

茨木市中学校給食センター一整備・運営事業

審査講評

令和4年9月30日

茨木市中学校給食センター一整備運営事業者候補者選定委員会

茨木市中学校給食センター整備運営事業者候補者選定委員会（以下、「選定委員会」という。）は、茨木市中学校給食センター整備・運営事業（以下「本事業」という。）に関して、落札者決定基準（修正版）（令和4年5月9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4年9月30日

茨木市中学校給食センター整備運営事業者候補者選定委員会
委員長 北詰 恵一

目 次

1. 選定委員会	1
(1) 委員の氏名	1
(2) 開催日及び議題	1
2. 審査結果	2
(1) 入札参加資格確認	2
(2) 提案審査	2
① 提案書類及び入札価格の確認	2
② 基礎審査	3
③ 性能審査	4
(3) 評価結果	5
(4) 価格審査	6
① 価格評価点の算出方法	6
② 算定結果	6
(5) 最優秀提案の選定	7
① 最優秀提案の選定方法	7
② 選定結果	7
3. 審査講評	7
(1) 各審査項目についての講評	7
4. 総評	9

1. 選定委員会

(1) 委員の氏名

選定委員会委員は、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7条の規定に基づき、下記の学識経験者で組織されています。

	氏名	所属
委員長	北詰 恵一	関西大学環境都市工学部教授
副委員長	鳥巢 茂樹	武庫川女子大学建築学部教授
委員	浦嶋 敏之	関西外国語大学英語キャリア学部教授
委員	桜井 政成	立命館大学政策科学部教授
委員	西村 智子	梅花女子大学食文化学部教授

(2) 開催日及び議題

委員会の開催経過は以下のとおりです。

回	開催日	主な議題
第1回	令和3年（2021年）11月1日	<ul style="list-style-type: none">・実施方針（案）について・要求水準書（案）について・事業者選定方法及び審査方法について
第2回	令和4年（2022年）2月1日	<ul style="list-style-type: none">・特定事業の選定について・落札者決定基準について・公募資料について
第3回	令和4年（2022年）8月18日	<ul style="list-style-type: none">・入札参加資格審査結果について・基礎審査結果について・提案の概要について
第4回	令和4年（2022年）9月18日	<ul style="list-style-type: none">・ヒアリング・最終審査・最優秀提案の選定

2. 審査結果

(1) 入札参加資格確認

入札参加資格確認書類について、表1に示す2グループから提出があり、それぞれ参加資格を有していることを確認しました。

表1 入札参加表明者

登録番号	C19G	C22G
代表企業	日本国民食株式会社	株式会社メフォス
構成企業	西松建設株式会社 西日本支社 株式会社橋本工務店 日本調理機株式会社 関西支店 太平ビルサービス大阪株式会社 朝日給食株式会社	株式会社掛谷工務店 株式会社トーエネック 大阪本部 株式会社アイホー 大阪支店 三菱電機ビルソリューションズ株式会社 関西支社 南海ビルサービス株式会社 株式会社長大 大阪支店
協力企業	株式会社大建設計 大阪事務所	株式会社綜企画設計 大阪支店 金田運輸株式会社

(2) 提案審査

① 提案書類及び入札価格の確認

参加資格を有する2グループから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企業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
	資金調達計画	・資金調達方法、金額、条件などが明示されていること ・資金調達に係る利息の計算に誤り等がないこと
	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

選定委員会は、落札者決定基準に基づき、審査項目ごとに表3に示す基準により5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	(要求水準を満たしているものの) 当該評価項目において具体的かつ適切な提案が少ない	配点×0.25
E	(要求水準を満たしているものの) 当該評価項目において懸念される点がある	配点×0.0

(3) 評価結果

選定委員会での審査の結果、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 性能審査評価結果

加 点 評 価 項 目			配点	評点		
				C19G	C22G	
事業計画	事業の安定性	事業継続	20	12.00	15.00	
		資金調達計画	20	15.00	14.00	
		事業収支計画	20	14.00	13.00	
	リスク管理の考え方		20	14.00	15.00	
	地域社会、地域経済への貢献		20	14.00	15.00	
			100	69.00	72.00	
施設整備業務	安全性・防災性	構造計画	20	14.00	16.00	
		火災等の事故防止				
		防犯性				
	機能性	給食エリア外の動線計画・ユニバーサルデザイン		20	15.00	14.00
		給食エリアのゾーニング、配置及び動線計画		20	14.00	16.00
		各室の環境衛生・快適性		30	19.50	22.50
		調理設備機器の配置・性能		20	14.00	13.00
	経済性	LCCの削減		40	26.00	30.00
		フレキシビリティ・更新性・耐久性				
	環境性	環境負荷の低減		20	12.00	16.00
		周辺環境保全・外観		20	14.00	17.00
	体制・施行計画	実施体制・モニタリング		20	14.00	14.00
		施工計画		20	15.00	14.00
			230	157.50	172.50	
準備業	開業準備計画		20	13.00	15.00	
			20	13.00	15.00	
維持管理業務	維持管理	維持管理業務体制	20	16.00	14.00	
		業務内容	30	21.00	24.00	
	長期修繕計画策定		20	13.00	15.00	
			70	50.00	53.00	

加 点 評 価 項 目		配 点	評 点		
			C19G	C22G	
運 営 業 務	運營業務体制	40	26.00	32.00	
	調理業務	業務内容	35	24.50	28.00
		衛生管理業務	35	24.50	24.50
		事故防止	30	21.00	22.50
		アレルギー対応食の提供	30	21.00	21.00
	配送・配膳業務	30	19.50	25.50	
	献立作成、食育推進支援	30	21.00	22.50	
	業務従事者の確保・人材育成・労働安全衛生	30	22.50	22.50	
		260	180.00	198.50	
そ の 他	災害時の機能維持等	20	14.00	16.00	
		20	14.00	16.00	
性能評価点 計		700	483.50	527.00	

(4) 価格審査

① 価格評価点の算出方法

以下の式により算定して得られた値を価格評価点とします。価格評価点の計算に当たっては、小数点第1位以下を四捨五入します。

$$\text{価格評価点} = 300 \text{ 点} \times \text{最低入札価格} / \text{入札価格}$$

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

	C19G	C22G
提案価格（税抜）	10,241,753,392 円	10,627,501,102 円
価格評価点	300 点	289 点

(5) 最優秀提案の選定

① 最優秀提案の選定方法

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表6のとおり総合評価点を算出しました。

表6 総合評価結果

評価項目	配点	C19G	C22G
性能評価点	700	483.50点	527.00点
価格評価点	300	300.00点	289.00点
合計(総合評価点)	1,000	783.50点	816.00点

② 選定結果

以上により、総合評価点表が最も高いC22Gを最優秀提案者として選定しました。

3. 審査講評

(1) 各審査項目についての講評

【事業計画】

審査項目	講評
事業の安定性	<ul style="list-style-type: none">各応募者ともに、業務を実施する上で十分に事業継続可能な資金計画や収支計画が提案された。C19Gは、給食を安全かつおいしく提供する体制を確保しつつ、可能な限りコストを削減する工夫を行い、事業収支を安定させる提案が評価された。C22Gは、立地条件による事業期間中の従業員確保の具体的な方策や、より働きやすい環境づくりをすることで、安定的に事業を継続する工夫が評価された。
リスク管理の考え方	<ul style="list-style-type: none">各応募者ともに、業務を実施する上でのリスク分析がなされ、リスクに対する保険付保などの適切な対応や体制づくりが充実している提案が評価された。
地域社会、地域経済への貢献	<ul style="list-style-type: none">各応募者ともに、地元企業と協力・活用し、地元への経済的な波及効果についての提案が評価された。C22Gは、市内企業への建設の発注や各種下請け、市内雇用促進の工夫など、地域社会、地域経済への貢献に向けた提案が評価された。

【施設整備業務】

審査項目	講評
安全性・防災性	<ul style="list-style-type: none"> 各応募者ともに、基礎構造は異なったものの、特徴に応じた計画の提案が評価された。
機能性	<ul style="list-style-type: none"> 各応募者ともに、明確なエリア区分があり、無駄のない動線計画についての提案が示された。 C19Gは、エリア内の通路は歩車分離が徹底されており、歩行者の安全に配慮された計画になっていることが評価された。 C22Gは、ゆとりのある面積で施設設計を行い、衛生的で、より作業のしやすい環境を確保していることが評価された。
経済性	<ul style="list-style-type: none"> 各応募者ともに、ライフサイクルコスト低減の考え方や、フレキシビリティ・更新性・耐久性について市と協議しながら柔軟に対応していく提案が評価された。 C22Gは、光熱水費の低減について、事業期間を通して具体的な数値目標を掲げ、目標達成のための有効な方策を提案していることが評価された。
環境性	<ul style="list-style-type: none"> C22Gは、消滅型生ごみ処理機の導入が環境に配慮した提案であると評価された。また、敷地南側の太陽光パネルの設置角度や、建物南側の色にも配慮し、住宅地への影響を抑える工夫が評価された。
体制・施行計画	<ul style="list-style-type: none"> 各応募者ともに、役割を明確にした有効なモニタリングについての提案が評価された。

【開業準備業務】

審査項目	講評
開業準備計画	<ul style="list-style-type: none"> 各応募者ともに、事業開始当初からの体制構築や、経験豊富な人員配置など、具体的かつ効果的な提案が評価された。

【維持管理業務】

審査項目	講評
維持管理	<ul style="list-style-type: none"> 各応募者ともに、修繕計画について、特徴に応じた計画の提案が評価された。
長期修繕計画策定	<ul style="list-style-type: none"> 各応募者ともに、ライフサイクルコストの視点に立った長期修繕計画として、具体的かつ効果的な提案が示された。 C19Gは、事業の最終段階において、事業期間中に蓄積したデータに基づき、対応策の議論が行われることが評価された。 C22Gは、事業期間中に蓄積したデータに基づいて委員会を組織し、適切な形で事業終了及び施設引渡しが行われることが評価された。

【運營業務】

審査項目	講評
運營業務体制	<ul style="list-style-type: none"> 各応募者ともに、市との連絡体系を含めた体制や業務水準を継続的に改善するための仕組みについて、具体的かつ効果的な提案が示された。 C19G は、調理員を十分に確保するという提案が評価された。 C22G は、社員を中心とした運營業務体制や、学校配膳室への充実した配膳員の配置等、より安定的な給食提供を可能とする提案が評価された。
調理業務	<ul style="list-style-type: none"> 各応募者ともに、最善の注意を払った調理業務計画の提案が評価された。
配送・配膳業務	<ul style="list-style-type: none"> C22G は、現地の道路状況を細かく調査・検討し、配送車両を多めに配置し、配送業務が安定的に遂行されることが期待できると評価された。
献立作成、食育推進支援	<ul style="list-style-type: none"> 各応募者ともに、具体的かつ詳細な提案が示された。 C19G は、生徒の側に立った具体的な企画が評価された。 C22G は、新たな献立開発にも積極的に協力するとの提案が評価された。
業務従事者の確保・人材育成・労働安全衛生	<ul style="list-style-type: none"> C22G は、従業員確保や働きやすい職場づくりに注力している提案が高く評価された。

【その他】

審査項目	講評
災害時の機能維持等	<ul style="list-style-type: none"> 各応募者ともに、災害発生時における機能回復や復旧を行うための方策や体制等について、具体的な提案が評価された。

4. 総評

本事業は、全員喫食での中学校給食を実現するため、茨木市中学校給食センターを整備し、設計・整備・維持管理・運営を民間事業者が一貫して実施することにより、民間事業者の創意工夫やノウハウを最大限に引き出し、良質で、効果的、そして安全安心な学校給食の提供を行うことを目的とするものであります。

本選定委員会もこれらのことを念頭に、審議を重ねてまいりました。また、提案書類の審査に当たっては、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。

今回、複数の企業から関心が寄せられた中で、最終的には応募グループは2者となりましたが、限られた期間の中で、各企業の独自のノウハウや技術が盛り込まれており、提案書類作成におけるその熱意と努力に対し、心から感謝申し上げます。

今後、最優秀提案者として選定された株式会社メフォスを代表企業とするグループ(以下、メフォスグループという。)が市と事業契約を締結し、本事業を実施するに際し、選定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、以下の事項についても十分に配慮して整備・運営いただけるよう、選定委員会として要望いたします。

- ・ 茨木市中学校給食基本計画及び本事業の要求水準書等を踏まえ、事業期間を通して、安全安心は当然のこと、茨木らしさを実感できる魅力的な給食の追求に取り組んでいただきたい。
- ・ 質の高い給食を安定的に提供するために十分な従事者を確保できるよう、現場の従業員の方の意見も吸い上げながら働きやすさに配慮した施設整備・運営を行っていただきたい。
- ・ 供用開始に向けて、開業準備期間中の職員の訓練については確実に実施されることを期待したい。
- ・ 適温で衛生的に給食の提供ができるよう、配送車両及び配送員を十分に確保し、ゆとりのある配送計画としていただきたい。
- ・ 蓄積された豊富なノウハウを活かし、市が行う献立作成、食育及び中学校における全員給食開始に向けた準備等に対する積極的な支援を行っていただきたい。
- ・ 食数の変動やアレルギー対応など、将来的に条件が異なる状況になった場合でも、真摯に市との協議を重ね、対応策を提案していただきたい。
- ・ 長い事業期間を通じて、給食事業に関する技術革新や給食に求められるニーズの変化を捉えた積極的な提案を期待したい。
- ・ 各業務の実施に当たっては、実効性のあるモニタリングを丁寧に行い、業務水準の維持・向上を図っていただきたい。
- ・ 事業期間終了後も見据えて施設を長寿命化できるよう、施設整備・維持管理に取り組んでいただきたい。
- ・ 世界的な資材不足やコロナ禍の状況下であるが、施設整備に当たっては、事業が遅延することがないように最大限努力していただきたい。

最後に、メフォスグループが本事業を実施するに当たり、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茨木市との良好なパートナーシップの下真摯に取り組み、安全安心で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ことを期待します。