（仮称）日岡山学校給食センター整備及び運営事業

審査講評

平成 30 年 10 月 15 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）日岡山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 30 年 4 月 13 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 30 年 10 月 15 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１回	平成29年(2017年)12月１日	・委員長及び副委員長の選任について ・実施方針（案）について ・要求水準書（案）について
第２回	平成30年(2018年)２月８日	・実施方針・要求水準書（案）の修正について ・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３回	平成30年(2018年)８月16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４回	平成30年(2018年)９月７日	・ヒアリング
第５回	平成30年(2018年)９月25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	００８	００９
代表企業	日本国民食株式会社	株式会社東洋食品
構成員	株式会社大建設計　大阪事務所 立建設株式会社 歩信栄建設株式会社 太平ビルサービス株式会社 株式会社中西製作所　神戸事務所	株式会社日立建設設計　西日本支社 株式会社小西建築設計事務所 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

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 ００８	登録番号 ００９
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	22.50	22.50
提案全般 小計		30	22.50	22.50
事業計画				
	事業収支計画	20	10.00	10.00
	事業継続	20	15.00	15.00
	リスク管理の考え方	30	15.00	15.00
	地域社会、地域経済への貢献	40	30.00	30.00
事業計画 小計		110	70.00	70.00

施設整備					
	安全性・防災性	構造計画	20	10.00	15.00
		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	10.00	15.00
		全体動線計画	20	10.00	10.00
		各室の環境衛生・快適性	20	10.00	10.00
		ユニバーサルデザインへの配慮	10	7.50	7.50
		調理設備機器の性能	20	10.00	10.00
	経済性	ＬＣＣの低減	20	15.00	15.00
		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	15.00	10.00
		周辺環境保全・外観			
	その他	施工計画	20	10.00	10.00
		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	97.50	102.50
維持管理					
	維持管理	維持管理業務体制	10	7.50	5.00
		維持管理業務内容	30	22.50	15.00
	修繕・更新計画		20	10.00	10.00
維持管理 小計			60	40.00	30.00

運営				
	調理体制	20	15.00	15.00
	調理業務	40	30.00	20.00
	衛生管理業務	40	20.00	30.00
	配送業務	30	15.00	22.50
	アレルギー対応食の提供	30	15.00	15.00
	事故の未然防止・再発防止、緊急時の対応	30	15.00	22.50
	サービス水準の改善努力	20	10.00	10.00
	運営支援	10	7.50	7.50
	働きやすい職場環境づくり	10	7.50	7.50
運営 小計		230	135.00	150.00
合計		600	365.00	375.00

（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００８	登録番号００９
提案価格	4,478,952,023 円（税抜）	4,343,537,972 円（税抜）
価格評価点	387.91 点	400 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００９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００８	登録番号００９
性能評価点	600	365 点	375 点
価格評価点	400	387.91 点	400 点
合計（総合評価点）	1,000	752.91 点	775 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００８	登録番号００９
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グループ共に要求水準以上の提案が多く見受けられ、提案全体としても維持管理運営での効率性に配慮した施設計画がなされるなど、優れた提案であったと評価できる。	

【事業計画】

審査項目	登録番号００８	登録番号００９
事業収支計画	・２グループ共に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できる。	
事業継続	・モニタリングや業務間の垣根を超えたデータの一元管理等の仕組み提案が評価された。	・建設企業が維持管理・運営期間を通じて事業に関与する提案が評価された。
リスク管理の考え方	・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できる。	・保険の付保やリスクマネジメントにおけるPDCAの仕組み等、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できる。
地域社会、地域経済への貢献	・２グループ共に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評価された。	

【施設整備】

審査項目	登録番号００８	登録番号００９
安全性・防災性	・災害時における機能維持への配慮等、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できる。	・要求水準を上回る構造体種別や災害時の機能維持等、優れた提案であったと評価できる。
給食エリアのゾーニング及び配置計画	・明確なゾーニングによるコンパクトな計画であったが、調理機器配置や構造計画とのバランスに一部課題が見受けられ、全体としては一般的な提案であると評価できる。	・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、全体として優れた提案であったと評価できる。
全体動線計画	・建物外部の動線計画や周辺地域への配慮等が見受けられたが、全体としては一般的な提案であると評価できる。	・来客車両と従業員・搬出入車両の動線等へ配慮された計画となっていたが、全体としては一般的な提案であると評価できる。
各室の環境衛生・快適性	・２グループ共にそれぞれが提案された空調方式の特性を生かした環境衛生、快適性への工夫等が見受けられたが、全体としては一般的な提案であると評価できる。	
ユニバーサルデザインへの配慮	・２グループ共に適切なスロープの計画や段差を極力少なくする計画等の配慮が見受けられ、全体として優れた提案であったと評価できる。	
調理設備機器の性能	・２グループ共に調理の効率化や衛生管理に配慮した機器の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できる。	
経済性	・２グループ共にLCC低減に配慮した設備の導入等、優れた提案であったと評価できる。	
環境性	・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、優れた提案であったと評価できる。	・省エネに配慮した提案等、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できる。
その他	・２グループ共に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できる。	

【維持管理】

審査項目	登録番号００８	登録番号００９
維持管理業務体制	・運営業務と適宜連携しながら、施設等管理を実施する計画や、充実した従業員研修等の具体的な提案がなされ、全体として優れた提案であったと評価できる。	・市との連絡体制の一本化等、事業者の経験を踏まえた業務体制等が提案されたが、全体としては一般的な提案であると評価できる。
維持管理業務内容	・日々の取り組み内容が具体的に提案されるなど、全体として優れた提案であったと評価できる。	・要求水準を前提とした具体的な提案がなされていたが、全体としては一般的な提案であると評価できる。
修繕・更新計画	・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ていたが、全体としては一般的な提案であると評価できる。	

【運営】

審査項目	登録番号００８	登録番号００９
調理体制	・２グループ共に具体的な根拠に基づき余裕のある人員体制が提案されており、全体として優れた提案であったと評価できる。	
調理業務	・調理の工夫や従業員の技術の向上等が具体的に提案されるなど、全体として優れた提案であったと評価できる。	・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できる。
衛生管理業務	・衛生指導の工夫等の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できる。	・最新機器の導入による衛生管理や研修システム等、全体として優れた提案であったと評価できる。
配送業務	・具体的な配送計画に基づく提案がなされているが、全体としては一般的な提案であると評価できる。	・具体的な配送計画に基づく提案に加え、不測の事態への配慮がなされるなど、全体として優れた提案であったと評価できる。

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ていたが、全体としては一般的な提案であると評価できる。	
事故の未然防止・再発防止、緊急時の対応	・市との連絡体制や対応フロー等、具体的な提案がなされていたが、全体としては一般的な提案であると評価できる。	・市との連絡体制や対応フローに加え、運営企業の経験に基づく危機管理マニュアル等の具体的な提案がされるなど、全体として優れた提案であったと評価できる。
サービス水準の改善努力	・モニタリングの体制・プロセス等、具体的な提案がなされていたが、全体としては一般的な提案であると評価できる。	・第三者の指導による業務改善等、具体的な提案がなされていたが、全体としては一般的な提案であると評価できる。
運営支援	・運営企業の蓄積されたノウハウの水平展開や生徒の生の声を給食改善へつなげる提案等、全体として優れた提案であったと評価できる。	・各関係主体との連携によるより良い給食提供への工夫など、全体として優れた提案であったと評価できる。
働きやすい職場環境づくり	・従業員のモチベーションを維持するための具体的な取り組みが提案されるなど、全体として優れた提案であったと評価できる。	・女性の働きやすさに特に配慮された提案がされるなど、全体として優れた提案であったと評価できる。

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初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という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、昨年12月より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、今回の両グループの提案では、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009グループを最優秀提案者として選定しました。

登録番号009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、ハード・ソフトの両面で安全・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、災害時の機能維持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、ヒアリング等では次の事項について、一部不安が残されました。

・調理後２時間以内喫食を確実に履行するための調理機器及び人員配置
・LCCの削減、環境負荷の低減等、設計時の理念に基づく高効率機器の適切な運用方策
・維持管理・運営における日々の業務内容を確実に履行するための業務体制の確立及び詳細な業務マニュアルの策定
・サービス水準の改善を目的としたモニタリング内容を業務へフィードバックする仕組み

特に維持管理・運営業務については、代表企業が包括的に業務管理する体制が提案されましたが、ビルメンテナンス企業，厨房設備企業との責任体制の曖昧さが危惧されます。代表企業，ビルメンテナンス企業，厨房設備企業等の担当企業が一体となった維持管理体制を構築されるよう要請します。

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 009 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。