

(仮称)北部学校給食センター整備・運営事業

審査講評

令和6年9月27日

相模原市学校給食センター整備・運営事業等

選定委員会

相模原市学校給食センター整備・運営事業等選定委員会(以下「選定委員会」という。)は、(仮称)北部学校給食センター整備・運営事業(以下「本事業」という。)について、落札者決定基準(令和6年4月2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6年9月27日

相模原市学校給食センター整備・運営事業等選定委員会  
委員長 吉川 徹

## 目 次

<b>第 1</b>	<b>選定委員会</b> .....	<b>1</b>
1	委員構成 .....	1
2	開催日及び議題 .....	1
3	審査事項 .....	2
<b>第 2</b>	<b>審査結果</b> .....	<b>3</b>
1	入札価格の確認 .....	3
2	基礎審査 .....	3
3	性能審査 .....	4
<b>第 3</b>	<b>審査講評</b> .....	<b>8</b>
1	各加点項目についての講評 .....	8
2	総評 .....	10

## 第1 選定委員会

### 1 委員構成

選定委員会の委員の構成は、表1のとおりです。

表1 委員一覧

	氏名	所属
委員	勝田 悟	東海大学大学院 人間環境学研究科 教授
委員	川崎 一泰	中央大学 総合政策学部 教授
委員	縄田 敬子	相模女子大学大学院 栄養科学研究科 准教授
委員	見瀬 賢悟	見瀬賢悟税理士・公認会計士事務所
委員長	吉川 徹	東京都立大学大学院 都市環境科学研究科 建築学域 教授

### 2 開催日及び議題

選定委員会の会議の開催日及び議題は、表2のとおりです。

表2 開催日及び議題

	開催日	主な議題
第1回	令和5年10月16日	(1) 委員長の選任 (2) 中学校給食全員喫食推進事業について (3) 学校給食センター整備・運営事業について ・実施方針について ・要求水準書(案)について (4) 事業者の選定方法について
第2回	令和6年1月31日	(1) 実施方針・要求水準書(案)に対する事業者意見等について (2) 特定事業の選定について (3) 落札者決定基準の考え方について ・性能審査の考え方(案) ・価格審査の考え方(案)
第3回	令和6年2月21日	(1) 落札者決定基準について (2) 入札説明書等について
第4回	令和6年6月10日～18日(書面開催)、 12日及び27日(現地視察)	(1) 入札手続の進捗状況について (2) 視察について (3) 審査について
第5回	令和6年7月23日～31日(書面開催)	(1) 性能審査について
第6回	令和6年9月2日	(1) 基礎審査の結果について (2) 審査の進め方について (3) 審査講評について

	開催日	主な議題
第7回	令和6年9月15日	(1) (仮称)北部学校給食センター整備・運営事業者の選定に係る性能審査等について
第8回	令和6年9月16日	(1) (仮称)南部学校給食センター整備・運営事業者の選定に係る性能審査等について
第9回	令和6年9月21日	(1) 審査講評について (2) 客観的評価について (3) 今後のスケジュールについて

### 3 審査事項

選定委員会においては、落札者決定基準に基づき、性能審査及び価格審査を行い、最優秀提案者を選定します。

なお、入札説明書において、入札参加者が1者の場合についても、参加資格の確認及び提案審査を行うこととされています。

## 第2 審査結果

### 1 入札価格の確認

入札価格が予定価格を超えていないことについて、相模原市(以下「市」という。)が確認した旨の報告を受けました。

### 2 基礎審査

提案内容について、次の基礎審査項目の基準を満たしていることを、市が確認した旨の報告を受けました。

- (1) 要求水準の明らかな未達がないことの確認
- (2) 入札説明書の要件や提案審査書類等の作成要領を満たしていることの確認

### 3 性能審査

#### (1) 加点基準

提案書の内容について、表3の加点基準に従い、加点項目ごとに得点を付与しました。

表3 加点基準

評価	評価指標	加算割合
A	特に優れている	配点×1.0
B	優れている	配点×0.75
C	具体的かつ適切な提案である	配点×0.5
D	具体的かつ適切な提案が少ない	配点×0.25
E	具体的かつ適切な提案が極めて少ない	配点×0

#### (2) 評価結果

加点項目並びにその配点及び得点並びにこれらを合計した性能評価点は、表4のとおりです。なお、性能評価点は、600点満点です。

表4 評価結果

加点項目		配点	得点	
I 事業計画等に関する提案		125	91.25	
1 事業方針等	(1)事業方針	事業方針	30	22.50
		独自提案	10	7.50
	(2)実施体制	実施体制、人員確保策	20	15.00
2 資金調達計画・事業収支計画	資金調達計画		10	7.50
	事業収支計画		25	18.75
3 リスク管理	リスク分析・最小化		20	15.00
	リスク分担、組織体制等		10	5.00
II 付加価値的要件に関する提案		85	56.25	
1 環境性	(1)環境負荷の低減	環境負荷低減に係る仕組み・手法	20	10.00
	(2)周辺環境への配慮	周辺環境への配慮	10	5.00
2 災害発生時の対応	機能維持・機能回復、災害発生時の連絡体制、炊き出しの仕組み・手法		30	22.50
3 地域経済への貢献	地域経済への貢献		25	18.75

加点項目		配点	得点	
Ⅲ 施設整備に関する提案		135	110.00	
1 体制及びモニタリング	連絡協議方策・体制、セルフモニタリングの体制・手法	10	7.50	
2 外部計画 (配置計画及び敷地)	運営計画との整合、敷地内の安全対策	15	11.25	
3 内部計画	(1)給食エリアに関すること	「さがみはらの給食」の実現に向けたゾーニング、調理設備機器等の配置	35	35.00
		作業空間の快適性の確保	10	7.50
	(2)一般エリアに関すること	一般エリアのゾーニング	10	7.50
4 施工計画	安全管理・工期遵守への対策、工事中の近隣への影響	10	7.50	
5 その他	(1)経済性	維持管理の効率性・経済性、事業期間終了後への配慮	15	11.25
	(2)持続可能性	食数増減等への対応、修繕・更新への対応	20	15.00
		建築設備計画の災害等対応	10	7.50
Ⅳ 維持管理に関する提案		30	18.75	
1 維持管理	維持管理、修繕・更新	15	7.50	
2 長期修繕計画策定	長期修繕計画	15	11.25	
Ⅴ 運営・開業準備に関する提案		225	180.00	
1 運営体制	指揮命令系統・連絡体制・人員配置	20	15.00	
	セルフモニタリングの体制・手法	10	7.50	
2 給食調理業務	(1)給食調理の考え方	手作り調理を基本とする安全 安心で温かい「さがみはらの給食」の調理、円滑な給食提供への協力	45	45.00
	(2)事故防止対策	事故の未然防止・再発防止の対策	15	11.25
3 アレルギー対応食・ミキサー食	確実な調理・配送体制	10	7.50	



加点項目		配点	得点	
4 衛生管理の徹底	衛生管理の体制・仕組み	40	30.00	
5 配送計画	(1) 配送計画	配送計画、緊急事態発生時の対策	20	15.00
	(2) 周辺地域への配慮	周辺地域への配慮	10	7.50
6 学校配膳室業務	学校運営への配慮・協力	15	11.25	
7 残さ等の再生利用	残さ等の再生利用	10	7.50	
8 その他	(1) 開業準備	開業準備計画	10	7.50
	(2) 運営支援	食育支援	10	7.50
	(3) 業務従事者の育成	業務従事者の育成に係る方策	10	7.50
合計		600	456.25	

### (3) 価格審査

#### ア 価格評価点の算定方法

次の式により算定して得られた値を、価格評価点とします。

$$\text{価格評価点} = 400 \text{点} \times \frac{\text{最低入札価格}}{\text{当該入札価格}}$$

#### イ 算定結果

価格評価点の算定結果は表5のとおりです。

表5 価格評価点の算定結果

	北43グループ
提案価格(税抜)	12,881,445,304円
価格評価点	400.0点

### (4) 最優秀提案者の選定

性能評価点と価格評価点とを加算して得られた値を総合評価点とし、表6のとおり算出し、北43グループを最優秀提案者として選定しました。

総合評価点 = 性能評価点(600点満点) + 価格評価点(400点満点)
---------------------------------------

表6 総合評価結果

評価項目	配点	北43グループ
性能評価点	600点	456.25点
価格評価点	400点	400.0点
合計(総合評価点)	1,000点	856.25点

### 第3 審査講評

#### 1 各加点項目についての講評

##### (1) 事業計画等に関する提案

- ・事業方針等について、業務分担が明確であり、多数の実績を有する各社の連携等による実効性の高い提案を評価した。
- ・金融機関等のプロジェクトファイナンスに係る調整が整っていることや、リザーブ資金を確保する資金計画を評価した。
- ・第三者の評価に基づくリスク管理を評価した。

##### (2) 付加価値的要件に関する提案

- ・災害発生時の地域支援や支援実例を踏まえた具体的な提案を評価した。
- ・地域経済への貢献について、地元雇用の具体性のある計画を評価した。

##### (3) 施設整備に関する提案

- ・体制及びモニタリングについて、多くの経験と実績を有する責任者等の配置を評価した。
- ・外部計画について、複数段階のセキュリティラインに係る提案や事故発生リスクを低減するワンウェイの動線計画を評価した。
- ・給食エリアについて、合理的なゾーニングや、より細分化された非汚染作業区域内のゾーニングを高く評価した。
- ・「さがみはらの給食」の手作り調理の主旨を踏まえた実効性の高い提案を高く評価した。
- ・一般エリアについて、畳スペースのある休憩室等の配置など、工夫された提案を評価した。
- ・工期の遵守に向けて必要となる手続に係る事前確認状況等を評価した。
- ・電力のピークカットを考慮した経済性の高い計画を評価した。
- ・施設の引継ぎについて、実績に基づく具体的な提案を評価した。
- ・将来的な配送校の追加や修繕・設備更新等を見据えた予備スペースを確保する提案を評価した。

##### (4) 維持管理に関する提案

- ・事業全体の提案と整合が図られた長期修繕計画に関する提案を評価した。

##### (5) 運営・開業準備に関する提案

- ・実務経験豊富な責任者の配置やバックアップ体制が構築された提案を評価した。
- ・PDC Aサイクルによる品質の標準化が期待できる提案を評価した。
- ・適温管理について、温かい給食を温かいまま提供するための提案を評価した。

- ・実績を踏まえた実効性のある手作り調理に関する提案を高く評価した。
- ・異物混入対策等の事故防止や、提供実績に基づくアレルギー対応食・ミキサー食に関する具体的な提案を評価した。
- ・HACCPを実践するための具体的な方針を示した提案を評価した。
- ・配送について、実走に基づいて1校当たり配送車1台を配置する実現性の高い提案であり、かつ、こども関連施設を避けたルートとなっている配送計画を評価した。
- ・学校配膳室業務について、校内嘔吐等の発生を想定した具体的な提案を評価した。
- ・調理過程における残さの削減や市内企業と連携した残さ等の再生利用に関する積極的な提案を評価した。
- ・ICTコンテンツの提供による食育支援に係る提案を評価した。
- ・開業準備における各種マニュアルの作成や調理員等の雇用のほか、業務従事者のスキルアップなどの人材定着に関する具体的な提案を評価した。

## 2 総評

本選定委員会は、本事業の基本理念である、安全安心で温かい給食の提供、食育の推進、持続可能な運営、防災力の向上及び環境負荷の低減を念頭に審議を重ねてまいりました。

また、提案書の評価に当たっては、事業実施の確実性の観点なども重視し、提案内容について書面による質問やヒアリングなどを実施しました。

最優秀提案者として選定した北43グループの提案書については、実績から得た知見を活用した多くの具体的な提案がなされており、学校給食の安全安心のための業務品質の確保や安定的な事業運営が期待できる点を特に評価しました。

今後、北43グループが本事業を進めるに当たっては、給食センターの施設や給食運営等がより良いものとなるよう、次の点についても十分に配慮していただくことを要望します。

- ・給食センター周辺地域の環境や配送校の学校運営などにも配慮し、安全を確保した中で業務を実施すること。
- ・事業の詳細について具体化を図る段階から、市と十分に協議すること。特に付帯事業に係る提案については、給食提供に影響のないよう、詳細について慎重に検討するとともに、事前に市やその他の関係者と十分に協議すること。
- ・生徒や保護者等の期待が大きい事業であることを考慮し、提案したスケジュールを遵守すること。
- ・HACCPなどISO22000に基づく管理手法にのっとり、衛生管理・異物混入の防止等を適切に実践すること。
- ・本事業における様々な取組が市も推進しているSDGsの達成に寄与していることを認識し、生徒への食育にもつなげること。

また、市においては、提案内容について確実に履行されるよう、適切にモニタリングを行うことを要望します。

本事業を安定的かつ円滑に実施し、状況の変化に適切に対応しながら継続的に発展させていくためには、参画する全ての企業がそれぞれの役割を確実に果たすことが重要です。また、事業期間中に生じる課題解決等には、市との良好なパートナーシップも必要です。

このような認識の下、最後に、本選定委員会としては、選定したグループが市を始めとする関係者と良好な関係を築くとともに、提案内容を確実に履行することで、事業期間にわたり安全安心で生徒に喜ばれる給食を提供していくことを期待します。