

(仮称) 中津市新学校給食共同調理場整備運営事業

審査講評

令和7年7月

中津市新学校給食共同調理場整備運営事業

民間事業者選定委員会

中津市新学校給食共同調理場整備運営事業民間事業者選定委員会（以下「事業者選定委員会」という。）は、（仮称）中津市新学校給食共同調理場整備運営事業（以下「本事業」という。）に関して、落札者決定基準（令和 6 年 12 月 23 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 7 月 23 日

中津市新学校給食共同調理場整備運営事業
民間事業者選定委員会

委員長	尾崎	明仁
委員	柴田	建
委員	高松	伸枝
委員	前田	良猛
委員	黒永	俊弘

目 次

第 1 事業者選定の概要	1
1 事業者の選定方式	1
2 事業者の選定方法	1
3 事業者の選定の体制	1
4 審査等の流れ	2
第 2 審査結果	3
1 資格審査	3
2 提案審査	3
(1) 基礎項目審査	3
(2) 技術評価点の算定（加点項目審査）	3
(3) 価格評価点の算定	5
(4) 総合評価点の算定	6
第 3 審査結果の講評	7

第1 事業者選定の概要

1 事業者の選定方式

本事業を実施する事業者には、各業務を通じて、効率的・効果的かつ安定的・継続的なサービスの提供を求めるものであり、事業者の幅広い能力及び経営ノウハウ等と事業実施における経済性を、総合的に評価して選定することが必要であった。

したがって、事業者の選定は、入札額と併せて、中津市（以下「市」という。）が要求するサービス水準との適合性、維持管理及び運営業務における遂行能力、事業計画の妥当性、更に資金調達計画の確実性やリスク負担能力等を総合的に評価し、落札者を決定する総合評価一般競争入札方式により行われた。

2 事業者の選定方法

事業者の選定方法は、入札参加者の参加資格の有無を審査する「資格審査」と、入札参加者の提案内容を審査する「提案審査」の2段階に分けて実施した。

なお、資格審査においては、市が入札参加者の参加資格の有無について審査を行った。資格審査の結果は、提案審査における評価には反映させないこととした。

3 事業者の選定の体制

提案審査では、市が設置した学識経験者等で構成する事業者選定委員会が、入札参加者から提出された提案審査に関する書類の審査を行った。事業者選定委員会の委員は、以下のとおりである。

【事業者選定委員】

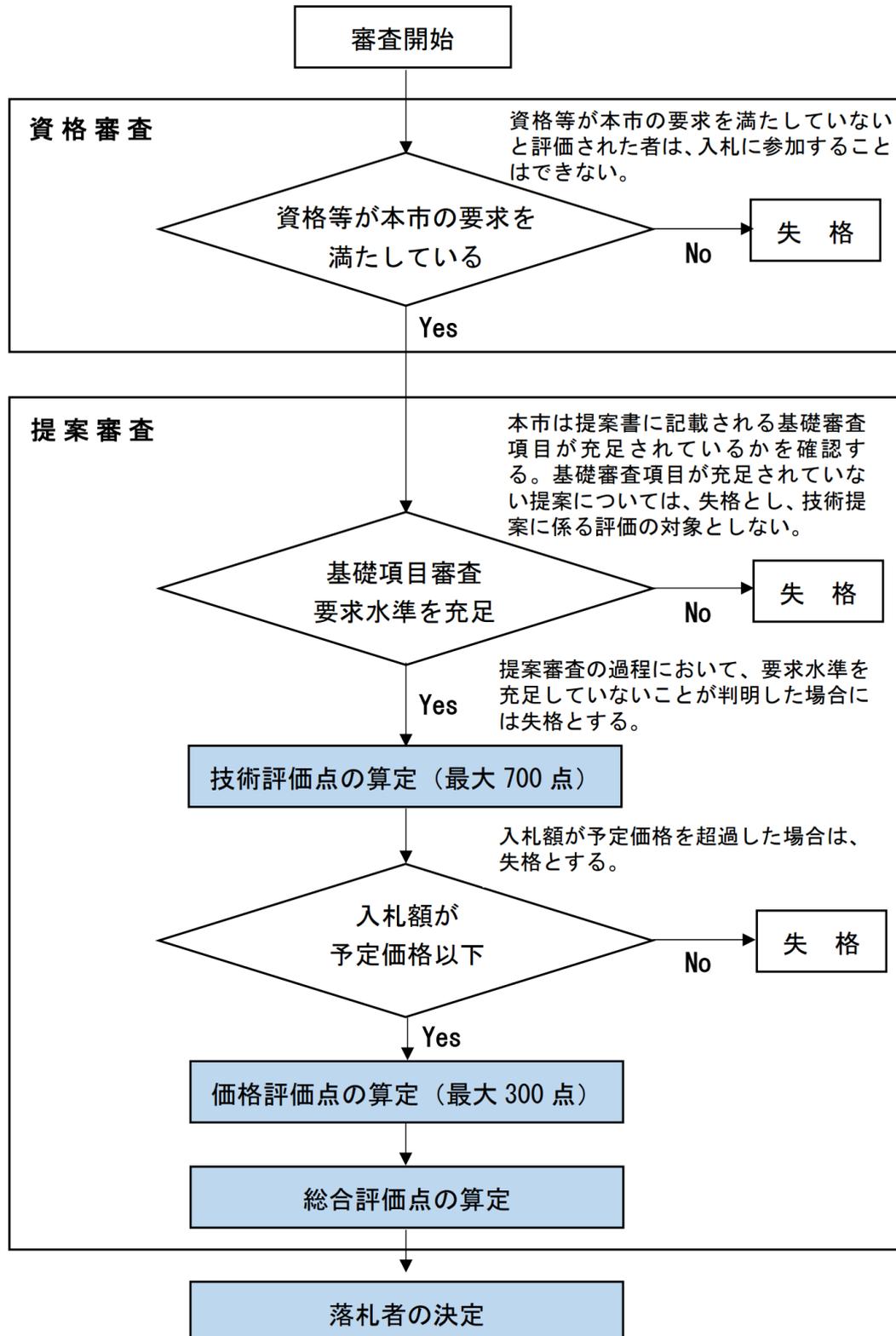
[敬称略・50音順]

	氏名	所属
委員長	尾崎 明仁	九州大学大学院 人間環境学研究院 都市・建築学部門 教授
委員	柴田 建	大分大学理工学部理工学科建築学プログラム 准教授
委員	高松 伸枝	別府大学食物栄養科学部食物栄養学科 教授
委員	前田 良猛	中津市 副市長
委員	黒永 俊弘	中津市教育委員会 部長

4 審査等の流れ

審査等の流れは次のとおりとした。

(落札者決定基準より抜粋)



第2 審査結果

1 資格審査

下記の2グループから資格審査に関する書類の提出があったため、市において入札参加者が入札説明書に示す参加資格要件を満たしているかどうかの審査を行い、2グループともに参加資格要件を満たしていることを確認した。

なお、提案審査に際し、「1004グループ」、「1227グループ」とした。

【入札参加グループ】

審査時の 名称	構成員
1004 グループ	代表企業 株式会社ジーエスエフ 構成企業 株式会社阿波設計事務所 九州支店 構成企業 株式会社菅組 構成企業 伊藤建設株式会社 構成企業 日本調理機株式会社 大分営業所 構成企業 株式会社合人社計画研究所 構成企業 学校法人中村学園 中村学園事業部
1227 グループ	代表企業 株式会社東洋食品 構成企業 西松建設株式会社九州支社 構成企業 伸和建设株式会社 構成企業 株式会社アイホー 大分営業所 構成企業 麻生商事株式会社 構成企業 株式会社共栄ビル・パートナーズ 構成企業 NEC キャピタルソリューション株式会社 九州支店 協力企業 パシフィックコンサルタンツ株式会社 大分事務所

2 提案審査

(1) 基礎項目審査

資格審査を通過した2グループから提案審査に関する書類及び提案書の提出があったため、市において、入札説明書の指定どおりに提案審査に関する書類及び提案書が揃っているか、提案内容が「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満たしているか審査し、2グループともに基礎審査項目を満たしていることを確認した。

(2) 技術評価点の算定（加点項目審査）

ア 審査方法

基礎項目審査において適格とみなされた2グループの提案について、事業者選定委員会が技術提案に係る評価を行った。技術提案に係る評価は、入札参加者の提案内容に対し、以下に示す審査項目について評価基準に応じて得点を付与した。

【審査項目】

審査項目	配点	備考
① 事業計画全般に関する事項	55	配点の割合:最大700点 7.9%
② 設計業務に関する事項	210	〃 30.0%
③ 建設・工事監理業務等に関する事項	70	〃 10.0%
④ 開業準備業務に関する事項	15	〃 2.1%
⑤ 維持管理業務に関する事項	70	〃 10.0%
⑥ 運営業務に関する事項	230	〃 32.9%
⑦ 入札参加者独自の提案に関する事項	50	〃 7.1%
合 計	700	—

【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

審査方法に基づく技術評価点の審査結果は、以下のとおりであった。

【技術評価結果】

評価項目	配点	1004 グループ	1227 グループ
I 事業計画全般に関する事項	55点	29.1点	33.3点
(1) 本事業への基本的な考え方	10点	6.50点	7.0点
(2) 資金・収支計画	15点	8.30点	9.0点
(3) リスク管理	15点	7.5点	9点
(4) 光熱水費の縮減	15点	6.8点	8.3点
II 設計業務に関する事項	210点	99.5点	122.0点
(1) 施設計画の考え方	100点	47.5点	61.0点
(2) 構造計画の考え方	20点	8.0点	10.0点
(3) 設備計画の考え方	70点	36.0点	38.0点
(4) 防災安全計画の考え方	20点	8.0点	13.0点
III 建設・工事監理業務に関する事項	70点	26.1点	29.6点
(1) 建設業務全般に係る事項	10点	4.3点	5.3点
(2) 厨房機器等の調達に係る事項	25点	10.0点	11.3点
(3) 食器・食缶・配膳器具類の調達に係る事項	15点	5.8点	5.0点

評価項目		配点	1004 グループ	1227 グループ
	(4) 工事監理業務全般に係る事項	20点	6.0点	8.0点
IV	開業準備業務に関する事項	15点	5.3点	6.0点
	(1) 円滑な供用開始に向けた開業準備業務に係る事項	15点	5.3点	6.0点
V	維持管理業務に関する事項	70点	30.2点	30.6点
	(1) 維持管理業務全般に係る事項	5点	2.8点	3.0点
	(2) 建築物保守管理業務に係る事項	20点	10.0点	10.0点
	(3) 建築設備・厨房機器等保守管理業務に係る事項	15点	6.0点	6.0点
	(4) 什器・備品等の保守管理業務及び食器・食缶・配膳器具類の更新業務に係る事項	10点	3.0点	4.0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	5点	1.8点	2.0点
	(6) 警備保安業務に係る事項	5点	2.3点	1.8点
	(7) 修繕業務に係る事項	10点	4.3点	3.8点
VI	運營業務に関する事項	230点	92.9点	108.5点
	(1) 運營業務全般に係る事項	25点	9.0点	12.5点
	(2) 食材検収・保管業務に係る事項	10点	3.0点	5.5点
	(3) 給食調理業務に係る事項	100点	39.4点	48.9点
	(4) 衛生管理業務に係る事項	20点	8.0点	10点
	(5) 給食配送・回収業務に係る事項	25点	11.5点	10点
	(6) 洗浄・残渣処理等業務に係る事項	20点	8.6点	9.1点
	(7) 運営備品調達業務に係る事項	5点	1.8点	1.8点
	(8) 献立作成支援業務等に係る事項	25点	11.6点	10.7点
VII	入札参加者独自の提案に関する事項	50点	38.4点	32.1点
	(1) 地域経済・地域社会への貢献	50点	38.4点	32.1点
合計		700点	321.5点	362.1点

(3) 価格評価点の算定

入札書に記載された入札価格に対して、次式に基づき価格評価点を算定した。

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

【価格評価結果】

	1004 グループ	1227 グループ
入札価格	8,482,031,718 円	8,478,797,930 円
価格評価点	299.9 点	300 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

(4) 総合評価点の算定

技術評価点と価格評価点を合算し、総合評価点を算定した。1227 グループの総合評価点が最大となった。

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	1004 グループ	1227 グループ
技術評価点	700 点	321.5 点	362.1 点
価格評価点	300 点	299.9 点	300 点
総合評価点	1,000 点	621.4 点	662.1 点
順位		2 位	1 位

第3 審査結果の講評

総合評価一般競争入札に参加した2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回答で示した市の考え方等を踏まえ、細部に至るまでよく検討されたものであった。また、両グループともに各企業の実績・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た。

1227グループは、アレルギー対応や防災対策等に関する提案が充実していた点が高く評価された。事業計画においては、資金管理やリスクマネジメントに関する提案が高く評価された。設計業務においては、災害時に本施設が担うべき役割を果たすための提案が高く評価された。建設・工事監理業務については、建設工事の遅延への対応が明確にされている点や、異物混入防止に向けた調理器具の選定が高く評価された。維持管理業務については、最新技術等を活用した情報共有や保守点検方法に関する提案が高く評価された。運営業務については、アレルギー対応食の調理におけるコンタミネーション防止や、継続的な安全確保につながる提案が高く評価された。独自提案では、市内イベントへの積極的な協力に関する提案が評価された。

1004グループは、食育や、地産地消の推進に関する提案が充実していた点が高く評価された。事業計画については、大学と連携した食育の推進や郷土愛を育むコンセプトを明確にした提案が評価された。設計業務については、地産地消の推進に向けた厨房設備の導入やメンテナンスに配慮された提案が高く評価された。建設・工事監理業務については、環境学習に繋がる食器調達方法が高く評価された。維持管理業務については、システムを活用した情報共有や警備体制が評価された。運営業務については、安定した配送の実現に向けた提案がなされている点が評価された。また、独自提案では、給食等に関する情報発信について提案されていることが高く評価された。

最高得点となった1227グループにおいては、本事業の目的を踏まえ、提案内容を確実に実現するとともに、「より安全・安心で魅力ある給食の提供」を実施していただきたい。また、市においては、提案内容が確実に実現されるよう、適切なモニタリングを行うとともに、新たに実施するアレルギー対応食提供に関し、事業者と協力すること。

以下の事項については、本事業の目的やコンセプトを実現するため、特に検討を要することから、市と協議によって解決されるよう選定委員会として要望する。

- 市では、新たにアレルギー対応食を提供することから、学校関係者との連携を図り、事故等の防止に努めること。
- 提案のあった地域経済への貢献や市内事業者の育成については、確実に実施すること。
- 災害時には、市の復旧作業を支援すること。
- レイアウトや運営に関し、設計の初期段階から栄養教諭と十分に意見交換を行い、連携体制を構築すること。
- 施設配置計画については、一般利用者の来訪、納入業者の車両乗り入れ、災害時の支援物資運送等に関し、安全な通行の実現に向けて検証すること