

(仮称)町田市中学校給食センター整備・運営事業  
(町田忠生小山エリア・南エリア)  
審査講評

2023年2月22日

町田市中学校給食センター整備運営事業候補者選考委員会

町田市中学校給食センター整備運営事業候補者選考委員会(以下、「選考委員会」という。)は、(仮称)町田市中学校給食センター整備・運営事業(町田忠生小山エリア・南エリア)(以下、「本事業」という。)について、事業者選定基準(2022年8月1日公表)に基づいて応募者の提案の審査を行い、最優秀提案者を選定しましたので、審査結果及び審査講評を報告します。

2023年2月22日

町田市中学校給食センター整備運営事業候補者選考委員会  
委員長 山本 清

## 1. 選考委員会の概要

下表記載の5名の委員により、事業者選定基準に定める方法により、審査を行った。

役割	氏名	所属等
委員長	山本 清	東京大学 名誉教授 鎌倉女子大学学術研究所 教授
委員	山田 正子	東京家政学院大学現代生活学部食物学科 教授
委員	矢島 加都美	町田市立真光寺中学校 校長
委員	神蔵 重徳	町田市政策経営部長
委員	窪田 高博	町田市都市づくり部長

選考委員会は、下表に示すとおり、5回開催した。

回数	開催日	議事
第1回	2022年7月8日	<ul style="list-style-type: none"><li>・委員長・職務代理選出</li><li>・本事業の概要について</li><li>・本事業者公募の概要とその特徴について</li><li>・審査・評価基準(評価項目と提案を求める項目)について</li><li>・審査・評価の手順について</li></ul>
第2回	2022年11月9日 (書面開催)	<ul style="list-style-type: none"><li>・公募条件の変更について(「リース事業に係る再公募について」を含む)</li></ul>
第3回	2023年1月16日	<ul style="list-style-type: none"><li>・基礎項目審査の結果報告について</li><li>・総合評価案(書類審査)について</li><li>・事前質問、プレゼン・ヒアリング時の質問・確認事項について</li></ul>
第4回	2023年1月20日	<ul style="list-style-type: none"><li>・事前質問・回答及び当日質問(案)について</li><li>・プレゼンテーション審査について</li><li>・最終審査について</li><li>・報告(案)の作成について</li></ul>
第5回	2023年2月6日	<ul style="list-style-type: none"><li>・リース事業 書類審査及びプレゼンテーション審査</li><li>・審査講評(案)の検討について</li></ul>

審査は、事業者選定基準に定める方法により、資格審査と提案審査(基礎項目審査・総合評価)の順に実施した。

また、応募者が1グループの場合についても、同基準に従い、選考委員会においてその提案の適格性について評価するものとした。評価の結果、選考委員会として当該応募者の提案を適切と判断した場合、当該応募者を最優秀提案者として選定するものとした。

## 2. 審査の結果

### (1) 資格審査(第一次審査)

2022年9月30日までに下記の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、いずれのグループも募集要項に示す参加資格要件を満たしていることを確認した。

■ 資格審査(第一次審査)を通過した参加表明者(提出順)

- ・ ジーエスエフグループ
- ・ シダックス大新東ヒューマンサービスグループ

### (2) 提案審査(第二次審査)

#### ① 事業提案書の提出

資格審査を通過した2グループのうち、2022年12月16日までに下記の1グループから事業提案書の提出があった(ジーエスエフグループは参加を辞退)。

グループ名	役割	社名
シダックス大新東 ヒューマンサービス 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
	構成員	徳倉建設株式会社 東京支店
	構成員	馬淵建設株式会社
	構成員	株式会社トーエネック 東京本部
	構成員	株式会社アイホー 多摩営業所
	構成員	三菱電機ビルソリューションズ株式会社 横浜支社 さがみ支店
	協力企業	株式会社阿波設計事務所 東京支社
	協力企業	総合警備保障株式会社

#### ② 基礎項目審査

事業提案書の提出があったシダックス大新東ヒューマンサービスグループについて、基礎項目審査として下記の点の審査を行い、全ての要件に適合していることを確認した。

- ・ 提出のあった事業提案書に不備が無いこと
- ・ 提案価格が提案上限額を超えていないこと
- ・ 事業提案書の内容について、要求水準を充足しており、応募者に示す要件及び事業提案書の作成に関する条件に違反がないこと

#### ③ 総合評価—事業提案書の内容に関する審査(内容点の算出)

事業者選定基準に定める評価内容に基づき、事業提案書の内容について、応募者のプレゼンテーション及び質疑の結果もふまえ、評価項目ごとに審査・採点を行った。

評価	評価内容	採点基準
A	具体的かつ特に優れた提案がある	配点 × 1.00
B	具体的かつ優れた提案がある	配点 × 0.75
C	適切な提案である	配点 × 0.50
D	要求水準を満たすものの、具体性や実現性に懸念点がある	配点 × 0.25

事業提案書の内容に関する審査の結果は以下のとおり。

評価項目(配点)	シダックス大新東ヒューマン サービスグループ
1.事業計画に関する項目(270点)	157.5点
1 事業実施方針(40点)	30.0点
2 実施体制・スケジュール(30点)	15.0点
3 将来の需要変動を踏まえた事業計画(50点)	37.5点
4 施設計画(50点)	25.0点
5 資金調達計画・事業収支計画(30点)	15.0点
6 リスクマネジメント(20点)	10.0点
7 モニタリング計画(20点)	10.0点
8 配送・配膳計画(20点)	10.0点
9 センター間の連携した取組(10点)	5.0点
2.調理水準に関する項目(140点)	70.0点
1 調理に関する方針・基本的考え方(30点)	15.0点
2 町田市の求める給食提供のための工夫(70点)	35.0点
3 食物アレルギー対応食の対応(30点)	15.0点
4 食材調達・検収における工夫(10点)	5.0点
3.衛生水準に関する項目(120点)	60.0点
1 衛生管理の方針・基本的考え方(30点)	15.0点
2 衛生管理に関する工夫(60点)	30.0点
3 異物混入・食中毒発生防止の対策(30点)	15.0点
4.自然環境・地域への配慮、防災・災害対応に関する項目(90点)	60.0点
1 環境負荷低減に資する取組(30点)	22.5点
2 地域への配慮(30点)	15.0点
3 防災・災害対応に関する取組(30点)	22.5点
5.給食センターの新たな価値形成に関する項目(230点)	152.5点
1 給食センターの新たな価値形成に係る取組方針、コンセプト(50点)	37.5点
2 町田市・地域にもたらす価値(30点)	22.5点
3 事業内提案事業の取組内容(50点)	25.0点
4 自主事業の取組内容(50点)	37.5点

評価項目(配点)		シダックス大新東ヒューマン サービスグループ
5	自主事業の実現と安定的運営(40点)	20.0点
6	自主事業の収益還元(10点)	10.0点
合計(850点)		500.0点

#### ④ 総合評価—提案価格の得点化(価格点の算出)

事業者選定基準に基づき、下記に示す算定式により、以下のとおり、応募者の提案価格から、価格点を算出した。

$$\text{価格点} = \{1 - (A) \div (B)\}^2 \times 150 \text{ 点(満点)}$$

$$(A) = (\text{当該提案価格}) - (\text{最低提案価格})$$

$$(B) = (\text{提案上限価格}) - (\text{最低提案価格})$$

※最低提案価格:総合評価審査に進んだ全応募者のうち、提案価格が最低である応募者の提案価格。

当該提案価格:価格点を算出する応募者の提案価格。

		シダックス大新東ヒューマン サービスグループ
提案価格(税込)		12,136,092,595円
価格点		150.0点

#### ⑤ 総合評価点の算定及び最優秀提案者の選定

事業提案書の内容に関する審査により算出した内容点と、提案価格の得点化により算出した価格点を合計し、下表のとおり、総合評価点を算定した。

審査の結果、シダックス大新東ヒューマンサービスグループを最優秀提案者として選定することを適切と判断した。

		シダックス大新東ヒューマン サービスグループ
内容点		500.0点
価格点		150.0点
総合評価点		650.0点

### 3. 審査の講評

#### (1) 各評価項目に対する講評

##### ① 事業計画に関する項目

評価項目	講評
事業実施方針	市が掲げる給食センターのコンセプトへの十分な理解、従来の給食センターの枠組みを超えた新たな価値を形成する具体的な取組の提案が評価された。
実施体制・スケジュール	豊富な実績を有する代表企業及び構成員による実施体制、地域雇用に積極的に取り組む姿勢、工程管理における社会情勢をふまえた具体的な工夫が評価された。
将来の需要変動を踏まえた事業計画	必要調理時間に係る具体的な検証をもとに、生徒数の減少傾向にあわせた具体的な人員配置計画と、無駄を極力少なくする調理設備計画の工夫が評価された。
施設計画	町田忠生小山エリアについては、既存の植栽を活かして豊かなオープンスペースを形成した外部計画、各調理関係諸室に十分な作業スペースを確保し、作業効率性を向上させる内部計画が評価された。 南エリアについては、河川沿いの空間とのつながりを意識した外部計画、2階建てとしながらも適切な作業スペースを確保した内部計画が評価された。
資金調達計画・事業収支計画	代表企業のガバナンスが期待できる資本構成、安定した事業実施が期待できる資金調達計画、無駄を省いたコスト設定や契約方法が評価された。
リスクマネジメント	リスクが顕在化した場合の具体的な対応の流れや、ネットワークを活用した人的支援等の方策が評価された。
モニタリング計画	重層的かつ外部機関も活用したセルフモニタリングの具体性、市のモニタリングへの協力姿勢が評価された。
配送・配膳計画	安全性を配慮した効率的で無理のない配送計画と、学校事情に合わせた柔軟な配膳体制を確保する姿勢が評価された。
センター間の連携した取組	両センター間での緊急時の柔軟な人員配置や、鶴川エリア給食センターも含めて相互連携して取り組む姿勢が評価された。

##### ② 調理水準に関する項目

評価項目	講評
調理に関する方針・基本的考え方	明確な指揮命令系統、開業準備時の手厚い人員体制、調理技術の標準化の工夫が評価された。

評価項目	講評
町田市の求める給食提供のための工夫	町田市の献立の特徴を捉えて、おいしさに加えて美しさにも配慮する細やかな工夫や、手づくり給食に柔軟に対応する姿勢、中学生のニーズを反映させる具体的な取組が評価された。
食物アレルギー対応食の対応	通常食用と適切に分離された専用調理室による専用食提供を可能とする計画、マニュアル整備や基本動作の徹底により事故等を防ぐ姿勢が評価された。
食材調達・検収における工夫	検収時の異物混入を防ぐ具体的な方策、外部事業者も含めた幅広い情報収集を行う独自性、地場産野菜の納品に柔軟に対応する姿勢が評価された。

### ③ 衛生水準に関する項目

評価項目	講評
衛生管理の方針・基本的考え方	責任者による現場確認を重視した綿密な衛生管理方針が評価された。
衛生管理に関する工夫	HACCP※準拠のための具体的で細やかな取組、効果的なマニュアル作成が評価された。
異物混入・食中毒発生防止の対策	経験に基づく具体的な発生防止策、対応策、再発防止策が評価された。

※「HACCP」とは、「Hazard Analysis(危害要因分析)」「Critical Control Point(重要管理点)」の略で、食品の製造・加工、調理、販売等に関わるすべての事業者に適用される衛生管理基準のこと。

### ④ 自然環境・地域への配慮、防災・災害対応に関する項目

評価項目	講評
環境負荷低減に資する取組	概算値で既に ZEB Ready (BEI 値 0.5 以下)※の基準達成が見込まれる計画であり、省資源化・廃棄物の減量化・再資源化に係る取組については、資源の節約量及び CO2 削減量が定量的に示されている点が評価された。
地域への配慮	建物を低層に抑え周辺に配慮した計画、近隣地域と積極的に良好な関係構築を行う工夫が評価された。
防災・災害対応に関する取組	災害時の炊き出しにも対応可能な調理設備の調達、その他、平時から市や地域と連携した対策を講ずる点が評価された。

※「ZEB」とは、「Net Zero Energy Building」の略称で、快適な室内環境を実現しながら、建物で消費する年間の一次エネルギーの収支をゼロにすることを目指した建物のこと。ゼロエネルギーの達成状況に応じて 4 段階が設けられており、「ZEB Ready」は一次エネルギー消費量を基準値より 50%以上削減した建物のこと。

※「BEI 値」とは、「Building Energy Index」の略称で、建物の省エネルギー基準に採用する指標のひとつである。

## ⑤ 給食センターの新たな価値形成に関する項目

評価項目	講評
給食センターの新たな価値形成に係る取組方針、コンセプト	前例の無い給食センターの活用方策、多様な地域の主体との連携など、積極的かつ独自性のある魅力的な取組方針が評価された。
町田市・地域にもたらす価値	提供する価値及び目標管理のための具体的な指標を明示している点が評価された。
事業内提案事業の取組内容	地域の多世代に喜ばれる効果的な提案が具体的に示され、実施体制からも確実な実施が期待できる点が評価された。
自主事業の取組内容	市内のカフェ事業者を誘致したカフェ事業や食に関するイベント等の実施、町田忠生小山エリアでの健康増進施設との連携を意識した機能など、「地域の食の健康づくり拠点」として期待できる提案がなされている点が評価された。
自主事業の実現と安定的運営	実現までのプロセス、課題、市に求める協力内容が具体的に示されている点が評価された。
自主事業の収益還元	利益の50%を市に還元する提案が評価された。

## (2) 総評

選考委員会は、事業者選定基準に基づいて厳正かつ公正に審査を行い、シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社を代表企業とする「シダックス大新東ヒューマンサービスグループ」を最優秀提案者として選定した。

応募者の事業提案書は、本事業に対する熱意や意気込みを大いに感じるものであった。選考委員会としては、事業提案書の作成にあたっての努力について高く評価しており、応募者に重ねて深く感謝申し上げる次第である。

今後、最優秀提案者として選定されたシダックス大新東ヒューマンサービ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、選考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、選考委員会として要望する。

- ・事業期間にわたり、市と協力して、従来の給食センターとは異なる新しい給食センターのあり方を追求し、社会や地域にどのような価値を提供できるかを念頭に、「食を通じた健康づくり」に資する多彩な事業展開を積極的に図ること
- ・PFI事業の特性を生かし、長期的な視野からの人材育成・設備投資に取り組むこと
- ・地域経済の活性化の観点で、建設段階から維持管理段階まで幅広く市内の多様な事業者の活用を図るとともに、幅広い世代の地域雇用を創出するよう努めること
- ・給食のつくり手として、受け手である学校とのコミュニケーションを事業始期から図り、給食提供が円滑に行える体制を整えるとともに、運営段階においては、生徒と調理員とのコミュニケーションの充実など、触れ合いや交流を重視しながら運営に取り組むこと

- ・学校内での配膳業務において、各学校の施設状況に合わせて、各クラスの生徒に安全かつ確実に給食を引き渡すための体制整備と、そのための安全管理を徹底すること
- ・市の食物アレルギー対応の方針を十分に理解し、安全に調理できる環境確保と合わせて、食物アレルギー対応の水準を向上させる維持管理・運営を行うこと
- ・地域住民と積極的にコミュニケーションをとりながら、地域から本事業を広く応援してもらえるように、良好な関係構築と地域に喜ばれるサービス提供に取り組むこと
- ・防災・災害対応の観点から、給食センターが周辺地域に限らず、市域全体の災害対応を食の面から支えることを期待するものであり、市と連携してどのような取組が可能かを検討すること
- ・提案された事業内提案事業及び自主事業について、夏季休業期間中などの施設・設備の有効利用・稼働率向上を図り、学童保育や老人福祉など地域社会に向けた給食サービス・弁当の販売等の提供を市及び地域社会と協議して実施することを期待したい。このことについて、市と協議を重ねて、事業内容や実施体制、収支計画等の検討を深め、確実な事業実施につなげること
- ・高品質かつ魅力ある給食食材の調達に市と協力して取り組むとともに、地産地消を促進するため、市内農業者にとって負担の少ない納品方法について、市と協力して積極的な対応を検討すること
- ・2施設とも、施設と公園・広場等のオープンスペースの配置計画について、関係計画や基準を踏まえて将来施設管理者等との協議を十分に行い、安全で誰もが利用しやすいものとする
- ・生徒たちから親しみをもたれる給食センターを目指し、常に子どもたちの思いや考えに寄り添った参加型の取組を重視し、事業を推進すること

また、発注者たる市に対しても、下記の点を申し添える。

- ・応募者によるモニタリングの提案内容を踏まえながら、市・事業者が双方協力して、事業期間にわたりサービス品質を向上させるための実効的なモニタリング体制を構築すること
- ・本公募において事業提案書の提出が1グループからであったことを鑑み、今後、新たに官民協働事業の事業者を公募する際には、出来るだけ複数の応募者から手が挙がる条件等を検討すること

最後に、シダックス大新東ヒューマンサービスグループが、事業期間にわたり提案内容を確実に実行することにより、本事業が安定的かつ円滑に継続され、町田市民の期待に添う給食センターになることを切に願うところである。