
始良市新学校給食センター整備・運営事業
審査講評

令和7年1月

始良市新学校給食センターPFI事業審査委員会

始良市新学校給食センターPFI 事業審査委員会（以下「審査委員会」という。）は、始良市新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（令和6年7月11日公表）に基づき、本事業を実施する民間事業者（以下「事業者」という。）の選定に関する審査を行いましたので、審査結果及び審査講評をここに公表いたします。

令和7年1月20日

始良市新学校給食センターPFI 事業審査委員会
委員長 二宮 秀與

1 審査委員会の体制

提案審査に関して、学識経験者等により構成する審査委員会が設置されました。審査委員会の構成は、次のとおりです。

(敬称略)

役職	氏名	所属
委員長	二宮 秀興	国立大学法人 鹿児島大学 理工学研究科 教授
委員	林田 吉恵	国立大学法人 鹿児島大学 法文学部 教授
委員	有村 恵美	鹿児島県立短期大学 生活科学科 准教授
委員	溝脇 直規	公益財団法人 鹿児島県学校給食会 食品検査室 室長
委員	藤崎 久美子	始良市立蒲生学校給食センター 栄養教諭
委員	今別府 浩美	始良市総務部長
委員	北野 靖往	始良市教育部長

2 審査委員会の所掌事項

- (1) 総合評価一般競争入札の実施に関すること。
- (2) 地方自治法施行令第167条の10の2第3項に規定する落札者決定基準に関すること。
- (3) 事業者による提案書その他資料の審査に関すること。
- (4) 優秀提案者の選定に関すること。
- (5) その他新学校給食センターPFI事業に関し必要な事項に関すること。

3 審査委員会の開催経過

審査委員会は計4回開催し、開催日と主な議題は次のとおりでした。

審査委員会	開催日	主な議題
第1回	令和6年4月18日	<ul style="list-style-type: none">・委員長の選出及び委員長職務代理者の選出について・当事業の概要について・実施方針及び要求水準書(案)の概要について・今後のスケジュールについて
第2回	令和6年6月15日	<ul style="list-style-type: none">・落札者決定基準における評価項目及び配点について・提案審査の審査方法について・今後のスケジュールについて
第3回	令和6年12月12日	<ul style="list-style-type: none">・提案審査に関する書類に対する事前確認事項について・提案に対する仮評価について・ヒアリング審査における質問事項の整理について
第4回	令和6年12月25日	<ul style="list-style-type: none">・提案審査及びヒアリングの実施・最優秀提案の選定について

4 審査結果

(1) 資格審査

下記の3グループから資格審査に関する書類の提出がありました。事務局は、グループを構成する各企業が入札説明書に示した参加資格要件を満たしているか審査を行い、すべてのグループが要件を満たしていることを確認し、各グループに提案審査に関する書類の提出を要請しました。

グループ名	受付番号	構成員
日本国民食グループ	467	代表企業 日本国民食株式会社 構成企業 南生建設株式会社 株式会社岩澤組 九州ビルサービス株式会社 株式会社ナンワ 株式会社南日本総合サービス 日本調理機株式会社 鹿児島営業所 協力企業 株式会社衛藤中山設計
ハーベストネクストグループ	468	代表企業 ハーベストネクスト株式会社 構成企業 福永建設株式会社 株式会社九電工 霧島営業所 株式会社中西製作所 鹿児島営業所 協力企業 株式会社東条設計 株式会社カミゾノ電気 有限会社大洋水道
東洋食品グループ	469	代表企業 株式会社東洋食品 構成企業 株式会社楠山設計 九州支店 有限会社三島建築設計事務所 株式会社畠中設計 株式会社渡辺組 始良営業所 鎌田建設株式会社 株式会社上野建設 株式会社アイホー 九州支店 鹿児島アイホー調理機株式会社 南国殖産株式会社 NEC キャピタルソリューション株式会社 九州支店

(2) 基礎項目審査

事務局は各グループから提出された提案審査に関する書類の提案内容を、技術評価点の算定に先立ち、落札者決定基準「別紙1 基礎審査項目の評価基準」に掲げる基礎審

査項目を充足しているか審査を行い、すべての提案内容が基礎審査項目を充足していたことを確認しました。

(3) 技術評価点の算定（加点項目審査）

ア 審査方法

前述のとおり、基礎項目審査において適格とみなされた各グループの提案内容について、審査委員会は落札者決定基準に基づき審査項目ごとに評価基準に応じて、加点項目審査を行いました。なお、審査の公平性を確保するため、入札参加グループ名及び企業名等を伏せ、資格審査後に通知した受付番号により、すべての審査を行いました。

【評価基準】

評価	評価水準	点数化の方法
A	具体的かつ非常に優れた提案がなされている	配点×100%
B	優れた提案がなされている（AとCの中間程度）	配点×75%
C	適切な提案がなされている	配点×50%
D	具体的かつ適切な提案が少ない（CとEの中間程度）	配点×25%
E	要求水準を満たすものの、懸念される点がある	配点×0%

イ 技術評価点の結果

加点項目審査における技術評価点の結果は以下のとおりでした。

審査項目	配点	467 グループ	468 グループ	469 グループ
I 事業計画全般に関する事項	70点	53.2点	53.5点	46.9点
(1)本事業への基本的な考え方	15点	11.8点	12.9点	10.2点
(2)資金・収支計画	15点	10.7点	11.3点	9.6点
(3)リスク管理	20点	15.0点	14.3点	12.1点
(4)ライフサイクルコストの縮減	20点	15.7点	15.0点	15.0点
II 設計業務に関する事項	140点	109.6点	109.8点	99.1点
(1)施設計画の考え方	80点	61.1点	62.1点	53.6点
①全体配置・ゾーニング・諸室・動線等	30点	20.4点	24.6点	19.3点
②仕上計画・ユニバーサルデザイン	20点	15.0点	15.0点	12.9点
③学校給食センター(調理、見学エリア等)・外構等	30点	25.7点	22.5点	21.4点
(2)周辺環境、地域環境への配慮	30点	24.2点	23.1点	20.9点
①地域性・景観性への配慮	15点	11.3点	11.8点	10.7点
②環境保全・環境負荷低減への配慮	15点	12.9点	11.3点	10.2点

(3)防災安全計画の考え方	30点	24.3点	24.6点	24.6点
①安全性の確保	20点	16.4点	17.1点	17.1点
②警備保全の考え方	10点	7.9点	7.5点	7.5点
Ⅲ 建設・工事監理業務に関する事項	70点	51.0点	54.1点	49.9点
(1)建設業務全般に係る事項	25点	17.9点	19.6点	17.9点
(2)厨房機器等の調達・設置及び食器・食缶の調達	25点	18.8点	18.8点	17.0点
(3)工事監理業務全般に係る事項	20点	14.3点	15.7点	15.0点
Ⅳ 開業準備業務に関する事項	15点	11.8点	11.8点	11.8点
Ⅴ 維持管理業務に関する事項	70点	48.1点	53.5点	51.3点
(1)維持管理業務全般に係る事項	10点	6.4点	8.9点	7.1点
(2)建築物保守管理業務に係る事項	10点	7.5点	7.9点	7.1点
(3)建築設備等保守管理業務に係る事項	10点	6.4点	8.6点	8.2点
(4)厨房機器等保守管理業務及び食器・食缶等の更新業務に係る事項	10点	6.8点	6.4点	7.5点
(5)外構等維持管理業務及び環境衛生・清掃業務に係る事項	10点	7.1点	7.1点	7.1点
(6)警備保安業務に係る事項	10点	6.8点	7.5点	6.8点
(7)修繕業務に係る事項	10点	7.1点	7.1点	7.5点
Ⅵ 運営業務に関する事項	225点	170.5点	166.1点	173.4点
(1)運営業務全般に係る事項(基本方針、食数変動に伴う固定費・変動費の提案等)	60点	45.6点	45.8点	44.9点
①安全で安定的な運営のための工夫	15点	11.8点	11.8点	12.9点
②食数変動に対する提案	10点	8.2点	6.4点	5.7点
③周辺環境への配慮	10点	6.8点	7.1点	7.5点
④緊急時の対応	25点	18.8点	20.5点	18.8点
(2)食材検収・保管業務に係る事項	5点	4.1点	3.9点	4.3点
(3)給食調理業務に係る事項	75点	58.1点	57.1点	57.1点
①調理体制(指示命令系統の明示、適切な人員配置等)	25点	20.5点	19.6点	17.9点
②業務実施方針(業務マニュアル・衛生管理方針・温度管理方針等)	25点	18.8点	20.5点	19.6点
③食物アレルギー対応食の提供に係る事項	25点	18.8点	17.0点	19.6点
(4)衛生管理業務に係る事項	25点	18.8点	17.9点	19.6点

(5)給食配送・回収業務に係る事項	20点	12.9点	12.9点	16.4点
(6)洗浄・残渣処理等業務に係る事項	20点	15.7点	15.0点	15.7点
(7)運営備品調達業務に係る事項	10点	7.1点	7.1点	7.9点
(8)献立作成支援業務、食育支援業務及び広報支援業務に係る事項	10点	8.2点	6.4点	7.5点
VII 入札参加者独自の提案に関する事項	110点	93.5点	102.4点	55.2点
(1)本事業の趣旨に沿った内容で、設計、建設・工事監理、維持管理、運営業務以外の事業者独自のノウハウ	10点	7.5点	8.2点	7.5点
(2)地域経済・地域社会への貢献	100点	86.0点	94.2点	47.7点
①施設整備(設計業務・建設・工事監理業務)に関する市内業者の参画等の地域経済への貢献	30点	30.0点	29.0点	3.7点
②維持管理業務に関する市内業者の参画等の地域経済への貢献	20点	11.0点	20.0点	6.1点
③運営業務に関する市内雇用、市内業者の参画等の地域経済への貢献	30点	30.0点	28.8点	25.0点
④地域との交流・連携や地域振興などの地域社会への貢献	20点	15.0点	16.4点	12.9点
合計	700点	537.5点	551.2点	487.6点

※ 落札者決定基準に基づき、技術評価点は小数点以下第2位を四捨五入

(4) 価格評価点の算定

価格評価点は、入札書に記載された入札価格に対して、次式により価格評価点を算定しました。

$$\text{価格評価点} = 300 \text{ 点} \times \left(\frac{\text{最低の入札価格}}{\text{入札価格}} \right)$$

【価格評価結果】

	467 グループ	468 グループ	469 グループ
入札価格	8,560,401,800 円	8,233,822,942 円	8,498,139,809 円
価格評価点	288.6 点	300.0 点	290.7 点

※ 落札者決定基準に基づき、価格評価点は小数点以下第2位を四捨五入

(5) 総合評価点の算定及び最優秀提案の選定

審査委員会は次のとおり技術評価点と価格評価点を合計した値を総合評価点とし、合計点が最大となった受付番号 468 グループの提案を最優秀提案として選定しました。

総合評価点＝技術評価点（最大 700 点）＋価格評価点（最大 300 点）

【総合評価結果】

	配点	467 グループ	468 グループ	469 グループ
技術評価点	700 点	537.7 点	551.2 点	487.6 点
価格評価点	300 点	288.6 点	300.0 点	290.7 点
総合評価点	1,000 点	826.3 点	851.2 点	778.3 点
順位		2 位	1 位	3 位

5 審査結果の講評

(1) 審査項目ごとの審査講評

審査項目	審査講評
I 事業計画全般に関する事項	<p>468 グループは、本市が示した 6 つの施設整備方針に独自の視点を加えた事業実施方針を掲げ、学校給食の伝統を次世代へつないでいく考え方等が評価されました。</p> <p>また、ライフサイクルコストの縮減では、467 グループは太陽光発電設備の設置、468 グループは省エネ委員会の設置、469 グループは将来の機器更新等へ対応した工法の採用など、どの提案も好感が持てました。</p>
II 設計業務に関する事項	<p>どのグループも、事業用地の特性を踏まえた計画となっていました。467 グループの調理機能の一部を 2 階に配置する提案は、建物周囲に広い周回道路を確保できるなどメリットもありましたが、審査委員の中でも評価が分かれたところです。</p> <p>ゾーニング計画では、どのグループも栄養教諭からの意見を聞きながら進めていく考えが示されましたが、特に 468 グループは、可能な限りその声を反映させていくという積極的な姿勢が評価されました。併せて、ヒアリング審査において、配置計画などを分かりやすく説明したことも評価につながりました。</p>
III 建設・工事監理業務に関する事項	<p>どのグループも適切な工期設定による施工計画が示され、不測の事態が生じた場合のリスク管理など評価されました。</p> <p>厨房機器の調達では、467 グループ、468 グループのどちらも幼稚園給食に関する提案があり評価されました。併せて 467 グループは効率性を重視した洗浄機器・設備の導入、468 グループは環境に配慮した調理機器・</p>

	設備の導入、469 グループは汎用性のある部品の使用などが評価されました。
IV 開業準備業務に関する事項	どのグループも開業に向けた委員会等を1年前に設置し、準備を進める提案があり、評価されました。
V 維持管理業務に関する事項	468 グループは、運営・維持管理業務を一体的に遂行するために、市内事業者2社を含めた共同企業体を組成して維持管理業務全般を実施することを提案しており、高く評価されました。
VI 運營業務に関する事項	どのグループも衛生的で安全なおいしい給食を安定的に提供するための方策について、非常に高い次元で提案がなされました。特に469 グループのエキスパートを集めたチームによる衛生管理や、余裕を持った配送計画などの提案が高く評価されました。
VII 入札参加者独自の提案に関する事項	467 グループの持続的な改善活動の取り組みや、地域の祭りなどへの積極的な参加、468 グループの大規模災害時における炊き出し支援や、料理教室の実施、469 グループの災害対応と復旧支援の考え方など、それぞれ評価されました。その中で、特に468 グループは、施設整備等に係る地域経済の活性化について積極的な提案があり、高く評価されました。

(2) 審査の総評

総合評価一般競争入札に参加した3グループの提案は、いずれも、本事業の目的を正しく理解し、要求水準書の内容や質疑・個別対話で示した始良市の考え方等を踏まえた、細部に至るまでよく検討されたものでした。また、各企業の実績・経験に基づいた独自のノウハウ等がふんだんに盛り込まれており、要求水準を高い次元で上回る内容となっていました。各グループの提案書類の作成等に係る努力に対して敬意を表するとともに、心から感謝申し上げます。

審査委員会の審査により最優秀提案として選定された468グループ（ハーベストネクストグループ）は、ヒアリング審査における受け答えを通してのこの事業に対する熱意やチームワークなどを特に感じる事ができました。

最後に、今後、同グループが本事業を実施していく上で、審査委員会として次の事項について留意することを要望します。

- 始良市の学校給食のこれまでの実施状況等を適切に把握し、それも踏まえながら事業を進めること。
- 提案のあった地域経済への貢献については、確実に実施していくこと。

- 提案のあった配送計画については、始良市と十分に協議し、市のニーズに応えること。
- レイアウトや運営に関して、設計の初期段階から栄養教諭とのコミュニケーションを密にとること。