

新岡山学校給食センター(仮称)

整備運営事業

審査講評

令和6年3月22日

岡山市

岡山市（以下「市」という。）は、新岡山学校給食センター（仮称）整備運営事業（以下「本事業」という。）の総合評価一般競争入札について令和5年6月30日に公告し、入札参加者より受け付けた提案書・入札書について、それぞれ技術評価及び価格評価を行った上で総合評価点を算出し、入札参加資格確認対象者を決定した。

市は、入札参加資格確認対象者の参加資格確認を行い、当該確認審査の結果、入札参加資格を有することを確認し落札者として決定したので、ここに審査講評をとりまとめる。

## 目次

第1 審査委員会等の構成 .....	1
1 審査委員会及び学識経験者の構成 .....	1
第2 事業者選定の基準 .....	2
1 落札者決定までの審査手順の概要 .....	2
2 審査について .....	3
3 審査結果 .....	4
第3 審査の講評 .....	8
1 各評価項目の講評 .....	8
2 審査の総評 .....	11

## 第1 審査委員会等の構成

### 1 審査委員会及び学識経験者の構成

新岡山学校給食センター（仮称）整備運営事業総合評価一般競争入札参加資格等審査委員会（以下「審査委員会」という。）及び学識経験者の構成は下表のとおりである。

#### ◆審査委員会

役職	氏名	所属等
委員長	三宅 泰司	教育長
委員	島田 和男	教育委員会事務局 教育次長
委員	岸川 和忠	教育委員会事務局 教育次長
委員	疋田 洋一	教育委員会事務局 次長
委員	植山 智恵	教育委員会事務局 学校教育部 部長
委員	榎並 義忠	政策局 次長
委員	小川 徳久	財政局 次長
委員	高木 由里	保健福祉局 保健福祉部 保健政策担当部長
委員	原田 聡	都市整備局 住宅・建築部 部長

#### ◆学識経験者

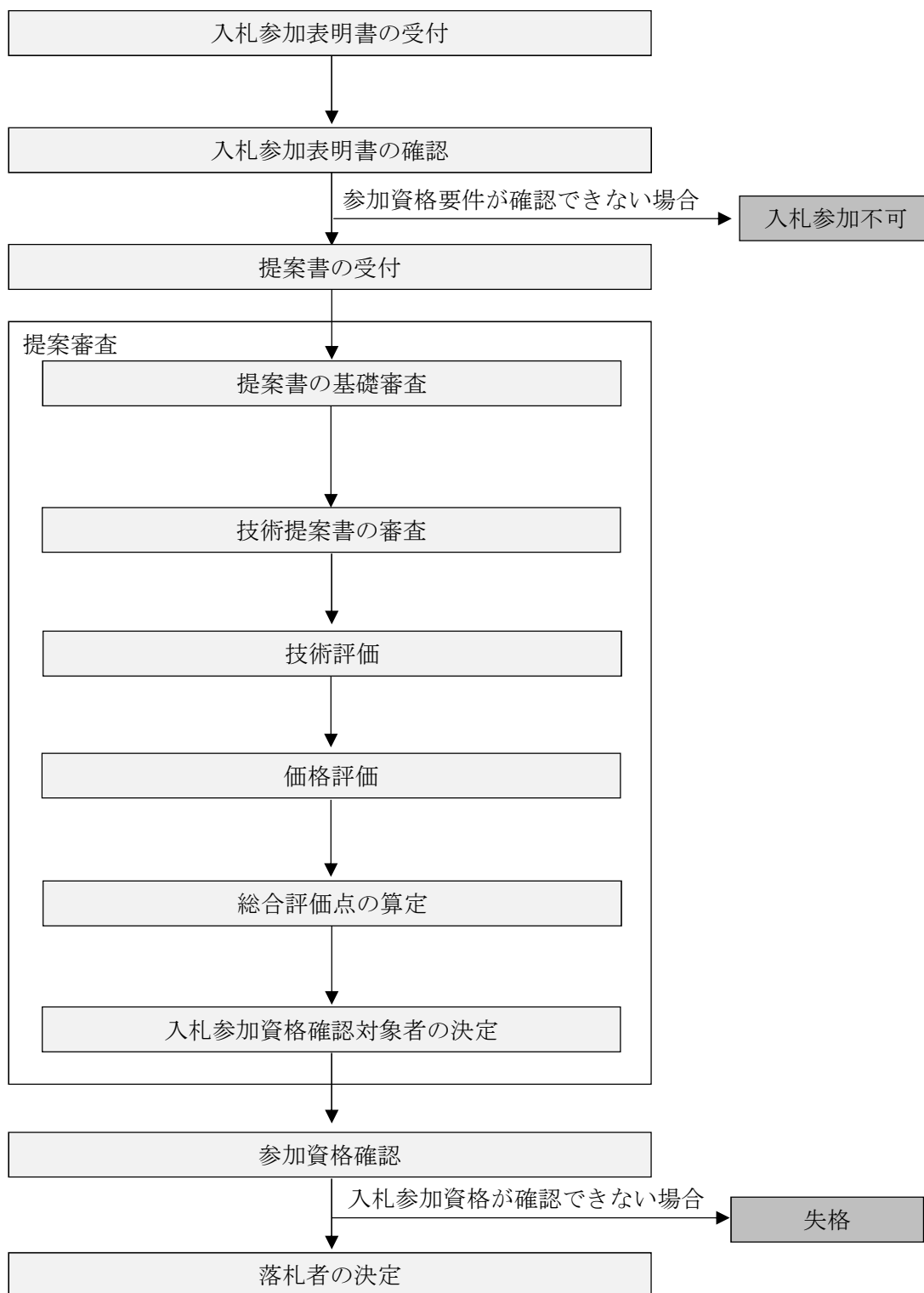
氏名	所属等
阿部 宏史	環太平洋大学 副学長
上田 恭嗣	ノートルダム清心女子大学 名誉教授
森本 恭子	美作大学 准教授

## 第2 事業者選定の基準

### 1 落札者決定までの審査手順の概要

本事業における事業者の選定は、価格及びその他の条件により落札者を決定する総合評価一般競争入札方式に基づき、次の手順で実施する。

図 事業者の募集・選定の手順



## 2 審査について

### (1) 入札参加表明書の確認

市は、入札参加者から提出される参加表明書、参加資格審査申請書類をもとに、入札参加者が満たすべき参加資格要件について確認し、確認の結果を代表企業に対して通知する。入札参加資格を満たさない場合は、入札参加不可とする。

### (2) 提案審査

#### ア 提案書類の確認

市は、入札参加者に求めた提案書類がすべて揃っていることを確認する。提出書類が不備の場合、失格とする。

#### イ 基礎審査

市は、提案書類に記載された内容が、基礎審査項目を満たしていることを確認する。提案内容が基礎審査項目を満たさない場合は、失格とする。

基礎審査項目は、次のとおりである。

- (ア) 要求水準書の要求水準について違反のないこと。
- (イ) 入札説明書及び様式集に示す提案書類の作成に関する条件について違反の無いこと。

#### ウ 技術評価

審査委員会は、入札参加者から提出された提案書類の各様式に記載された内容について審査を行い、審査項目ごとに技術点を付与する。

#### エ 価格評価

市は、入札参加者から提出された入札書に記載された金額について審査を行い、価格評価点を算定する。

#### オ 総合評価点の算定

審査委員会は、技術評価及び価格評価における総合評価点の最も高い提案を行った入札参加者を入札参加資格確認対象者として決定する。総合評価点の最も高い提案が複数あり同点の場合は、価格評価点が高い方を入札参加資格確認対象者として決定する。ただし、価格評価点及び技術評価点が高点であるときは、当該入札参加者による「くじ引き」により入札参加資格確認対象者を決定する。

#### カ 落札者の決定

##### (ア) 落札者の決定

市は、入札参加資格確認対象者の参加資格確認を行う。当該確認審査の結果、入札参加資格を有すると確認できた場合は、落札者として決定し、落札者の決定結果は、速やかに市のホームページにて公表する。

##### (イ) 落札者を決定しない場合の措置

入札参加者の募集、評価及び落札者の決定において、最終的に入札参加者がいない場合には、落札者を決定せず、その旨を市のホームページ等で速やかに公表する。なお、入札参加者が1者であった場合でも入札参加資格審査及び提案内容審査を実施する。

### 3 審査結果

#### (1) 入札参加資格の確認

締切期限の令和5年9月1日までに、4グループから参加表明書及び参加資格審査申請書類の提出があり、入札公告及び入札説明書に示す入札参加者が備えるべき参加資格要件等を審査した結果、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、令和5年9月13日付で入札参加資格確認書を各グループの代表企業に通知した。

また、審査の公平性を確保するため、参加表明の受付順に、アサガオ、コスモス、キンモクセイ、チューリップの4つの受付記号を付し、企業名を伏せて審査を行った。ただし、受付記号チューリップについては、令和5年11月7日付けで入札辞退届の提出があった。

#### (2) 技術評価（800点満点）

締切期限の令和5年11月10日までに、3グループから提案書類の提出があり、市は、入札参加者の提案書類に記載された内容が、要求水準書に示す要求水準を満たしているかについて審査を行った。その結果、提案書の内容が要求水準を満たしていることを確認した。

表 基礎審査の結果

内容	結果
要求水準書の要求水準について違反の無いこと	3グループとも違反の無いことを確認
入札説明書及び様式集に示す提案書の作成に関する条件について違反の無いこと	3グループとも違反の無いことを確認

審査委員会は、入札参加者の提案書類に記載された内容について、落札者決定基準に基づく5段階評価による得点化方法により技術評価点を算出した。

表 技術評価の得点化方法

評価	判断基準	点数化方法
A	特に秀でて優れている	各項目の配点×1.00
B	秀でて優れている	各項目の配点×0.75
C	優れている	各項目の配点×0.50
D	わずかに優れている点を認める	各項目の配点×0.25
E	(要求水準を満たしているものの) 優れている点が認められない	各項目の配点×0.00

※ 算出した得点の結果は、小数点第2位を切り捨て、小数点第1位までを取扱うこととする。

表 技術評価点

評価項目	配点	アサガオ グループ	コスモス グループ	キンモク セイ グループ
1 設計・建設業務に関する事項	250 点	183.6 点	144.2 点	146.0 点
(1) 設計・建設業務の履行に関する基本方針	20 点	11.1 点	3.3 点	11.1 点
(2) 配置計画・外構計画	30 点	20.8 点	14.1 点	12.5 点
(3) 施設計画・設備計画	60 点	53.3 点	43.3 点	33.3 点
(4) 給食エリア計画	70 点	64.1 点	27.2 点	48.6 点
(5) 脱炭素社会への貢献	40 点	17.7 点	35.5 点	25.5 点
(6) 施工計画	30 点	16.6 点	20.8 点	15.0 点
2 開業準備業務に関する事項	40 点	35.5 点	24.4 点	34.4 点
(1) 円滑な給食開始に配慮した開業準備	40 点	35.5 点	24.4 点	34.4 点
3 維持管理業務に関する事項	70 点	49.4 点	32.7 点	47.1 点
(1) 各種維持管理業務	30 点	18.3 点	15.0 点	18.3 点
(2) 修繕・更新計画	40 点	31.1 点	17.7 点	28.8 点
4 運營業務に関する事項	340 点	286.4 点	206.4 点	186.8 点
(1) 運營業務実施体制	20 点	15.0 点	12.2 点	12.2 点
(2) 安全・衛生管理の徹底	70 点	54.4 点	54.4 点	50.5 点
(3) 給食調理業務	70 点	66.1 点	40.8 点	29.1 点
(4) アレルギー対応食への対応	50 点	48.6 点	18.0 点	15.2 点
(5) 食育の推進支援	10 点	8.0 点	5.0 点	6.6 点
(6) 配送・回収業務及び配膳業務	40 点	34.4 点	27.7 点	27.7 点
(7) 業務従事者の確保・人材育成・働きやすい環境	60 点	48.3 点	35.0 点	35.0 点
(8) 災害対応	20 点	11.6 点	13.3 点	10.5 点
5 事業計画に関する事項	100 点	57.6 点	71.8 点	47.8 点
(1) 事業実施体制	10 点	6.1 点	5.8 点	5.8 点
(2) リスク管理及び業務の品質確保	40 点	18.8 点	22.2 点	20.0 点
(3-①) 地域経済・社会への貢献	30 点	18.9 点	30.0 点	11.5 点
(3-②) 地域経済・社会への貢献	20 点	13.8 点	13.8 点	10.5 点
技術評価点	800 点	612.5 点	479.5 点	462.1 点



(3) 価格評価 (200 点満点)

市は、技術評価の審査後、開札を行い、入札書に記載された入札価格が税抜き許容価格の範囲内であることを確認し、落札者決定基準に基づいて価格評価点を算出した。

◆入札価格の得点化方法

価格評価については、入札金額を次の方法で点数化する。

$$\text{価格点} = \frac{\text{配点 (200 点)}}{\left( 1 - \frac{1}{1 - 0.9} \times \left| \frac{\text{入札価格 (税抜)}}{\text{提案の上限価格 (税抜)}} - 0.9 \right| \right)}$$

※入札価格が提案の上限価格の 90%を下回る場合、価格点を 200 点とする

※算出式中の「| |」は絶対値を表す

表 入札価格及び価格評価結果

グループ名	アサガオ グループ	コスモス グループ	キンモクセイ グループ
入札価格	9,207,003,560 円	8,774,131,864 円	8,529,979,773 円
価格評価点	40.8 点	132.9 点	184.9 点

(4) 総合評価 (1,000 点満点)

技術評価点に価格評価点を加算し、総合評価点とした。

$$\text{総合評価点 (1,000点)} = \text{技術評価点 (800点)} + \text{価格評価点 (200点)}$$

表 総合評価点

グループ名	アサガオ グループ	コスモス グループ	キンモクセイ グループ
技術評価点	612.5 点	479.5 点	462.1 点
価格評価点	40.8 点	132.9 点	184.9 点
総合評価点	653.3 点	612.4 点	647.0 点

以上より、審査委員会は、総合評価点が最も高いアサガオグループを入札参加資格確認対象者として決定し、参加資格確認審査の結果、入札参加資格を有することを確

認したため、同グループを落札者として決定した。

表 入札参加者一覧

グループ名	参加区分	企業名	役割
アサガオ グループ (ジーエスエフ グループ)	代表企業	(株)ジーエスエフ	運営企業
	構成員	(株)梓設計 関西支社	設計企業 工事監理企業
		(株)丸川建築設計事務所	設計企業 工事監理企業
		(株)熊谷組 中四国支店	建設企業
		(株)まつもとコーポレーション	建設企業
		(株)アイホー 岡山営業所	調理設備企業
(株)合人社計画研究所	維持管理企業		
コスモス グループ (ハーベストネク ストグループ)	代表企業	ハーベストネクスト(株)	運営企業
	構成員	(株)GEN設計	設計企業 工事監理企業
		アイサワ工業(株)	建設企業
		(株)中西製作所 岡山営業所	調理設備企業
		(株)日建	維持管理企業
		(株)セントラルフーズ	運営企業
岡山スイキュウ(株)	その他企業		
キンモクセイ グループ (日本国民食 グループ)	代表企業	日本国民食(株)	運営企業
	構成員	鹿島建設(株) 中国支店	建設企業
		日本調理機(株) 中国支店 岡山営業所	調理設備企業
		(株)創研厨房	調理設備企業
		太平ビルサービス(株) 岡山支店	維持管理企業
		(株)長大 岡山事務所	その他企業
	協力企業	(株)あい設計 岡山支社	設計企業 工事監理企業
(株)猪子建築事務所		設計企業 工事監理企業	

### 第3 審査の講評

#### 1 各評価項目の講評

入札参加者の技術提案書について、審査委員会が評価した事項を以下に示す。

評価項目	審査講評
1 設計・建設業務に関する事項	<p>アサガオグループは、次の内容に関する優れた提案が示され、これらが高く評価された。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・安全性、機能性が十分に確保された配置・外構計画の提案</li> <li>・1階床レベルが高く、水害時の稼働を見据えた提案</li> <li>・各種調理設備の調理能力や衛生面に関する提案</li> <li>・主熱源の長寿命化及びメンテナンス性に関する効率的な提案</li> </ul> <p>コスモスグループは、次の内容に関する提案が示され、これらが評価された。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・災害時の施設利用計画に関する具体的な提案</li> <li>・脱炭素社会へ貢献する太陽光発電設備の提案及び自然エネルギーによる電力の有効利用に関する提案</li> <li>・周辺地域への騒音・振動・臭気等に関する対策の提案</li> </ul> <p>キンモクセイグループは、次の内容に関する提案が示され、これらが評価された。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食エリア内の確実な衛生管理を実現する施設計画や厨房設備の提案</li> <li>・良好な作業環境を実現する空調システムの提案</li> <li>・省エネルギー化や各種資源の省資源化に資する提案</li> </ul>
2 開業準備業務に関する事項	<p>アサガオグループは、次の内容に関する優れた提案が示され、これらが高く評価された。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・多様なシチュエーションを想定した実現性の高い調理リハーサルの提案</li> <li>・長期間の運営を見据えた作業品質を維持するための各種マニュアルの提案</li> </ul> <p>コスモスグループは、次の内容に関する提案が示され、これらが評価された。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・段階的な調理リハーサルの提案</li> </ul> <p>キンモクセイグループは、次の内容に関する優れた提案が示され、これらが高く評価された。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・質の高い給食サービスを提供するための調理リハーサルに関する提案</li> <li>・給食提供の遅延要因の分析を踏まえた従業員訓練の提案</li> </ul>

<p>3 維持管理業務に関する事項</p>	<p>アサガオグループは、次の内容に関する優れた提案が示され、これらが高く評価された。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・複数の視点からの段階的なモニタリングにより、品質の維持向上を図る提案</li> <li>・事業終了後の施設利用を見据えた修繕計画の提案</li> </ul> <p>コスモスグループは、次の内容に関する提案が示され、これらが評価された。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・第三者によるモニタリング評価実施の提案</li> </ul> <p>キンモクセイグループは、次の内容に関する優れた提案が示され、これらが高く評価された。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・建物診断や従業員の評価・要望を踏まえた本施設独自の保守業務の提案</li> <li>・各種設備の劣化具合や重要度に応じた具体的な修繕方針の提案</li> </ul>
<p>4 運営業務に関する事項</p>	<p>アサガオグループは、次の内容に関する優れた提案が示され、これらが高く評価された。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大量調理・2献立における、安全かつ効率的で調理後2時間以内の喫食に配慮した調理工程・方法の提案</li> <li>・異物混入防止や衛生管理に配慮した提案</li> <li>・食中毒、異物混入等、事故の種別に応じた具体的で実効性のある対応の提案</li> <li>・調理エリア内の対策に加えて、配膳員教育や教職員との連携による、アレルギー対応食の確実な実施と安全性を高める提案</li> <li>・不測の事態が起きた場合の影響範囲を最小限に抑える配送計画の提案</li> <li>・働きやすい環境づくりに資する勤務形態や人事制度、長期的な人材育成に資する研修プログラム等の提案</li> </ul> <p>コスモスグループは、次の内容に関する提案が示され、これらが評価された。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・本市の特色ある献立を提供するための具体的な調理計画の提案や調理工程におけるポイントの理解</li> <li>・異物混入防止や衛生管理に配慮した提案</li> <li>・従業員欠員時等におけるバックアップ体制に関する提案</li> <li>・災害時の市との連携や BCP 計画の立案をはじめとした災害対応に関する提案</li> </ul> <p>キンモクセイグループは、次の内容に関する提案が示され、これらが評価された。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・異物混入防止や衛生管理に配慮した提案</li> <li>・ICT を活用した体験型の食育支援策の提案</li> <li>・有事への対応を見据えた安定的な配送計画の提案</li> </ul>

<p>5 事業計画に関する事項</p>	<p>アサガオグループは、次の内容に関する提案が示され、これらが評価された。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事業継続が困難な構成企業が発生した場合のバックアップ体制に関する提案</li> <li>・事業期間中を通して地域住民との良好な関係を築くための提案</li> </ul> <p>コスモスグループは、次の内容に関する優れた提案が示され、これらが高く評価された。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事業継続が困難な構成企業が発生した場合のバックアップ体制に関する提案</li> <li>・事業期間中の不測の事態を想定した資金面等での具体的な対応策の提案</li> <li>・市内企業への発注を通じた地域経済への貢献に関する提案</li> </ul> <p>キンモクセイグループは、次の内容に関する提案が示され、これらが評価された。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事業継続が困難な構成企業が発生した場合のバックアップ体制に関する提案</li> <li>・市が実施するモニタリングに対する積極的な協力体制や方策の提案</li> </ul>
---------------------	---

## 2 審査の総評

本事業は、民間事業者が設計・建設及び維持管理・運営を一括かつ長期的に実施することにより、民間事業者の創意工夫が発揮され、市の財政負担の削減及び効率的かつ効果的な公共サービスの提供が期待されることから、PFI（BTO）方式で実施するにあたり、審査委員会において、落札者決定基準に基づき、提案内容の審査を行ったものである。

今回、複数の企業から関心が寄せられた中で、最終的に3グループからの応募をいただいた。いずれの提案も、これまでの各企業の実績・経験をもとにした独自のノウハウや技術が豊富に盛り込まれており、市の要求水準を上回る優れた提案内容が示されていた。これら提案書類の作成における努力に対して敬意を表するとともに、心から深く感謝申し上げたい。

審査委員会では、落札者決定基準に則り、技術評価の各審査項目について厳正かつ公正に審査を行い、技術評価点と価格評価点を合計した総合評価点が最も高いアサガオグループ（ジーエスエフグループ）を落札者として決定した。

今後、同グループが本事業を実施していくにあたり、市の要求水準はもちろんのこと、提案された内容を確実に履行する必要がある。そのうえで、本事業をさらに充実したものとし、事業期間にわたって、安全・安心でおいしい学校給食を効果的に提供できるよう、同グループに対しては、次の事項に留意して事業を実施されることを要望する。

- 本施設から給食の供給を受ける生徒への安全・安心でおいしい学校給食の提供を目指し、更なる検討を加えながら市とも十分に協議を重ね、調理・配送等の各種業務を確実に遂行するほか、市が行う食育や献立作成などにおいても、積極的な提案や協力、支援を行うこと。
- 安全・安心でおいしい学校給食を決められた時間に提供するために、提案された人員体制を確実に実現すること。また、施設や厨房機器の性能を十分に生かした給食調理を行えるよう、衛生管理や調理技術向上等に係る研修を確実に実施すること。
- 市の学校給食センターにおけるアレルギー食の提供は本施設が初となるため、安全かつ円滑にアレルギー食の提供ができるよう、速やかに市との連携体制を構築し、提供方法の策定や配送校への説明等への協力や支援を行うこと。
- 維持管理・運営期間が15年と長期にわたることから、供用開始後においても新技術の動向等を注視し、積極的に取り組むとともに、事業終了後も見据えて柔軟に対応すること。
- 設計及び建設業務について、綿密な計画を立てるとともに、工期の遅延リスクに対しては、事前回避を基本としつつ適切な工期回復策を講じることで建設工期を遵守すること。また、監督官庁等の指導・要請には誠意をもって対応すること。
- 施設整備においては、市が先行着手している造成工事や下水道工事との設計調整を速やかに行い、本施設の開業に向けた市等との協議を適切に進めること。
- 建設業務期間及び維持管理・運営期間を通して、周辺地域に対する安全性の確保や騒音・振動・臭気対策等について、近隣住民からの理解を十分に得るとともに、良好な

関係を構築・維持するよう努めること。

以上