域経済への貢献	<ul style="list-style-type: none">・グループ1については、地域企業や地域の人材の活用や多様な人材の活用について提案があることが評価されました。・グループ2については、地域企業や地域の人材の活用や多様な人材の活用について、具体的な提案があることが高く評価されました。
地域社会への貢献	<ul style="list-style-type: none">・両グループともに、大規模災害時における支援体制等が高く評価されました。
環境への配慮	<ul style="list-style-type: none">・グループ1については環境への配慮の提案があることが評価されました。・グループ2については、エネルギー使用量の削減に向けて具体的かつ有効な取り組みがあることが高く評価されました。
ライフサイクルコストの縮減	<ul style="list-style-type: none">・両グループともに、具体的な工夫があることが評価されました。・グループ2については、運営時の費用削減に向け具体的かつ有効な提案があることが高く評価されました。

2 総評

本事業は、川崎市が平成 29 年度の中学校完全給食開始に向け整備を予定している 3 つの給食センターのうちの 1 つである（仮称）川崎市中部学校給食センターの設計・建設・維持管理・運営を一括して実施する事業です。

（仮称）川崎市中部学校給食センターは、炊飯を含む 10,000 食/日という大規模な給食センターである一方で、学校（神奈川県立川崎工科高等学校・川崎市立平間小学校）や住宅地、今後整備予定の動物愛護センターに近接しており、地域住民や周辺環境に対し十分な配慮が求められました。とりわけ、周辺に通学路がある中で、食材の納入や給食の配送・食器の回収等、車輛の出入が非常に多い学校給食センターとして、どのような対応を行うかといった点は重要でした。

入札に参加された 2 グループは、それぞれの全国各地での豊富な経験を有する企業によるコンソーシアムを組成し、信頼性・安定性の高い提案を提出頂きました。地域住民や周辺環境への配慮という観点でも、設計、建設、維持管理・運営の各段階において、それぞれ方法は違えども具体的な工夫が多数盛り込まれており、それぞれに円滑な事業の実施が期待できる提案でした。素晴らしい事業提案書の提出をいただいた両グループには、改めて厚くお礼を申し上げる次第です。

両グループともに優れた提案でしたが、運営計画の面でより優れていた、グループ 2 の株式会社グリーンハウスを代表企業とするグループを最優秀提案者として選定しました。

最優秀提案者の提案は、調理業務、衛生管理業務等を中心に具体的かつ有効な工夫が数多くなされており、より質の高い運営が期待されました。また、「おいしい」給食を日指すという姿勢のもと、各業務において細かな工夫を積み上げられていました。

今後、最優秀提案者として選定されたグリーンハウスグループが市と事業契約を締結し、本事業を実施するに際し、審査委員会から評価された具体的な提案内容を確実に実行することは当然のこと、本事業をさらにより良いものとするため、同グループにおいては、以下の諸点についても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します。

○衛生管理及び厨房機器の選定等については、市と十分に協議を行い、その思想・認識をすりあわせ事業を実施すること

○周辺に学校があることに十分に配慮し、児童・生徒をはじめ地域住民の安全を担保し、また、彼らが安心できるような運営業務を行うよう努めること。また、配送校の生徒が安全な学校生活を送れるように可能な限り配慮すること

最後に、選定されたグリーンハウスグループには、市及び他の 2 センターと協働し、安全・安心でおいしい給食を円滑にそして事業期間にわたり安定的に市民に提供すること、加えて市の学校給食の継続的な改善に向けた積極的な協力を行うことを期待します。

(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業に係る客観的な評価の結果について

川崎市（以下「市」という。）は、「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）第 8 条第 1 項の規定により、(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業（以下「本事業」という。）を実施する民間事業者を選定したので、同法第 1.1 条第 1 項の規定により客観的な評価の結果を公表する。

平成 27 年 10 月 30 日

川崎市長 福田紀彦

1 事業概要

- | | |
|-------------|---|
| (1) 事業名 | (仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業 |
| (2) 建設予定地 | 川崎市麻生区栗木 2 丁目 8 番 3 |
| (3) 敷地面積 | 2,757.58 m ² |
| (4) 供給能力 | 6,000 食/日（うちアレルギー対応食 60 食/日） |
| (5) 主な諸室 | 給食エリア
(荷受・検収室、下処理室、洗浄室、上処理室、煮炊き調理室、揚物・焼物室、和え物室、アレルギー対応調理室、炊飯室、コンテナ室等)
事務エリア
(市職員用事務室、事業者用事務室、更衣室、運転手控え室、会議室等)
(仮称)マイコンシティセンターエリア
(会議室、ラウンジ、事務室等) |
| (6) 配送対象中学校 | 柞形、南菅、菅、生田、南生田、西生田、金程、長沢、麻生、柿生、王禅寺中央、白鳥（12 校） |
| (7) 事業方式 | BTO 方式（事業者が施設を整備し、市に施設の所有権を移転したのち、事業者が維持管理及び運営を実施する方式） |
| (8) 事業期間 | 契約締結日（平成 27 年 12 月予定）から平成 44 年 3 月まで |

2. 落札者決定までの経緯

本事業を実施する民間事業者の選定に当たっては、総合評価一般競争入札方式（地方自治法施行令（昭和 22 年政令第 16 号）第 167 条の 10 の 2 第 1 項の規定により落札者を決定する入札）により行った。平成 27 年 3 月 25 日付けで入札公告を行ったところ、3 グループから入札時の提出書類（提案書）の提出があった。市では、学識経験者等から構成される川崎市学校給食センター整備等事業者選定審査委員会（以下「審査委員会」

という。)を設置し、審査委員会が落札者決定基準に基づいて審査した結果を踏まえ、東洋食品グループを落札者として決定した。

日程	内容
平成 26 年 11 月 7 日	実施方針等の公表
平成 26 年 11 月 7 日～14 日	実施方針等に関する質問及び意見の受付
平成 26 年 11 月 13 日	実施方針等に関する説明会
平成 26 年 11 月 25 日	要求水準書（案）の公表
平成 26 年 11 月 25 日～12 月 1 日	要求水準書（案）に関する質問及び意見の受付
平成 26 年 11 月 27 日	第 1 回審査委員会
平成 26 年 11 月 28 日	実施方針等に関する質問及び意見への回答の公表
平成 26 年 12 月 22 日	要求水準書（案）に関する質問及び意見への回答の公表
平成 27 年 1 月 20 日	実施方針（修正版）の公表
平成 27 年 1 月 20 日～27 日	実施方針（修正版）に関する質問及び意見の受付
平成 27 年 2 月 2 日	第 2 回審査委員会
平成 27 年 2 月 6 日	実施方針（修正版）等に関する質問及び意見への回答の公表
平成 27 年 2 月 12 日	特定事業の選定及び公表
平成 27 年 3 月 24 日、30 日	中学校施設現地見学会
平成 27 年 3 月 25 日	入札公告
平成 27 年 3 月 26 日～4 月 9 日	入札説明書等に関する質問の受付
平成 27 年 4 月 3 日	入札説明書等に関する説明会
平成 27 年 4 月 9 日	事業用地の現地確認
平成 27 年 4 月 22 日	入札説明書等に関する質問への回答の公表
平成 27 年 4 月 27 日	参加表明書の受付（資格確認申請書を含む）
平成 27 年 5 月 18 日	資格審査結果の通知
平成 27 年 5 月 18 日	第 3 回審査委員会
平成 27 年 5 月 28 日	競争的対話の実施
平成 27 年 6 月 12 日	競争的対話質問・意見に対する回答の公表
平成 27 年 6 月 29 日	第 4 回審査委員会
平成 27 年 7 月 10 日	入札提出書類（提案書）の受付
平成 27 年 7 月 10 日	開札
平成 27 年 8 月 31 日	第 5 回審査委員会
平成 27 年 9 月 1 日	落札者の決定及び公表

2. 落札者

本事業の落札者は以下のとおりである。

役割	企業名
代表企業	・株式会社東洋食品
構成員	・東亜建設工業株式会社 横浜支店 ・タニコー株式会社 首都圏営業所 ・伊藤忠アーバンコミュニティ株式会社 ・セントラル総業株式会社 ・三菱UFJリース株式会社
協力企業	・パシフィックコンサルタンツ株式会社 横浜事務所

3. 落札金額

7,503,736,235 円（消費税及び地方消費税を含まない。）

4. 財政負担額の比較

本事業について、市が自ら実施する場合の市の財政負担見込額と、落札者の提案に基づくPFI事業として実施する場合の市の財政負担見込額を、事業期間全体を通じて算出し、現在価値換算額で比較した。この結果、本事業を市が自ら実施する場合に比べ、PFI事業として実施する場合は、事業期間中の市の財政負担額が約11.58%程度軽減されるものと見込まれる。

(仮称) 川崎市北部学校給食センター整備等事業

審査講評

平成 27 年 10 月 30 日

川崎市学校給食センター整備等事業者選定審査委員会

川崎市学校給食センター整備等事業者選定審査委員会（以下「審査委員会」という。）は、（
仮称）川崎市北部学校給食センター整備等事業（以下「本事業」という。）に関して、落札者決定基準（平成 27 年 3 月 25 日公表）に基づき、提案内容等の審査を行いましたので、審査結果及び審査講評をここに報告します。

平成 27 年 10 月 30 日

川崎市学校給食センター整備等事業者選定審査委員会
委員長 安登 利幸

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	最優秀提案者選定の概要	2
1	最優秀提案者決定までの流れ	2
第4	審査結果	4
1	資格審査の結果	4
2	基礎審査の結果	4
3	総合評価の結果	5
第5	審査講評	8
1	提案内容に対する講評	8
2	総評	12

第1 審査委員会の構成

審査委員会の構成は、次の7名です（敬称略）。

委員長	安登 利幸	（亜細亜大学大学院 国際経営戦略研究科 委員長）
委員	稲生 信男	（東洋大学 国際地域学部 教授）
委員	真鍋 雅史	（嘉悦大学 ビジネス創造学部 准教授）
委員	田中 延子	（淑徳大学 看護栄養学部 客員教授）
委員	林 立也	（千葉大学 大学院工学研究科 准教授）※1
委員	丹野 典和	（川崎市教育委員会 教育環境整備推進室長）
委員	佐藤 裕之	（川崎市教育委員会 総務部教育改革推進担当部長）※2

※1 湯澤 正信委員（関東学院大学建築・環境学部学部長教授）の逝去に伴い平成27年3月18日より委員に就任

※2 芹澤 成司委員（学校教育部長）の事務分担変更に伴い平成27年3月10日より小田嶋 満委員（総務部教育改革推進担当部長）が就任、同委員の人事異動に伴い、平成27年4月7日より委員に就任

第2 審査委員会の開催経過

審査委員会の開催経過は、次のとおりです。

回数	日程	主な議事
第1回	平成26年 11月27日	・委員長の選任、職務代行者の選任 ・事業の概要 ・実施方針（案）・要求水準書（案）
第2回	平成27年 2月2日	・第1回審査委員会後の取組に関する報告 ・入札説明書等（案）
第3回	平成27年 5月18日	・第2回審査委員会後の取組に関する報告 ・資格審査結果の報告 ・審査の進め方
第4回	平成27年 6月29日	（仮称）川崎市南部学校給食センター整備等事業に関して ・提案内容に係る審議 ・事業者によるプレゼンテーション及びその評価 ・提案審査総括 ・最優秀提案者の選定
第5回	平成27年 8月31日	（仮称）川崎市北部学校給食センター整備等事業に関して ・提案内容に係る審議 ・事業者によるプレゼンテーション及びその評価

		<ul style="list-style-type: none"> ・提案審査総括 ・最優秀提案者の選定
--	--	---

第3 最優秀提案者選定の概要

1 最優秀提案者決定までの流れ

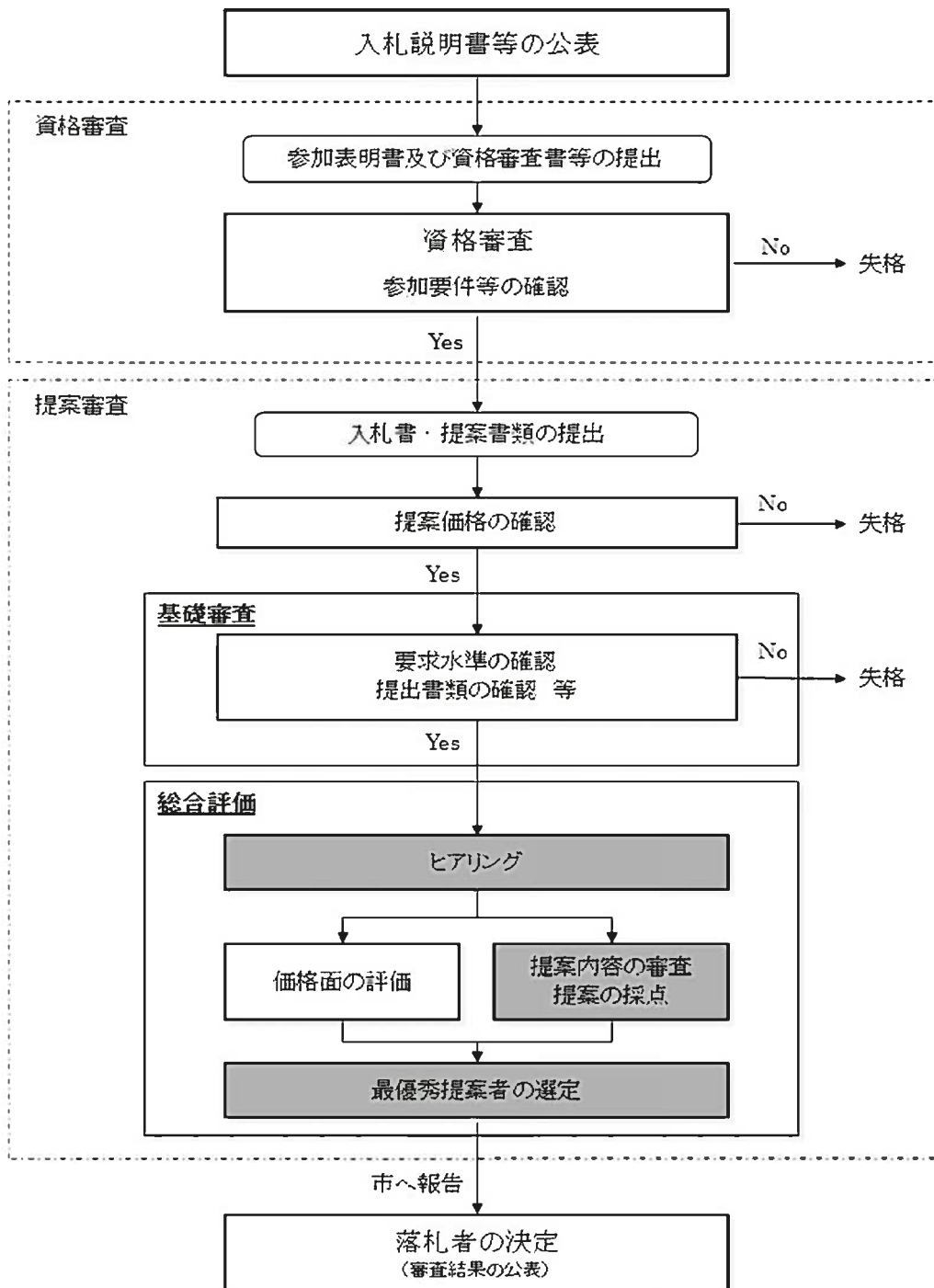
審査は、資格審査と提案審査により実施します。

参加表明書とあわせて提出された資格審査書類をもとに、市は入札説明書等で示した参加要件及び資格等の要件等についての確認審査を行います。

資格審査通過者は、入札書及び事業提案書を提出します。市は、入札参加者より提出された入札書に基づき、提案価格が市の予定価格の範囲内にあることの確認を行います。

市は、事業提案書等に記載されている内容が、入札説明書等に記載している事項をはじめ、本事業の基本的条件及び要求水準を充足していることについて確認します。審査委員会は、基礎審査を通過した入札参加者の提案内容を評価し、最も優秀な提案を行った者を最優秀提案者として選定します。

図表1 最優秀提案者決定までの流れ



※網掛け部分が審査委員会の役割

第4 審査結果

1 資格審査の結果

平成 27 年 4 月 27 日に 3 グループから参加表明書及び資格審査書類の提出がありました。参加資格要件等の確認審査を行った結果、全てのグループが入札参加資格を有することを確認しました。

受付番号	グループ 1	グループ 2	グループ 3
代表企業	・株式会社東洋食品	・シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社 横浜営業所	・大和リース株式会社 横浜支店
構成員	・東亜建設工業株式会社 横浜支店 ・タニコー株式会社 首都圏営業所 ・伊藤忠アーバンコミュニティ株式会社 ・セントラル総業株式会社 ・三菱UFJリース株式会社	・スターツCAM株式会社 ・スターツファシリテーターサービス株式会社 ・株式会社中西製作所	・ハーベスト株式会社 ・株式会社ハリマビシステム ・新日本厨機株式会社 横浜営業所
協力企業	・パシフィックコンサルタンツ株式会社 横浜事務所	・株式会社昭和設計 東京事務所 ・株式会社川崎設計 ・和光産業株式会社	・株式会社アイホー 横浜営業所 ・株式会社アール・アイ・エー 横浜支社 ・馬淵建設株式会社

2 基礎審査の結果

資格審査を通過したグループの全て（3グループ）から、平成 27 年 7 月 10 日に入札書及び事業提案書が提出されました。

(1) 提案価格の確認

入札参加者が提出した入札書を確認し、3グループとも予定価格を超えていないことが確認されました。

(2) 基礎的事項の確認

入札参加者の事業提案書が、落札者決定基準に示した基礎的事項（提出書類、要求水準、事業遂行に関する事項）を充足していることを確認しました。

3 総合評価の結果

(1) ヒアリングの実施

事業提案書の審査に当たり、提案内容の確認のために、両グループに対し、平成27年8月31日にヒアリングを実施しました。

(2) 提案内容の評価

ア 提案内容の採点基準

審査委員会は、事業者選定基準に基づき、提案内容の審査を行いました。

提案内容の審査については、各評価項目に対して次に示す5段階の基準により評価を行いました。

図表2 評価項目の採点基準

評 価	評価内容	採点基準
A	特に優れている	配点 × 1.00
B	優れている	配点 × 0.75
C	やや優れている	配点 × 0.50
D	具体的かつ適切な提案が少ない	配点 × 0.25
E	具体性や実現性について、懸念すべき点がある	配点 × 0.00

イ 提案内容の評価結果

提案内容の評価結果は、以下のとおりです。

評価項目	配点	グループ 1		グループ 2		グループ 3	
		評価	得点	評価	得点	評価	得点
事業計画	168						
事業実施方針	56	B	42.00	C	28.00	C	28.00
リスク管理	14	B	10.50	C	7.00	C	7.00
業務品質の確保	14	C	7.00	C	7.00	C	7.00
本事業の特徴に対する考え方	56	B	42.00	D	14.00	C	28.00
資金調達計画・長期収支計画	28	C	14.00	C	14.00	C	14.00
施設建設	210						
施設計画の基本方針及び配置計画	42	C	21.00	C	21.00	B	31.50
施設内部のゾーニング・平面計画・動線計画	42	C	21.00	D	10.50	B	31.50
施設の利便性、快適性、安全性等	42	C	21.00	C	21.00	B	31.50
調理設備計画・調理備品調達計画・施設備品調達計画	42	C	21.00	C	21.00	C	21.00
施工計画	42	B	31.50	B	31.50	B	31.50
維持管理	28						
維持管理業務	28	B	21.00	C	14.00	C	14.00
運営	238						
運営業務の基本方針	42	C	21.00	B	31.50	C	21.00
調理業務	56	B	42.00	C	28.00	C	28.00
衛生管理業務	56	C	28.00	C	28.00	B	42.00
配送・回収業務	56	B	42.00	B	42.00	B	42.00
その他運営補助（各種補助、洗浄等）	28	B	21.00	B	21.00	C	14.00
その他	56						
開業準備業務	14	C	7.00	C	7.00	C	7.00
地域経済への貢献	14	C	7.00	B	10.50	B	10.50
地域社会への貢献	7	B	5.25	B	5.25	C	3.50
環境への配慮	7	B	5.25	B	5.25	B	5.25
ライフサイクルコストの縮減	14	C	7.00	C	7.00	C	7.00
提案内容の評価点	700	437.50		374.50		425.25	

(3) 提案価格の評価

ア 提案価格の評価方法

入札参加者の提案価格について、以下の考え方に基づいて得点化を行います。なお、満点は300点とします。

[考え方]

入札参加者の中で、提案価格が最低となった提案に対し、300点を提案価格点として付与します。

他の入札参加者については、以下の数式で算出した点数を提案価格点として付与します。得点は、小数点第二位以下を四捨五入し、小数点第一位までの値とします。

[提案価格点の計算式]

$$\text{提案価格点} = \text{配点 (300点)} \times \frac{\text{最低の提案価格}}{\text{提案価格}}$$

イ 提案価格の評価結果

提案価格の評価は次のとおりです。

受付番号	グループ1	グループ2	グループ3
提案価格 (税抜)	7,503,736,235 円	7,186,759,889 円	7,370,400,000 円
提案価格の評価点 (配点：300点)	287.3 点	300.0 点	292.5 点

(4) 総合評価の評価点及び最優秀提案者の選定

審査委員会において、提案内容の評価と提案価格の評価を合計して、総合評価点を算出しました。総合評価の結果は次のとおりです。

受付番号	グループ1	グループ2	グループ3
提案内容の評価 (700点満点)	437.50 点	374.50 点	425.25 点
提案価格の評価 (300点満点)	287.3 点	300.0 点	292.5 点
総合評価	724.80 点	674.50 点	717.75 点

以上より、審査委員会は落札者決定基準に基づき、総合評価で最も高い得点を得たグループ1の株式会社東洋食品を代表企業とするグループを最優秀提案者として選定しました。

第5 審査講評

1 提案内容に対する講評

各グループの提案内容については、評価項目毎に次のとおり評価されました。

(1) 事業計画

評価項目	評価ポイント
事業実施方針	<ul style="list-style-type: none"> ・3グループともに、本事業の位置づけや特徴を踏まえた実施方針となっている点が評価されました。 ・グループ1は経験豊かな企業によるチーム構成やマネジメント体制が明確であることから、信頼性が高い点が高く評価されました。また、複層階給食センターに係る実績に基づくノウハウの活用が提案されている点が高く評価されました。
リスク管理	<ul style="list-style-type: none"> ・3グループともに、PFI事業の特性を踏まえた基礎的なリスク管理方策を適切に実施していることが評価されました。 ・グループ1は本事業の事業特性を踏まえた具体的かつ実行性の高い提案がある点が高く評価されました。また、リスク対応策が過去の経験に基づいたものであることも具体性が高いとの評価につながりました。 ・グループ2はリスク顕在化時の対応策として具体的な提案がなされている点が評価されました。 ・グループ3は非常時におけるバックアップ体制について具体的な提案がなされている点が評価されました。
業務品質の確保	<ul style="list-style-type: none"> ・3グループともに、複層的な内部モニタリング体制を構築するとともに、外部モニタリングを組み合わせたモニタリング体制を確立している点が評価されました。
本事業の特徴に対する考え方	<ul style="list-style-type: none"> ・3グループともに、事業の安定的な実施、事業期間を通じた温かくておいしい給食の提供、市初の中学校給食であることに配慮した具体的な提案がなされている点が評価されました。 ・グループ1は経験に基づき狭い敷地を効果的に使用するための具体的な工夫がなされている点が高く評価されました。 ・グループ3はおいしい給食の提供に向けて具体的な提案がなされている点、過去の実績が記載されている点が評価されました。
資金調達計画・長期収支計画	<ul style="list-style-type: none"> ・3グループともに、金融機関から融資確約書を取得しており、実行性の高い資金調達計画となっている点が評価されました。

(2) 施設建設

評価項目	評価ポイント
施設計画の基本方針及び配置計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 3グループともに、(仮称)マイコンシティセンター(以下、「MCセンター」)が給食センターから独立した配置及び動線となっている点評価されました。 ・ グループ3は、調理階の面積を広く取るための工夫がなされている点が高く評価されました。
施設内部のゾーニング・平面計画・動線計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 3グループともに、基本的な機能や汚染、非汚染作業区域の考え方、ゾーニング等は適切に対応がなされ、工夫されていました。また、各必要諸室の仕様、レイアウト動線は衛生基準に基づき HACCP 概念を十分に取り入れた計画となっていました。 ・ グループ1は安全かつ安定的な運用に向け、各室が機能的に配置されている点が評価されました。 ・ グループ3は調理エリアが集約されていることにより、各室が機能的に連携できる点、動線計画が適切である点が高く評価されました。
施設の利便性、快適性、安全性等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 3グループともに、職員の休憩室等に関する具体的な配慮や各諸室における具体的な作業環境に関する工夫が評価されました。 ・ グループ3は、職員の就業環境や安全な作業環境に関する具体的な提案がなされている点が高く評価されました。
調理設備計画・調理備品調達計画・施設備品調達計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 3グループともに、基礎的な配慮事項への対応が適切になされている点が評価されました。
施工計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 3グループともに、具体的なスケジュールが示されており、また、品質管理方策や周辺環境への具体的な配慮方法が明記されている点が評価されました。 ・ グループ1とグループ2は、市況の変化への対応策について具体的な提案がなされている点が高く評価されました。 ・ グループ3は、余裕のある設計期間・開業準備期間となっており、リスクに対応できる点が高く評価されました。

(3) 維持管理

評価項目	評価ポイント
維持管理業務	<ul style="list-style-type: none">・ 3グループともに経験の豊富さを活かした確実性の高い維持管理体制・計画となっている点や、適切な資格を有した人員が適切に配置される計画となっていることが評価されました。・ グループ1は全国のPFI給食センターに勤務している維持管理責任者とのネットワークを有している点や、維持管理者が常駐し、安定した給食提供につながる点等が高く評価されました。

(4) 運営

評価項目	評価ポイント
運営業務の基本方針	<ul style="list-style-type: none">・ 3グループともに市の基本方針を十分理解した提案となっている点や複層階給食センターの運営にあたって適切な体制構築が提案されている点が評価されました。・ グループ2は従業員全員を対象とした研修体系が構築されている点が高く評価されました。
調理業務	<ul style="list-style-type: none">・ グループ1はこれまでの豊富な実績に基づくデータの活用や食中毒・異物混入防止に係る具体的な方策が提案されている点が高く評価されました。・ グループ3は調理過程に応じてリスクを洗い出し、具体的な対応策が検討されている点が評価されました。
衛生管理業務	<ul style="list-style-type: none">・ 3グループとも、HACCPの概念を取り入れた衛生管理体制が提案されている点が評価されました。・ グループ3は、高度な衛生管理基準、充実した衛生管理体制を構築することが提案されている点が高く評価されました。
配送・回収業務	<ul style="list-style-type: none">・ 3グループともに配送校の特徴を踏まえた配送計画を策定している点や予備の配送車の確保も含め有事への対応策が十分取られている点が高く評価されました。
その他運営補助	<ul style="list-style-type: none">・ 3グループともに、食材検収や献立作成に係る市への協力について具体的に提案されている点が評価されました。・ グループ1及びグループ2については、洗浄業務における洗い残し対策が具体的に提案されている点が高く評価されました。

(5) その他

評価項目	評価ポイント
開業準備業務	<ul style="list-style-type: none">・ 3グループともに、事業開始時における給食サービスの円滑な実施に向けた工夫が提案されている点が評価されました。・ グループ1は調理リハーサル回数、内容が充実している点や、従業員への効果的な研修内容が提案されている点が評価されま

	<p>した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・グループ2は従業員への効果的な研修内容が提案されている点が評価されました。 ・グループ3は優秀な人材の確保や、市との協力体制について具体的な提案がなされている点が評価されました。
地域経済への貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・3グループともに、事業期間全体にわたり、市内企業への発注や川崎市民の雇用・育成に配慮した提案がなされている点が評価されました。 ・グループ2及びグループ3については、川崎市民の雇用について高い目標が掲げられている点が高く評価されました。
地域社会への貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・3グループともに災害時の支援体制等が提案されている点が評価されました。 ・グループ1とグループ2については、過去の災害時における実績が具体的に記載されていた点が高く評価されました。
環境への配慮	<ul style="list-style-type: none"> ・3グループともに、事業期間を通じ一定の環境への配慮がある点が高く評価されました。
ライフサイクルコストの縮減	<ul style="list-style-type: none"> ・3グループともに、事業期間を通じ一定のライフサイクルコストの縮減に向けた取り組みがある点が評価されました。

2 総評

本事業は、川崎市が平成 29 年度の中学校完全給食開始に向け整備を予定している 3 つの給食センターのうちの 1 つである（仮称）川崎市北部学校給食センターの設計・建設・維持管理・運営を一括して実施する事業です。

（仮称）川崎市北部学校給食センターは、非常に限られた敷地において（仮称）MC センターと 1 日の提供食数が炊飯を含む 6,000 食の給食センターを両立するものであり、全国的にも事例が少ない複層階の給食センターを構築する必要がありました。そのため、事業者には本事業の特性を十分に理解した上で、事業者のノウハウを最大限に活かし給食センターの安定的な運営に係る提案が期待されました。

今回、入札に参加された 3 グループからは、全国的にも事例が少ない複層階の給食センターを円滑に運営するため、それぞれの企業の持つノウハウを最大限に活かした効果的かつ魅力的な提案を頂きました。各グループとも、複層階の給食センターの運営に係る工夫に加え、従業員の教育やおいしい給食に向けた取り組み、安全管理体制等に係る具体的な工夫が盛り込まれており、それぞれに魅力的な提案でした。川崎市の安全・安心でおいしい給食の提供に向け、素晴らしい事業提案書の提出をいただいた各グループには、改めて厚くお礼を申し上げる次第です。

3 グループとも優れた提案でしたが、事業計画、運営の面でより優れていた、グループ 1 の株式会社東洋食品を代表企業とするグループを最優秀提案者として選定しました。

最優秀提案者の提案は、豊富な P F I 事業の実績に基づき、本事業の特徴を踏まえた具体的な事業提案がなされている点で、より円滑な運営が期待されました。具体的には、複層階の給食センターを安定的に運営することが求められる中で、過去の豊富な経験を活かして、設計、建設、維持管理、運営の各段階において具体的かつ効果的な提案がなされていたことが特に評価されました。

今後、最優秀提案者として選定された東洋食品グループが市と事業契約を締結し、本事業を実施するに際し、審査委員会から評価された具体的な提案内容を確実に実行することは当然のこと、本事業をさらにより良いものとするため、同グループにおいては、以下の諸点についても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します。

○衛生管理及び厨房機器の選定等については、市と十分に協議を行い、その思想・認識をすりあわせ事業を実施すること。

○漏水対策をはじめとする施設の構造に関する事項については、市の要望を踏まえ、細かな調整を行いながら、実施すること

最後に、選定された東洋食品グループには、市及び他の 2 センターと協働し、安全・安心でおいしい給食を円滑にそして事業期間にわたり安定的に提供することを期待します。