（仮称）神野台学校給食センター整備及び運営事業

審査講評

令和元年８月５日

加古川市学校給食センター整備運営事業者選定委員会

加古川市学校給食センター整備運営事業者選定委員会（以下「事業者選定委員会」という。）は、（仮称）神野台学校給食センター整備及び運営事業（以下「本事業」という。）に関して、落札者決定基準（平成 31 年 1 月 11 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。

令和元年８月５日

加古川市学校給食センター整備運営事業者選定委員会
委員長　鳥巣　茂樹

目　　次

Ⅰ．事業者選定委員会……1
１．委員の氏名及び選任理由……1
２．開催日及び案件……1
Ⅱ．審査結果……2
１．入札参加資格審査……2
２．提案審査……2
Ⅲ．審査講評……8
１．各審査項目についての講評……8
２．総評……12

Ⅰ．事業者選定委員会

１．委員の氏名及び選任理由

事業者選定委員会委員は、加古川市学校給食センター整備運営事業者選定委員会規則第３条に基づき、下記専門性を有する学識経験者で組織されています。

	氏　名	所　属	役職
委員長	鳥巣 茂樹	武庫川女子大学 生活環境学部 建築学科	教授
副委員長	竹川 宏子	兵庫大学 現代ビジネス学部 現代ビジネス学科	准教授
委員	竹林 英樹	神戸大学大学院 工学研究科 建築学専攻	准教授
委員	太田 淳子	神戸学院大学 栄養学部 栄養学科	講師

（参考）加古川市学校給食センター整備運営事業者選定委員会規則

（組織）

第３条　委員会は、委員５人以内で組織する。

２　委員は、次に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱する。

(1)　学識経験を有する者

(2)　その他教育委員会が適当と認める者

２．開催日及び案件

開催日及び案件は以下のとおり行いました。

回	開催日	主な案件
第３回	平成30年(2018年)8月16日	・実施方針（案）について ・要求水準書（案）について
第６回	平成30年(2018年)10月19日	・（仮称）神野台学校給食センター整備及び運営事業の進捗について ・落札者決定基準（案）について ・審査に関して確認すべき事項について
第７回	令和元年(2019年) ５月29日	・審査方法について ・入札参加資格審査結果について ・基礎審査結果の報告について ・提案の概要について ・質疑（案）について
第８回	令和元年(2019年) ６月21日	・ヒアリング
第９回	令和元年(2019年) ７月17日	・第２次審査（本審査） ・最優秀提案の選定

Ⅱ．審査結果

１．入札参加資格審査

入札参加資格審査書類について、表１に示す２グループから提出があり、事業者選定委員会での審査の結果、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ました。

表１　入札参加資格審査申請者

登録番号	１０８	１０９
代表企業	ハーベストネクスト株式会社	株式会社東洋食品
構成員	阿比野建設株式会社 株式会社あい設計 大阪支社 株式会社中西製作所 神戸営業所	株式会社日立建設設計　西日本支社 株式会社小野設計 前川建設株式会社 西部電気建設株式会社 株式会社アイホー　神戸営業所 有限会社近畿調理機 ネクスト・ワン株式会社 株式会社 SIC
協力企業	株式会社五星 神戸事務所 株式会社山口電機 山陽アメニティサービス株式会社	株式会社小西建築設計事務所

２．提案審査

（１）提案書類及び提案価格の確認

参加資格を有する２グループともに、提案書類が提出され、提出された提案書類が入札説明書等の指定どおりにすべて揃っていること、更に提案価格が予定価格の範囲内であることを確認しました。

（２）基礎審査

基礎審査の対象となった２グループの提案内容について、表２に掲げる基礎審査の審査基準をすべて満たしていることを確認しました。

表２　基礎審査の審査基準

審　査　項　目		審　査　基　準
事業計画	事業工程	・実現可能な事業工程となっているとともに、事業条件が満たされていること
	入札金額	・算定方法に誤りがないこと
	特別目的会社	・特別目的会社の基本的な属性について、要求水準書等に定める条件を満たした設立等が明示されていること ・出資内容が明記され、出資条件が満たされていること
	市の支払条件	・施設整備に係る対価の算定方法に誤りがなく、支払条件が満たされていること ・維持管理および運営業務に係る対価の算定方法に誤りがなく、支払条件が満たされていること
	事業実施体制	・事業実施体制が明示されていること ・各業務を実施する構成員及び協力企業とその役割が明確に示されていること
	リスク管理の考え方	・リスクの分担者、分担方法、分担者のリスク管理能力が明示されていること
	長期収支計画	・長期収支計画全体の計算に誤り等がないこと ・各種発生費用の項目及び算定方法に誤りがなく、市場価格と極端に乖離していないこと ・事業期間を通じて特別目的会社に資金不足が生じないこと
施設整備計画	施設整備計画	・事業計画地の範囲内に配置されており、法令に適合した計画であること ・施設の規模について、要求水準が満たされていること ・各室が要求水準を反映した基本的性能を備えたものであること
	調理設備機器整備計画	・調理設備機器の仕様について、要求水準を満たしていること ・施設整備計画（給食エリアのゾーニング等）と適合した配置であること
	施工計画	・適切な施工計画が策定されていること
維持管理計画	維持管理計画	・各業務の水準について、要求水準が満たされていること
運営計画	運営計画	・各業務の水準について、要求水準が満たされていること

（３）性能審査

① 評価方法

事業者選定委員会は、審査基準書に基づき、審査項目ごとに表３に示す基準により４段階で評価し、それに応じて計算される得点（加点）を付与しました。

表３　性能審査加点項目の評価基準

評価	評価指標	加算割合
A	当該評価項目において非常に優れている	配点×1.0
B	当該評価項目において優れている	配点×0.75
C	当該評価項目において適切な提案がなされている	配点×0.5
D	当該評価項目において具体性や実現性に欠ける	配点×0.25

② 評価結果

性能審査加点項目の評価結果は、表４に示すとおりです。

表４　評価結果

加点項目		配点	登録番号 １０８	登録番号 １０９
提案全般				
	本事業への理解・取り組み姿勢及び提案全体のバランス	30	22.5	22.5
提案全般 小計		30	22.5	22.5
事業計画				
	事業収支計画	20	15.0	10.0
	事業継続	20	10.0	15.0
	リスク管理の考え方	30	15.0	15.0
	地域社会、地域経済への貢献	40	20.0	30.0
事業計画 小計		110	60.0	70.0

施設整備					
	安全性・防災性	構造計画	20	15.0	15.0
		火災等の事故防止			
		災害時機能維持			
		防犯性			
	機能性	給食エリアのゾーニング及び配置計画	20	15.0	15.0
		全体動線計画	20	10.0	10.0
		各室の環境衛生・快適性	20	10.0	10.0
		ユニバーサルデザインへの配慮	10	7.5	5.0
		調理設備機器の性能	20	10.0	15.0
	経済性	ＬＣＣの低減	20	10.0	15.0
		フレキシビリティ・更新性・耐久性			
		事業終了時の経済性			
	環境性	環境負荷の低減	20	15.0	15.0
		周辺環境保全・外観			
	その他	施工計画	20	15.0	10.0
		施設整備に関する体制及びモニタリング			
施設整備 小計			170	107.5	110.0
維持管理					
	維持管理	維持管理業務体制	10	7.5	5.0
		維持管理業務内容	30	15.0	22.5
	修繕・更新計画		20	10.0	10.0
維持管理 小計			60	32.5	37.5

運営				
	調理体制	20	10.0	15.0
	調理業務	40	20.0	20.0
	衛生管理業務	40	20.0	30.0
	配送業務	30	15.0	15.0
	アレルギー対応食の提供	30	15.0	15.0
	事故の未然防止・再発防止、緊急時の対応	30	15.0	15.0
	サービス水準の改善努力	20	10.0	10.0
	運営支援	10	7.5	7.5
	働きやすい職場環境づくり	10	7.5	7.5
運営 小計		230	120.0	135.0
合計		600	342.5	375.0

（４）価格審査

① 価格評価点の算定方法

価格評価点は、提案書類に記載された提案価格を用いて、次の算式により算出します。

価格評価点＝ 400 点 ×最低入札価格 ／ 入札価格

② 算定結果

価格評価点の算定結果は表５に示すとおりです。

表５　価格評価点の算定結果

	登録番号１０８	登録番号１０９
提案価格	4,121,274,000 円（税抜）	4,367,721,537 円（税抜）
価格評価点	400.00 点	377.43 点

（５）最優秀提案の選定

① 最優秀提案の選定方法

事業者選定委員会において、性能評価点と価格評価点を合計して総合評価点を算出しました。

② 選定結果

表６に示すとおりの総合評価点で、登録番号１０９を最優秀提案者として選定しました。

表６　総合評価結果

評価項目	配点	登録番号１０８	登録番号１０９
性能評価点	600	342.50 点	375.00 点
価格評価点	400	400.00 点	377.43 点
合計（総合評価点）	1,000	742.50 点	752.43 点

Ⅲ．審査講評

１．各審査項目についての講評

【提案全般】

審査項目	登録番号１０８	登録番号１０９
本事業への理解･取り組み姿勢及び提案全体のバランス	・２グループ共に本事業の目的を理解の上、要求水準以上の付加的な提案が多く認められた。提案全体を通じても効果が十分に期待できる優れた提案であったと評価された。	

【事業計画】

審査項目	登録番号１０８	登録番号１０９
事業収支計画	・安定的な事業収支を目指した不測の事態を想定した資金確保が優れた提案であると評価された。	・予備的資金も含めて資金計画が事業収支の安定化に寄与する提案であったが、一般的な提案であると評価された。
事業継続	・不測の事態における事業継続の具体的な方策等工夫も見受けられたが、全体を通じては、一般的な提案として評価された。	・不測の事態の発生時における手厚いバックアップ体制が優れた提案であると評価された。
リスク管理の考え方	・２グループ共に保険の付保やリスク顕在化時の対応体制等、具体的な提案が見受けられたが、全体としては一般的な提案であると評価された。	
地域社会、地域経済への貢献	・地元企業の活用や市内在住者の雇用等についての具体的な提案も見受けられたが、全体としては一般的な提案であると評価された。	・地元企業の活用や市内在住者の雇用等についての具体的な提案が見受けられた。特に地元企業への発注予定金額や地元企業が重要な役割として事業参画する体制が優れた提案であると評価された。

【施設整備】

審査項目	登録番号１０８	登録番号１０９
安全性・防災性	・建築計画の工夫による安全性、防災性が優れた提案であると評価された。	・要求水準を上回る構造体種別や災害時の機能維持等、優れた提案であると評価された。
給食エリアのゾーニング及び配置計画	・２グループ共に、施設内部のコンパクトな動線計画や作業性を踏まえた機器配置等、適切な計画がなされた優れた提案であると評価された。	
全体動線計画	・外部から施設までのアプローチの工夫等も見受けられたが、全体としては一般的な提案と評価された。	・一部車両通路が狭小である課題等が指摘されたが、明確な歩車分離等工夫を凝らした提案も見受けられ、全体としては一般的な提案と評価された。
各室の環境衛生・快適性	・２グループ共に各室の用途を踏まえ、衛生面、安全性及び快適性に配慮した諸室や空間構成、換気、空調整備について、具体的な提案がなされたが、全体としては一般的な提案と評価された。	
ユニバーサルデザインへの配慮	・建築計画の工夫による階段の解消の他、建物内の床レベル等についても細かな配慮がなされており、優れた提案であると評価された。	・階段や段差の仕様やサイン計画等、工夫が多く見受けられたが、全体としては一般的な提案であると評価された。
調理設備機器の性能	・加古川市の献立内容を踏まえ、最新機器を導入するなど工夫が見受けられたが、全体としては一般的な提案であると評価された。	・加古川市の献立内容を踏まえた特殊仕様の機器の採用の他、異物混入対策用機器の導入等が優れた提案であると評価された。
経済性	・LCC低減に配慮した設備の導入等、工夫が見受けられたが、全体としては一般的な提案であると評価された。	・LCC低減に配慮として効果的な設備導入についての提案があり、優れた提案であると評価された。
環境性	・２グループ共に省エネに配慮した設備の導入や周辺環境へ配慮した場の提案等、優れた提案であると評価された。	

その他	・工事段階における周辺環境への配慮や独自のモニタリング手法等の具体的な提案が示された。特に、現地確認を踏まえた工事計画が優れた提案であると評価された。	・工事段階における周辺環境への配慮や独自のモニタリング手法等の具体的な提案が見受けられたが、全体としては一般的な提案であると評価された。

【維持管理】

審査項目	登録番号１０８	登録番号１０９
維持管理業務体制	・具体的な業務体制に加え、地元を含めた定期訓練や独自のモニタリング体制が優れた提案であると評価された。	・有資格者の配置等評価の提案も見受けられたが、全体としては一般的な提案であると評価された。
維持管理業務内容	・予防保全を前提とした様々な提案が見受けられたが、全体としては一般的な提案であると評価された。	・予防保全を前提とした様々な提案に加え、エネルギーマネジメントについて付加的な提案が多く見受けられ、優れた提案であると評価された。
修繕・更新計画	・２グループ共に要求水準を前提としながら、事業終了後を見据えた機能維持等、様々な工夫が提案されたが、全体としては一般的な提案であると評価された。	

【運営】

審査項目	登録番号１０８	登録番号１０９
調理体制	・具体的な根拠に基づき人員体制が提案されているが、一般的な提案であると評価された。	・具体的な根拠に基づく人員体制及び安定的な給食供給に期待できる従業員の雇用形態が優れた提案であると評価された。
調理業務	・２グループ共に運営企業の経験に基づく調理の工夫等の提案も見受けられたが、全体としては一般的な提案であると評価された。	
衛生管理業務	・研修内容等については具体的な提案も見受けられたが、掃除方法等について一部不安が残されたため、一般的な提案であると評価された。	・衛生管理基準の自主的な底上げや最新機器の導入、研修システム等、全体として優れた提案であると評価された。
配送業務	・２グループ共に具体的な配送計画に基づく提案がなされたが、全体としては一般的な提案であると評価された。	
アレルギー対応食の提供	・２グループ共に要求水準を前提とした具体的な提案がなされたが、全体としては一般的な提案であると評価された。	
事故の未然防止・再発防止、緊急時の対応	・２グループ共に市との連絡体制や対応フロー等、具体的な提案が見受けられた。また、不測の事態の対応についてもそれぞれの工夫が見受けられたが、全体としては一般的な提案であると評価された。	
サービス水準の改善努力	・２グループ共に、モニタリングの体制・プロセス等、具体的な提案がなされたが、全体としては一般的な内容であると評価された。	
運営支援	・２グループ共に食育支援、学校との連携等、様々な付加的な提案が見受けられ、優れた提案であると評価された。	
働きやすい職場環境づくり	・２グループ共に、職場の特性を踏まえた様々な離職防止等の取り組み・実績等が提示されており、優れた提案であると評価された。	

２．総評

本事業は、中学校給食の提供を実現するため加古川市が新たに整備する最後の学校給食センターとなります。安全で、栄養バランスに配慮された食事を摂ることができる学校給食の実施はもとより、経済効率性も重視しながら、学校給食の教育目的に資する事業の実施を目指すことが主眼となります。

本事業者選定委員会もこれらのことを念頭に、先行事業である（仮称）日岡山学校給食センターに引き続き審議を重ねてまいりました。また、提案書類の審査に当たりましては、入札説明書と同時に公表した落札者決定基準に基づき、公正かつ客観的評価を確保すべく、各審査項目について審議を尽くし、最終的な結果を得たところでございます。

さて、今回の事業者の提案では、いずれも豊富な経験に基づき具体的かつ工夫を凝らした優れた点が多く認められました。事業者選定委員会としてあらためて感謝と敬意の念を表するものであります。

より優れた提案を選定する審査の結果、株式会社東洋食品を代表企業とする登録番号１０９グループを最優秀提案者として選定しました。

登録番号１０９グループの提案は、構成企業が有する他都市での豊富な実績を踏まえた創意工夫が随所に見受けられ、安全・安心でおいしい給食の実現への様々な工夫が提案された他、地域経済への貢献するための業務実施体制や、雇用への配慮等の付加的な要素についても十分に期待できる内容でした。その一方で、次の事項について、一部不安が残されました。

・LCCの削減、環境負荷の低減等を実現するための、設計時の理念に基づく高効率機器の適切な運用方策
・運用時における配送車両の旋回軌跡を想定した余裕を持った配送車路幅員の確保

本事業の事業者選定に係る審査はこれで終了となりますが、登録番号１０９グループは、先に指摘した課題となる部分については、今後、加古川市との協議の中で実現可能な具体策を示していただき、その上で本事業の実施にあたっては、参画する全ての企業がそれぞれの役割を確実に果たし、事業期間中に生じる課題等についても、加古川市との良好なパートナーシップの下、安全・安心でさらに質の高い学校給食が安定的かつ継続的に生徒に提供されるよう期待するものであります。