

# 千葉市新港学校給食センター 維持管理運営長期包括事業

審　査　講　評

令和7年1月16日

千葉市

千葉市（以下「市」という。）は「千葉市新港学校給食センター維持管理運営長期包括事業」（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30日公表）に基づき、提案内容等の審査を行ったため、審査結果及び審査講評をここに報告する。

令和7年1月16日

千葉市長 神谷 俊一

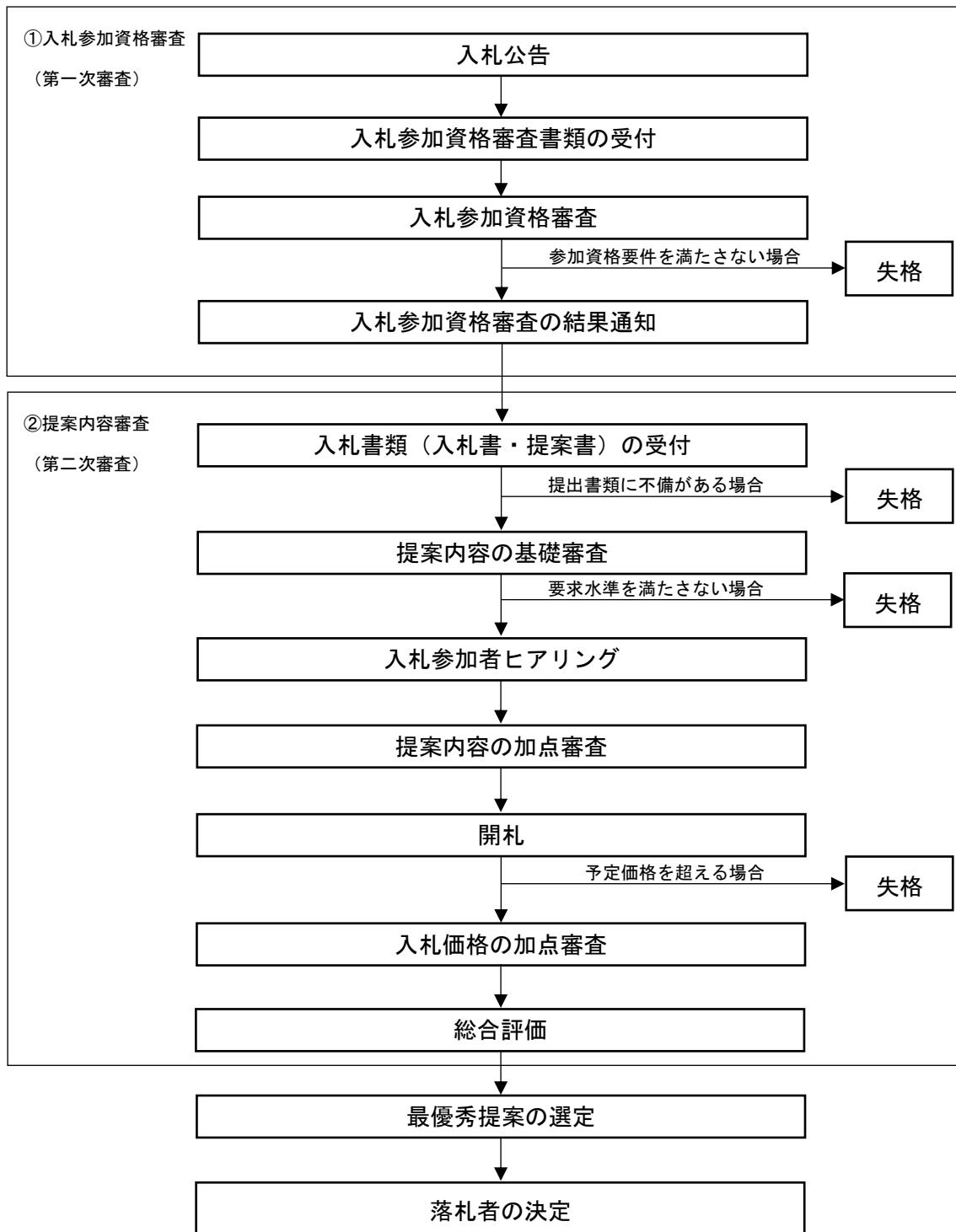
## 目 次

第1	審査の方法.....	1
1	審査の手順 .....	1
2	事業者選定の概要 .....	2
第2	審査の結果.....	6
1	参加資格に関する審査 .....	6
2	提案審査 .....	6
第3	審査の講評.....	9
1	各審査項目の講評 .....	9
2	審査の総評 .....	11

## 第1 審査の方法

### 1 審査の手順

落札者決定までの審査の手順は、次のフローに示すとおりである。



## 2 事業者選定の概要

### (1) 事業者選定方式

本事業を実施する事業者には、長期包括委託により実施する各業務を通じて、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られるものである。したがって、事業者の募集及び選定を行うにあたっては、価格のほか、事業者の有する高度な能力やノウハウ等のその他の条件によって落札者を決定する総合評価一般競争入札方式により行う。

### (2) 事業者選定方法

事業者の選定は、二段階の審査により実施し、第一次審査として入札参加資格審査、第二次審査として提案内容審査を行う。なお、入札参加資格審査は、提案内容審査の対象となる入札参加者を選定するためにのみ行う。

### (3) 入札参加資格審査（第一次審査）

市は、応募者から提出された入札参加資格申請書等を基に、入札説明書の「入札参加資格要件」に規定する入札参加者が備えるべき事項を満たしていることを確認する。

入札参加資格要件を満たしていることが確認された応募者のみ、入札参加者として次段階の提案審査に参加できるものとし、入札参加資格要件を満たしていない応募者は失格とする。

### (4) 提案内容審査（第二次審査）

#### 1) 基礎審査

市は、入札参加者から提出された提案書が次に示す基礎審査項目を満たしているか否かを審査する。当該要件をいずれも満たしていることを確認した入札参加者のみ加点項目審査に進むことができる。

基礎審査項目について1項目でも満たさないことが確認された場合は、失格とする。

表1 基礎審査の審査対象と基礎審査項目

審査対象	基礎審査項目	対応様式
共通事項	<ul style="list-style-type: none"><li>提案書全体について、同一事項に対する2通り以上の提案又は提案事項間の齟齬、矛盾等がないこと。</li><li>提案書全体について、様式集に従った構成（項目の構成、枚数制限等）となっていること。</li></ul>	様式15-1～ 様式17-5
運営業務に関する 提案書	<ul style="list-style-type: none"><li>各様式（別添「様式集」参照）に対して記載された提案の内容が、要求水準を満たしていること。</li></ul>	様式15-1～ 様式15-7②
維持管理業務に関する 提案書	<ul style="list-style-type: none"><li>各様式（別添「様式集」参照）に対して記載された提案の内容が、要求水準を満たしていること。</li></ul>	様式16-1～ 様式16-5
事業計画に関する 提案書	<ul style="list-style-type: none"><li>各様式（別添「様式集」参照）に対して記載された提案の内容が、要求水準を満たしていること。</li><li>リスク分担に関し、入札説明書等で示したリスクの分担方針との齟齬がないこと。</li></ul>	様式17-1～ 様式17-5

## 2) 提案内容の加点審査（提案内容点）

市は、提案書に記載された提案内容を審査し、表2に示す5段階評価により、表3に示す審査項目ごとに得点を付与する。

なお、加点審査にあたり、学識経験者の意見を聴取し、審査の参考とする。

表2 提案内容の得点化方法

評価	判断基準	得点化方法
A	特に秀でて優れている	配点×1.00
B	秀でて優れている	配点×0.75
C	優れている	配点×0.50
D	やや優れている	配点×0.25
E	要求水準と同程度	配点×0.00

表3 提案内容の審査項目及び評価ポイント

審査項目及び評価ポイント	配点	
1 運営業務に関する提案（32点）		
(1)運営体制	①実施体制、責任分担、緊急時対応について、運営業務を適切に実施するための優れた提案があるか。 ②調理の実施体制について、円滑に調理を行うための優れた提案があるか。 ③従事者の労働環境、スキルアップ等について優れた提案があるか。	5点
(2)調理等における工夫・方策等	①調理、配缶、洗浄・消毒作業の品質確保に資する優れた提案があるか。 ②問題発生防止策、問題発生時の対応、問題発生後の改善・再発防止策について優れた提案があるか。 ③おいしい給食を提供するための調理工程及び調理方法について、優れた提案があるか。	6点
(3)衛生管理計画	①健康管理、研修、衛生検査等の実施において、給食を安全に衛生的に提供するための優れた提案があるか。 ②食品衛生・労働安全の観点から、問題発生防止策、問題発生時の対応、問題発生後の改善・再発防止策について優れた提案があるか。	7点
(4)配送・回収計画	①安全で確実な配送計画について優れた提案があるか。 ②問題発生防止策、問題発生時の対応、問題発生後の改善・再発防止策について優れた提案があるか。 ③配送車の調達について、安全性や作業性を踏まえた優れた提案があるか。	4点
(5)環境への配慮	①残滓のリサイクルについて、確実性、継続性、実効性のある優れた提案があるか。 ②光熱水量を適切に管理し、環境負荷低減に寄与するための優れた提案があるか。	6点

(6) その他運営業務	①その他、運営業務について優れた提案があるか。	4点
2 維持管理業務に関する提案（13点）		
(1)維持管理体制等	①実施体制、責任分担、緊急時対応について、業務を適切に実施するための優れた提案があるか。	3点
	②維持管理業務全般について、ライフサイクルコストの削減に寄与する優れた提案があるか。	
(2)各種保守管理業務・清掃業務	①予防保全を基本として、性能・機能の低下の兆候を早期に発見し、劣化等による危険・障害の未然防止を図るための優れた提案があるか。	4点
	②各種業務の特徴を踏まえた優れた提案があるか。	
(3)修繕計画	①第2期事業であることを踏まえ、給食施設の特徴を踏まえた具体的な提案があるか。	4点
	②修繕計画の見直しを含め、効率的・効果的に修繕を実施するための優れた提案があるか。	
(4) その他維持管理業務	①事業期間終了後に市が効率的に修繕・更新等に取り組むための支援について優れた提案があるか。	2点
	②その他、維持管理業務について優れた提案があるか。	
3 事業計画に関する提案（15点）		
(1)事業実施体制・方針	①各構成企業の役割分担について適切な分担となっているか。	4点
	②市、各学校等との連絡体制は考慮されているか。	
	③非常時対応の配慮がなされているか。	
(2)長期収支計画	①適切な収支計画に基づいた事業計画になっているか。	3点
	②不測の資金需要への対応が考慮されているか。	
(3)リスク管理及び業務の品質確保	①潜在的リスクの把握と対応策が図られているか。	4点
	②追加的な保険付保等のリスク緩和措置がとられているか。	
	③市の負担を軽減するようなセルフモニタリングの提案がなされているか。	
(4)地域への貢献	①地元企業の活用、地元雇用について優れた提案がされているか。	2点
(5)その他事業計画	①その他、事業計画に関する事項について優れた提案があるか。	2点
1～3の計 入札価格以外の審査項目：提案内容点		60点

### 3) 入札価格の加点審査（価格点）

入札価格は予定価格の範囲内にあることとし、予定価格を超える入札は失格とする。

入札価格の得点化は、次に示す方法に基づき算定し価格点を付与する。

(算定式)

$$\text{価格点} = 40 \text{ 点} \times \frac{\text{最低入札価格}}{\text{入札価格}}$$

- ・ 入札参加者の中で、最も低い入札価格となった提案に対し、価格に関する配点の満点を付与する。
- ・ 他の入札参加者の提案については、最も低い入札価格との比率により算出する。  
なお、得点は小数点第三位以下を四捨五入した値とする。

### 4) 総合評価点の算定及び順位の決定

市は、提案内容の加点審査（提案内容点）の得点と入札価格の加点審査（価格点）の得点の合計（総合評価点）が最も高い提案を行った入札参加者を1位とし、以下総合評価点の高い順に順位を決定する。

なお、総合評価点が同じとなった入札参加者が2者以上いる場合、提案内容の加点審査の得点が高い順に順位を決定する。それでも順位が決定しない場合は、くじ引きにより順位を決定する。

(総合評価点の算定式)

$$\text{総合評価点 (100点満点)} = \text{提案内容点 (60点満点)} + \text{価格点 (40点満点)}$$

### (5) 落札者の決定

市は、提案審査結果を踏まえ、最優秀提案者を落札者として決定する。

落札者の決定結果は、各入札参加者の代表企業に通知するほか、結果の概要、審査講評を市のホームページ等で公表する。

## 第2 審査の結果

### 1 参加資格に関する審査

市は、令和6年6月24日に入札参加者から提出された参加表明書及び参加資格確認申請に関する提出書類をもとに、入札参加者が備えるべき参加資格要件について確認し、参加資格を備えていることを確認した。入札参加者一覧は表4に示すとおり。

表4 入札参加者一覧

入札参加者	参加区分	企業名	役割
東洋食品 グループ	代表企業	株式会社東洋食品	運営企業
	構成員 (代表企業を除く)	日本調理機株式会社 千葉営業所	調理設備企業
		伊藤忠アーバンコミュニティ株式会社	維持管理企業
		株式会社市川環境エンジニアリング 千葉支店	その他の業務を行う企業

### 2 提案審査

#### (1) 提案に関する書類の確認

市は、令和6年9月6日に入札参加者から提出された提案に関する書類について、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した。

#### (2) 基礎審査

市は、入札参加者から提出された提案書類が入札説明書等に記載する全ての基礎審査項目を満たしていることを確認し、基礎審査を合格とした。

#### (3) 提案内容の加点審査（提案内容点）・入札価格の加点審査（価格点）

##### 1) 提案内容の加点審査（提案内容点）

市は、提案内容の加点審査を行う上で、入札参加者の提出した提案書の記載内容を明確にするために入札参加者に対して提案内容についてのヒアリング（プレゼンテーション及び質疑応答）を令和6年11月12日に実施した。

提案内容の加点審査の結果は、表5に示すとおりである。なお、入札参加者の提案について市が評価した事項は第3の1に示す。

表5 提案内容の加点審査の結果

審査項目	配点	東洋食品グループ 得点
提案内容の加点審査（提案内容点）		
<b>1 運営業務に関する提案</b>	<b>32点</b>	<b>21.63点</b>
(1)運営体制	5点	2.81点
(2)調理等における工夫・方策等	6点	4.13点
(3)衛生管理計画	7点	6.56点
(4)配送・回収計画	4点	1.75点
(5)環境への配慮	6点	4.13点
(6)その他運営業務	4点	2.25点
<b>2 維持管理業務に関する提案</b>	<b>13点</b>	<b>6.13点</b>
(1)維持管理体制等	3点	1.13点
(2)各種保守管理業務・清掃業務	4点	1.75点
(3)修繕計画	4点	2.25点
(4)その他維持管理業務	2点	1.00点
<b>3 事業計画に関する提案</b>	<b>15点</b>	<b>7.56点</b>
(1)事業実施体制・方針	4点	2.25点
(2)長期収支計画	3点	1.31点
(3)リスク管理及び業務の品質確保	4点	1.75点
(4)地域への貢献	2点	1.50点
(5)その他事業計画	2点	0.75点
<b>合計</b>	<b>60点</b>	<b>35.32点</b>

## 2) 入札価格の加点審査

入札参加者の入札価格について、落札者決定基準に示す算定式に基づき価格点を下記のとおり算出した。結果は表6に示すとおり。

$$\text{価格点} = 40 \text{点} \times (\text{最低入札価格} / \text{入札価格})$$

表6 入札価格の加点審査の結果

	東洋食品グループ
入札価格	5, 163, 149, 744円
価格点	40.00点

### 3) 総合評価点の算定及び順位の決定

提案内容点に価格点を加算し、総合評価点を算定した。結果は表7に示すとおり。

$$\text{総合評価点 (100点満点)} = \text{提案内容点 (60点満点)} + \text{価格点 (40点満点)}$$

表7 総合評価結果

	東洋食品グループ
提案内容点	35.32点
価格点	40.00点
総合評価点	75.32点

以上により、市は、総合評価点の最も高い提案を行った入札参加者である東洋食品グループを1位として決定し、最優秀提案として選定した。

### (4) 落札者の決定

市は、前述の結果を踏まえて東洋食品グループを落札者として決定した。

### 第3 審査の講評

#### 1 各審査項目の講評

審査項目ごとの講評は以下のとおりである。

表8 各審査項目の講評

審査項目	審査講評
1 運営業務に関する提案（32点）	
(1) 運営体制（5点）	<ul style="list-style-type: none"><li>実施体制について、給食施設の経験を有する統括責任者のもと、緊急時を含め明確に構築されていることの提案が評価された。</li><li>確実な調理実施のための人員配置や、調理技術向上に資する研修の他、勤務形態や健康管理に関する労働環境への取り組みの提案が評価された。</li></ul>
(2) 調理等における工夫・方策等（6点）	<ul style="list-style-type: none"><li>運営企業のこれまでの経験を踏まえた調理方法の工夫に関する提案が評価された。</li><li>誤配達防止の工夫や、徹底した異物混入対策と再発防止への取り組みの提案が評価された。</li></ul>
(3) 衛生管理計画（7点）	<ul style="list-style-type: none"><li>徹底した衛生管理や教育、衛生検査によるこれまでの食中毒防止の実績と、専門的なモニタリング実施の提案が高く評価された。</li></ul>
(4) 配送・回収計画（4点）	<ul style="list-style-type: none"><li>安全で確実な配送実施のための人員配置や、配送遅延や事故防止の具体的な取り組みに関する提案が評価された。</li><li>安全運転教育やその効果を検証する提案が評価された。</li></ul>
(5) 環境への配慮（6点）	<ul style="list-style-type: none"><li>残滓のリサイクルについて、安定した需要のあるリサイクル方法、長期にわたる確実な運用、CO<sub>2</sub> の削減効果に関する提案が高く評価された。</li></ul>
(6) その他運営業務（4点）	<ul style="list-style-type: none"><li>市が独自に実施している体験事業への協力の他、献立作成に対する協議・検討や検収時等の不具合食材への対応に関する提案が評価された。</li></ul>
2 維持管理業務に関する提案（13点）	
(1) 維持管理体制等（3点）	<ul style="list-style-type: none"><li>維持管理企業のHACCP施設の管理実績、実</li></ul>

審査項目	審査講評
	<p>務経験のある維持管理責任者の配置の提案が評価された。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>専門技術者の配置や緊急時のバックアップの体制に関する提案が評価された。</li> </ul>
(2) 各種保守管理業務・清掃業務（4点）	<ul style="list-style-type: none"> <li>点検結果の情報を効率的に管理し予防保全に活かす提案が評価された。</li> <li>清掃業務の品質確保のための提案が評価された。</li> </ul>
(3) 修繕計画（4点）	<ul style="list-style-type: none"> <li>予防保全への積極的な取り組みや具体的な対策に関する提案が高く評価された。</li> <li>計画修繕について、給食施設の特徴を踏まえた提案が評価された。</li> </ul>
(4) その他維持管理業務（2点）	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理設備の具体的な点検内容や、長期の運転を確実に行うための方策に関する提案が評価された。</li> </ul>
3 事業計画に関する提案（15点）	
(1) 事業実施体制・方針（4点）	<ul style="list-style-type: none"> <li>56年間食中毒ゼロを継続する運営企業を中心とした経験値の高い企業体による、安全で安心な給食を安定して提供するための運営、保守管理の体制に関する提案が評価された。</li> </ul>
(2) 長期収支計画（3点）	<ul style="list-style-type: none"> <li>収支変動リスクの排除、収支計画の安定性確保に関する取り組みや具体的な施策についての提案が評価された。</li> <li>不測の事態を想定した資金確保に関する方策についての提案が評価された。</li> </ul>
(3) リスク管理及び業務の品質確保（4点）	<ul style="list-style-type: none"> <li>潜在的なリスクの軽減策、セルフモニタリングの実施に関する提案が評価された。</li> </ul>
(4) 地域への貢献（2点）	<ul style="list-style-type: none"> <li>地元企業の活用に関する具体的な提案が評価された。</li> <li>既存の地元雇用の継続や、雇用の定着に関する提案が高く評価された。</li> </ul>
(5) その他事業計画（2点）	<ul style="list-style-type: none"> <li>市の計画による配送校追加に関する具体的な提案が評価された。</li> </ul>

## 2 審査の総評

本事業は、これまで実施してきたPFI事業の契約期間の終了後、引き続き市の中学校等への給食提供に関する学校給食センターの機能維持のため、本施設の運営と修繕を含む維持管理を行うことを目的とするものである。本施設の継続利用及び本事業実施にあたり、民間事業者の創意工夫等が活用され、財政負担の縮減及び公共サービスの水準の向上等が期待されることから、長期包括委託による実施となった。

今回、複数の企業から関心が寄せられた中で、最終的に1グループの入札参加があった。提案については、これまでの各企業の実績をもとにした独自のノウハウや技術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た。資料の体裁も読みやすく整えられており、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、深く感謝申し上げたい。

市は、落札者決定基準に則り、各審査項目について厳正かつ公正に審査を行った。審査の結果、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。当該グループからは、運営業務に関する事項をはじめ、複数の優れた提案があった。

今後、東洋食品グループは、市と長期包括委託契約を締結するための協議を行うこととなるが、市の要求事項のみならず、提案された内容を確実に履行することが求められる。その上で、本事業をさらに充実したものとし、事業期間にわたって、効率的・効果的かつ安定的・継続的なサービスの提供ができるように、東洋食品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望みたい。

- 要求水準及び提案書類に記載された内容を確実に履行すること
- 運営業務については、提案書に示された【運営業務の実施方針】に則り、業務を確実に遂行すること
- 特に、食中毒防止については、徹底した対策を行うこと
- 事業者のノウハウを発揮しておいしい給食の提供に努めること
- 既に施設供用開始から15年経過している施設となるため、維持管理にあたっては、提案書類に示された点検、修繕等を丁寧かつ確実に行うとともに、突発的な修繕対応発生の場合には市と協議しながら給食提供が継続できる環境構築に努めること
- 労働環境・職場環境の充実に努め、従業員の定着を図ること

最後に、事業期間を通じて市と東洋食品グループが良きパートナーとなり、地域との信頼関係を築きながら、本事業を計画的かつ適切に推進することを希望する。

また、上記の配慮・要望事項について、入札及び契約の公平性を妨げない範囲において本事業をより良いものとするために市と十分な協議を行い、真摯な対応に努め、今後の事業期間にわたり質の高い公共サービスを提供するよう期待する。