

(仮称) 神戸市第二学校給食センター整備・運営事業

審査講評

2023年10月20日

神戸市学校給食センター整備・運営 PFI 事業者選定委員会

— 目 次 —

| | |
|--------------------------------|----------|
| 1. 審査体制 | 1 |
| 2. 選定委員会の開催経過 | 1 |
| 3. 審査結果 | 1 |
| 3.1. 入札参加資格審査（第一次審査） | 1 |
| 3.2. 提案内容審査（第二次審査） | 2 |
| 3.3. 入札価格の得点化..... | 3 |
| 3.4. 総合評価 | 4 |
| 3.5. 審査講評 | 4 |
| 3.6. 総評..... | 5 |
| 【参考資料】最優秀提案者の提案概要 | 7 |

1. 審査体制

神戸市（以下、「市」という。）は、提案内容の審査に関して、幅広い専門的見地からの意見を参考とするために、学識経験者等により構成される「神戸市学校給食センター整備・運営 PFI 事業者選定委員会」（以下、「選定委員会」という。）を設置した。

選定委員会の構成は、次に示すとおりである。

【選定委員会の委員】

| | | |
|------|--------|-------------------------------|
| 委員長 | 鳥巢 茂樹 | 武庫川女子大学建築学部建築学科 教授 |
| 委員 | 内田 浩史 | 神戸大学大学院経営学研究科 教授 |
| 〃 | 橋 ゆかり | 神戸松蔭女子学院大学人間科学部食物栄養学科 教授 |
| 〃 | 辰巳 八栄子 | 辰巳公認会計士事務所 公認会計士・税理士 |
| 〃 | 内藤 義彦 | 武庫川女子大学食物栄養科学部食物栄養学科（公衆衛生） 教授 |
| 臨時委員 | 高木 泰幸 | 地方独立行政法人 神戸市民病院機構 法人本部 技術顧問 |

2. 選定委員会の開催経過

選定委員会は計3回開催した。開催日と主な議題は次に示すとおりである。

【選定委員会の開催日及び審議等の事項】

| 選定委員会 | 開催日 | 主な議題 |
|-------|----------------|--------------------------|
| 第6回 | 2023年5月10日 | 特定事業の選定、入札公告資料、落札者決定基準 |
| 第7回 | 2023年9月21, 22日 | 提案内容審査 |
| 第8回 | 2023年9月24日 | ヒアリング、総合評価点の算定、最優秀提案者の選定 |

3. 審査結果

3.1. 入札参加資格審査（第一次審査）

下記の2グループから入札参加資格審査書類の提出があり、市にて入札参加者が備えるべき参加資格要件（入札説明書に規定されている要件）の確認を行った結果、全てのグループの入札参加資格が認められることを確認したことの報告を受けた。

| グループ名 |
|------------|
| 東洋食品グループ |
| ジーエスエフグループ |

※事業者グループ名は、入札参加資格審査書類の受付順

その後、ジーエスエフグループが2023年8月28日に入札を辞退したことの報告を受けた。

3.2. 提案内容審査（第二次審査）

(1) 入札書及び提案書の確認

下記グループから入札書及び提案書が提出され、市が必要書類に不備がないことを確認し、報告を受けた。

なお、審査の公平性を確保するため、加点項目審査における評価の際は、入札参加グループ名、企業名等を伏せ、入札参加受付後に配布した受付番号により、全ての審査を行った。

| グループ名 | 受付番号 | 構成員 | |
|--------------|------|------|----------------------|
| 東洋食品 グループ | 17 | 代表企業 | 株式会社東洋食品 |
| | | 構成企業 | 株式会社相和技術研究所 大阪事務所 |
| | | 構成企業 | 株式会社フジタ 神戸総合営業所 |
| | | 構成企業 | 株式会社岡工務店 |
| | | 構成企業 | タニコー株式会社 神戸営業所 |
| | | 構成企業 | 伊藤忠アーバンコミュニティ株式会社 |
| | | 構成企業 | 西部電気建設株式会社 |
| | | 構成企業 | NEC キャピタルソリューション株式会社 |

(2) 入札価格

入札書に記載された入札価格が予定価格を超えていないことを市が確認し、報告を受けた。

(3) 必須項目審査

上記グループから提出のあった提案書の内容が、市が必須とする項目（必須項目）を充足しているかを確認し、報告を受けた。

必須項目審査では、「要求水準を満たすための基本的能力を有する」ことを判断し、落札者決定基準に示す必須項目審査の審査基準を満たしていることを確認した。

(4) 加点項目審査

上記グループの提案内容のうち、市が特に重視し、かつ選定委員会が審査した項目（加点項目）に関して、その提案が優れていると認められるものについては、その程度に応じて、以下に示す判断基準により選定委員会が性能点を付与した。

| | 評価内容 | 採点レート |
|---|------------------------------------|--------------|
| A | 要求水準書の記載を超える提案がなされており、その内容が特に優れている | 当該項目の配点×100% |
| B | AとCの中間の提案内容 | 当該項目の配点×75% |
| C | 要求水準書の記載を超える提案がなされており、その内容が優れている | 当該項目の配点×50% |
| D | CとEの中間の提案内容 | 当該項目の配点×25% |
| E | 要求水準書の記載を超えない提案内容 | 当該項目の配点×0% |

加点項目審査の結果は、以下のとおりである。

| 評価項目 | | 配点 | 17 グループ |
|--------------------|----------------------|-----|---------|
| a) 事業計画 に関する提案 | ①事業実施方針、実施体制 | 50 | 37.50 |
| | ②資金調達・返済計画の確実性・安定性 | 30 | 22.50 |
| | ③リスク管理の方針 | 50 | 37.50 |
| b) 設計・建設 に関する提案 | ①配置計画・外部動線 | 50 | 37.50 |
| | ②内部計画 | 40 | 40.00 |
| | ③施工計画 | 25 | 18.75 |
| | ④地球環境・ライフサイクルコストへの配慮 | 35 | 26.25 |
| c) 開業準備 に関する提案 | ①円滑な供用開始に配慮した開業準備 | 20 | 15.00 |
| d) 維持管理 に関する提案 | ①地球環境負荷の低減への配慮 | 30 | 22.50 |
| | ②修繕計画 | 30 | 15.00 |
| e) 運営 に関する提案 | ①おいしい給食の提供 | 50 | 37.50 |
| | ②安全衛生 | 50 | 37.50 |
| | ③食物アレルギー対応 | 40 | 40.00 |
| | ④配送・回収 | 45 | 33.75 |
| | ⑤従業員の健康管理 | 30 | 22.50 |
| | ⑥食育支援 | 30 | 22.50 |
| | ⑦周辺環境への配慮 | 25 | 18.75 |
| f) その他 に関する提案 | ①地域経済（定性評価） | 20 | 15.00 |
| | ②地域経済（定量評価） | 15 | 15.00 |
| | ③付帯事業 | 35 | 26.25 |
| 性能点計 | | 700 | 541.25 |

3.3. 入札価格の得点化

入札価格を対象として、以下に示す方法に基づき価格点を付与した。

$$\text{価格点} = 300 \text{ 点} \times (\text{最低入札価格} / \text{当該入札価格})$$

| 項目 | 17 グループ |
|------|------------------|
| 入札価格 | 17,521,630,630 円 |
| 価格点 | 300.00 |

3.4. 総合評価

選定委員会は、次表のとおり総合評価点を算定し、東洋食品グループ（17グループ）を最優秀提案者として選定した。

| 項目 | 配点 | 東洋食品グループ (17グループ) |
|-------|-------|----------------------|
| 性能点 | 700 | 541.25 |
| 価格点 | 300 | 300.00 |
| 総合評価点 | 1,000 | 841.25 |

3.5. 審査講評

以下、評価できる主な提案を抽出した。

(1) 事業計画

- ・ 目的や役割、基本理念に合致した事業実施方針と、それを実現するための設計・建設、維持管理、運営の各段階での実施体制が提案されている。
- ・ 金利変動リスクや不測の資金需要に対する対策が講じられ、資金調達・返済計画の確実性・安定性が十分確保されている。
- ・ 本事業の特性や昨今の社会情勢を踏まえたリスクの洗い出しができており、リスクを顕在化させない方法、リスクが発生した場合の対応策について詳細に検討されている。

(2) 設計・建設

- ・ 配置計画・外部動線では、将来の増築センターの工事期間、完成後を見据え、敷地を有効に活用し、車両動線もよく検討されている。防災上も配慮された計画で、機器更新等の対応も盛り込まれている。
- ・ 内部計画では、汚染区域・非汚染区域の空調コントロールなど労働環境向上や省エネにもつながる空調システムが提案されている。
- ・ 周辺道路の交通渋滞や高速道路と隣接する工事に配慮した施工計画となっている。
- ・ 相当規模の太陽光発電の導入など創エネルギーへの取り組みが提案されている。

(3) 開業準備

- ・ 求人に対する応募者が減少している昨今の状況に対応するため、事業開始直後から開業準備業務を開始し、従業員を募集する提案となっている。

(4) 維持管理

- ・ 実績に基づくベンチマークの設定、省エネ計画の策定、エコチューニングの一連の流れが省エネルギーにつながる提案となっている。

(5) 運営

- ・ 栄養教諭等との連携体制を整えて、献立や作業の改善を行うことが提案されている。

-
- ・ ヒヤリハット発生時の分析や改善策を検討し、同様の事故を防止する提案となっている。
 - ・ アレルギー対応食の調理において、検収段階から盛付配食等の各段階で専用容器を使用し、チェック体制を整えている。
 - ・ 実走により所要時間を確認し、配送計画を設定している。
 - ・ 従業員の食中毒や感染症を予防するために、検温や健康チェックなどの体制が構築されている。
 - ・ 施設見学を想定し、調理器具を用いて、大量調理の調理工程を教える工夫をしている。
 - ・ 少ない従業員駐車場に対応し、外部駐車場や公共交通機関の主要駅からの送迎が計画されている。

(6) その他

- ・ 構成企業だけでなく下請企業も含めた市内事業者への発注、市民の雇用、勉強会の開催など、地域経済への波及効果も考慮した計画となっている。
- ・ 付帯事業について、長期休業中の学童保育への給食提供により子育て世代の負担を軽減する提案となっている。

3.6. 総評

今回、1グループから応募があった。提出のあった提案書は、本事業の内容を十分に理解し、これまでの各企業の実績を基に創意工夫が盛り込まれており、市の要求水準を上回る提案内容が示されていた。

提案としては、本事業の特性を踏まえ、将来的な増築センターの整備を見据えた施設の配置計画、厳しい雇用確保に対応するための早期の従業員募集や労働環境向上、昨今の光熱水費の高騰に対応するための省エネルギー対策など評価項目全般に対する詳細かつ具体的な提案が特に評価された。

これらの提案に対し選定委員会は、落札者決定基準に基づき、厳正かつ公正に審査を行い、株式会社東洋食品を代表企業とする東洋食品グループを最優秀提案者として選定した。

今後、東洋食品グループは事業契約を締結し、長期間にわたる事業を実施することとなる。その際に、市と東洋食品グループは、本事業が、全員喫食制の温かい中学校給食の実現に向けて極めて重要な役割を担うものであることを再認識し、官民パートナーシップの精神に基づいた協議を行い、本事業の円滑な推進に努めていただきたい。

なお、最優秀提案者として選定された東洋食品グループが、市と事業契約を締結し、本事業をより良いものとするため、以下の項目について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する。

- ・ 担当者や会議体等、構成企業間や市との間での体制も詳細に整えられているが、形骸化や

非効率に陥ることのないよう、適宜の検討や柔軟な運用を行うこと。

- ・ 空調機器や調理機器など事業期間内に耐用年数を迎える設備の更新計画をよく検討すること。
- ・ 児童・生徒の残食量やアンケート結果等を市と共有し、業務にフィードバックする仕組みを市とともに検討すること。
- ・ 配送計画は、各小学校の個々の状況に合わせたより詳細な計画とすること。
- ・ 施設見学などの食育支援では、SDGs の考えに基づき、大量調理の場での食材ロスだけではなく、省エネルギーや環境負荷低減対策などの学びの場として施設を活用できるようにすること。
- ・ 地域経済の活性化のために、ノウハウの共有やより幅広い市内事業者の活用に努めること。
- ・ 付帯事業について、対象とする利用者、実施回数や規模などのより一層の充実を図ること。

【参考資料】

最優秀提案者の提案概要

〔安全・安心でおいしい給食の実現〕

○大規模給食センターの実績を踏まえた施設整備と維持管理・運営

- ・最大提供食数 15,000 食/日、小学校・中学校 2 献立方式で 1 献立 7,500 食/日かつ炊飯あり、食物アレルギー対応食最大 150 食/日の調理を実施するにあたり、大規模給食センターの整備・運営経験を活かした施設整備、ワンウェイ動線計画を行い、安全・安心な給食提供と事業を推進します。

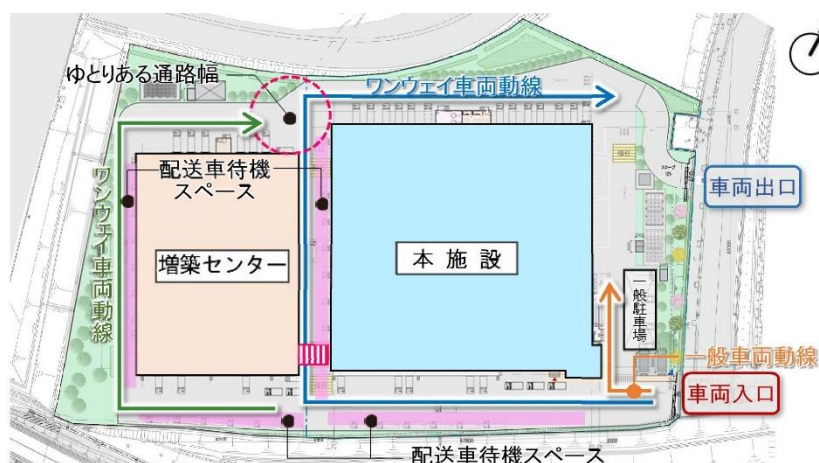
○HACCPに対応した諸室計画

- ・非汚染・汚染作業区域及び一般区域を区分するため、壁やパススルーカウンターなど最適な機能を適切に配置し、交差汚染の防止を図り、衛生管理水準の高い施設とします。

○敷地特性と将来的な増築センターの整備を見据えた配置・動線計画

- ・本施設の整備と増築センターの空地进行を確保し、将来的な増築センターの整備中、整備後も給食を止めることなく、円滑に運営ができる計画とします。
- ・前面道路からの高い視認性と合理的な構内動線を実現する配置計画です。

(本施設・増築センター運営時の構内動線計画)



〔地球環境負荷への配慮〕

○環境負荷の低減

- ・「神戸市環境マスタープラン」や「神戸市地球温暖化防止実行計画」の目標に向け取り組み、「CASBEE神戸」Aランクを取得します。
- ・太陽光発電装置を導入し、再生可能エネルギーを有効活用することで、CO2削減に貢献します。

〔周辺環境への配慮〕

○近隣地域への配慮

- ・工事関係者と調理従事者の通勤は乗り合いを中心とし、県道神戸三木線及び周辺道路の朝の通勤時間帯の交通渋滞に配慮します。

〔食育の推進〕

○食べることの大切さを学ぶ機会の提供等

- ・煮炊き調理室を直接見学できる見学通路を設けます。
- ・調理を疑似体験できるよう、展示ホールに手洗い器や回転釜を設置します。
- ・ICTを活用し、調理場のライブ中継、調理員とのオンライン交流を行うなど、学校における食育推進を支援します。
- ・タブレットによる生徒への給食アンケートを実施・分析し、市と協働で味付けの調整を行うなど、給食の満足度向上に努めます。

〔地域の活性化に寄与する事業（付帯事業）〕

○地域の子育て環境の充実に資する事業

- ・長期休業中（夏休み）に、神戸市と協議の上で学童保育を実施している西区内の児童館への給食提供を行います。

○食を通じ地域に貢献する事業

- ・調理体験を通じて、親子のふれあいや料理を作ることの楽しさ、食への感謝の気持ちを育むことができるよう親子料理教室等を開催します。

※付帯事業の詳細は、市と事業者の協議により決定します。

（学校給食センターのイメージ）

