

**(仮称) 倉敷学校給食共同調理場・防災備蓄倉庫整備運営
事業に係る優先交渉権者の決定について**

1 優先交渉権者

代表企業	株式会社東洋食品	(運営)
構成員	東亜建設工業株式会社中国支店	(建設)
	株式会社カザケン	(建設)
	川上建設株式会社	(建設)
	株式会社楠山設計	(設計企業・工事監理)
	株式会社木村設計	(設計企業・工事監理)
	タニコー株式会社	(調理設備)
	クラレテクノ株式会社	(維持管理)
	NECキャピタルソリューション株式会社	
		(ファイナンシャルアドバイザー他)

2 応募者数

4団体

3 採点結果

「(仮称) 倉敷学校給食共同調理場・防災備蓄倉庫整備運営事業 審査講評」の
とおり

4 公表日

令和4年6月15日

5 選定経過

- (1) 第1回選定委員会(令和3年8月30日)
実施方針、要求水準書(案)等の審議
- (2) 第2回選定委員会(令和3年11月18日)
審査基準(案)、審査に関して確認すべき事項等の審議
- (3) 第3回選定委員会(令和4年5月20日)
審査方法、入札参加資格審査結果、基礎審査結果等の確認
- (4) 第4回選定委員会(令和4年6月2日、3日)
ヒアリング
- (5) 第5回選定委員会(令和4年6月3日)
最終評価、最優秀提案の選定、審査講評の審議等

**(仮称) 倉敷学校給食共同調理場・防災備蓄倉庫
整備運営事業**

審査講評

令和4年6月15日

倉敷市

倉敷学校給食共同調理場・防災備蓄倉庫整備運営PFI事業者選定委員会（以下「事業者選定委員会」という。）は、（仮称）倉敷学校給食共同調理場・防災備蓄倉庫整備運営事業（以下「本事業」という。）に関して、審査基準書に基づき提案内容等の審査を行いましたので、審査結果及び審査講評をここに報告します。

令和4年6月15日

事業者選定委員会
委員長 佐藤 豊信

目 次

I 事業者選定委員会	1
1 委員の氏名及び選任理由.....	1
2 開催日及び案件	1
II 審査結果	2
1 参加資格審査	2
2 提案審査	2
III 審査講評	8
1 各審査項目についての講評.....	8
2 総評	13

I 事業者選定委員会

1 委員の氏名及び選任理由

事業者選定委員会委員は、下記専門性を有する学識経験者で組織されています。

	氏名	所属等
委員長	佐藤 豊信	岡山商科大学大学院経済学研究科 教授
委員	福濱 嘉宏	岡山県立大学デザイン学部建築学科 教授
委員	田淵 満子	公益財団法人倉敷市学校給食会 評議員
委員	澤田 政志	一般社団法人日本エクストロートセンター厨房機器部会 委員
委員	早瀬 徹	倉敷市教育委員会 教育次長
委員	仁科 隆晴	倉敷市建設局 建築部長

2 開催日及び議題

開催日及び議題は以下のとおり行いました。

回	開催日	主な議題
第1回	令和3年8月30日	・実施方針について ・要求水準書(案)について
第2回	令和3年11月18日	・審査基準書(案)について ・審査に関して確認すべき事項について
第3回	令和4年5月20日	・審査方法について ・入札参加資格審査結果について ・基礎審査結果の報告について ・仮評価の手順について ・提案の概要について
第4回	令和4年6月2日・3日	・ヒアリング
第5回	令和4年6月3日	・最終評価 ・最優秀提案の選定

Ⅱ 審査結果

1 参加資格審査

参加資格審査書類について、4グループから提出があり、事業者選定委員会での審査の結果、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ました。

2 提案審査

(1) 提案書類及び提案価格の確認

参加資格を有する4グループから提出された提案価格書及び提案書類について、各グループが募集要項等の指定どおりにすべて揃っていること、更に提案価格が市の支払総額の上限価格を超えていないことを確認しました。

(2) 基礎審査

基礎審査の対象となった4グループの提案内容について、表1に掲げる基礎審査の審査基準をすべて満たしていることを確認しました。

表1 基礎審査の審査基準

審査項目		審査基準
事業計画	事業工程	・実現可能な事業工程となっているとともに、事業条件が満たされていること。
	提案価格	・算定方法に誤りがないこと。
	市の支払条件	・施設整備に係る対価の算定方法に誤りがなく、支払条件が満たされていること。 ・維持管理に係る対価の算定方法に誤りがなく、支払条件が満たされていること。
	事業実施体制	・事業実施体制が明示されていること。 ・各業務を実施する構成員及び協力企業とその役割が明確に示されていること。
	リスク管理の考え方	・リスクの分担者、分担方法、分担者のリスク管理能力が明示されていること。
	資金調達計画	・資金調達方法、金額、条件などが明示されていること。 ・資金調達に係る利息の計算に誤り等がないこと。
	長期収支計画	・長期収支計画全体の計算に誤り等がないこと。 ・各種発生費用の項目及び算定方法に誤りがなく、市場価格と極端に乖離していないこと。
施設整備計画	施設整備計画	・事業計画地の範囲内に配置されており、法令に適合した計画であること。 ・施設の規模について、要求水準が満たされていること。 ・各室が要求水準を反映した基本的性能を備えたものであること。
	調理設備機器整備計画	・調理設備機器の仕様について、要求水準を満たしていること。 ・施設整備計画（給食エリアのゾーニング等）と適合した配置であること。
	施工計画	・適切な施工計画が策定されていること。
維持管理計画	維持管理計画	・各業務の水準について、要求水準が満たされていること。
運営計画	運営計画	・各業務の水準について、要求水準が満たされていること。

(3) 性能審査

① 評価方法

事業者選定委員会は、審査基準書に基づき、審査項目ごとに表2に示す基準により4段階で評価し、それに応じて計算される得点(加点)を付与しました。

表2 性能審査加点項目の評価基準

評価	評価指標	加算割合
A	当該評価項目において非常に優れている	配点×1.0
B	当該評価項目において優れている	配点×0.75
C	当該評価項目において適切な提案がなされている	配点×0.5
D	当該評価項目において具体的かつ適切な提案が少ない	配点×0.25

② 評価結果

性能審査加点項目の評価結果は、表3に示すとおりです。

表3 評価結果

加点項目	配点	登録番号A	登録番号B	登録番号C	登録番号D
事業計画					
事業の安定性	55	38.6	37.5	41.7	36.2
リスク管理の考え方	25	15.6	16.7	19.8	16.7
地域社会、地域経済への貢献	40	35.0	25.0	26.7	25.0
事業計画 小計	120	89.2	79.2	88.2	77.9
施設整備：全体					
機能性	20	14.6	13.4	12.6	12.1
その他	25	18.2	16.4	17.6	15.8
施設整備：全体 小計	45	32.8	29.8	30.2	27.9
施設整備：学校給食共同調理場					
安全性・防災性	20	14.2	10.8	12.5	12.5
機能性	110	95.5	75.1	78.0	80.9
経済性	35	26.3	23.3	26.3	23.3
環境性	35	28.5	20.4	23.5	21.7
その他	10	7.5	7.5	8.8	8.3
施設整備：共同調理場 小計	210	172.0	137.1	149.1	146.7
施設整備：防災倉庫					
安全性・防災性	2	1.3	1.3	1.3	1.2
機能性	9	6.5	5.8	6.5	6.2

経済性	3	1.9	1.9	1.8	1.9
環境性	3	2.6	1.8	2.0	1.9
その他	3	2.5	1.9	2.0	1.9
施設整備・防災倉庫 小計	20	14.8	12.7	13.6	13.1
施設整備 小計	275	219.6	179.6	192.9	187.7
開業準備業務					
開業準備計画	10	6.3	7.9	7.9	7.5
開業準備業務 小計	10	6.3	7.9	7.9	7.5
維持管理					
維持管理	40	27.3	30.1	32.7	30.7
長期修繕計画策定	25	18.8	18.8	19.8	18.8
維持管理 小計	65	46.1	48.9	52.5	49.5
運営					
運営体制（業務全体を含めたマネジメントに関するもの）	25	18.8	14.6	16.7	13.5
給食調理業務（調理業務として現場運営に関するもの）	45	28.1	26.3	31.9	26.3
衛生管理業務	45	31.9	35.6	37.5	35.6
配送業務	30	20.0	18.8	22.5	17.5
残渣処理業務	15	10.0	9.4	9.4	10.6
アレルギー対応食の提供	30	23.8	21.3	23.8	23.8
光熱水費低減に向けた対応	10	6.7	6.3	6.3	6.7
事故の未然防止・再発防止、緊急時の対応	30	18.8	17.5	23.8	20.0
運営支援	15	9.4	10.0	10.6	9.4
働きやすい職場環境づくり	15	9.4	9.4	9.4	9.4
業務従事者の人材育成	15	10.6	11.3	11.9	9.4
運営 小計	275	187.5	180.5	203.8	182.2
災害対応					
災害時の業務体制	20	16.7	13.3	15.8	14.2
機能維持・防災備蓄倉庫との連携	20	15.8	15.0	15.8	15.0
災害対応 小計	40	32.5	28.3	31.6	29.2
その他の独自提案					
地域課題や環境課題等への対応	15	10.6	10.6	10.6	10.6
その他の独自提案 小計	15	10.6	10.6	10.6	10.6
合計	800	591.8	535.0	587.5	544.6

(4) 価格審査

① 価格評価点の算定方法

価格評価点は、提案書類に記載された提案価格を用いて、次の算式により算出します。

$$\text{価格評価点} = 200 \text{ 点} \times \left(\frac{\text{上限価格} - \text{提案価格}}{\text{上限価格} - \text{価格評価基準額}^{※1}} \right) \times 2$$

※1：価格評価基準額は上限価格の80%（7,984,000,000円（税込）・7,258,181,818（税抜））とし、計算結果が200点を超える場合、価格評価点は一律で200点とする。

② 算定結果

価格評価点の算定結果は表4に示すとおりです。

表4 価格評価点の算定結果

	登録番号A	登録番号B	登録番号C	登録番号D
提案価格 (税抜)	8,690,289,074円	8,167,987,477円	8,234,537,325円	8,486,067,400円
価格評価点	84.3点	199.4点	184.8点	129.3点

(5) 最優秀提案の選定

① 最優秀提案の選定方法

事業者選定委員会において、性能評価点と価格評価点を合計して表5のとおり総合評価点を算出しました。

表5 総合評価結果

評価項目	配点	登録番号A	登録番号B	登録番号C	登録番号D
性能評価点	800	591.8点	535.0点	587.5点	544.6点
価格評価点	200	84.3点	199.4点	184.8点	129.3点
合計(総合評価点)	1,000	676.1点	734.4点	772.3点	673.9点

② 選定結果

以上により、総合評価点が最も高い登録番号Cを最優秀提案者として選定しました。
「登録番号C」の構成員及び役割を表6に示します。

表6 最優秀提案者

登録番号	代表企業(役割)	構成員	役割
C	株式会社東洋食品 (運営企業)	株式会社楠山設計 株式会社木村設計 東亜建設工業株式会社 中国支店 株式会社カザケン 川上建設株式会社 タニコー株式会社 クラレテクノ株式会社 NECキャピタルソリューション株式会社	設計・工事監理企業 設計・工事監理企業 建設企業 建設企業 建設企業 調理設備企業 維持管理企業 ファイナンシャルアドバイザー企業

Ⅲ 審査講評

1 各審査項目についての講評

【事業計画】

審査項目	講評
事業の安定性	・各応募者とも業務を実施する上で十分に事業継続可能な資金計画や収支計画が提案されていた。
リスク管理の考え方	・各応募者とも業務を実施する上で十分に対応可能なリスク分析がなされ、それらに対する保険付保など適切な対応が提案されていた。
地域社会、地域経済への貢献	・各応募者とも十分な地元企業の活用が提案された他、地元への経済的な波及効果が定量的に提案されていた。

【施設整備：全体】

審査項目	講評
機能性	<ul style="list-style-type: none"> ・各応募者ともに学校給食共同調理場及び防災備蓄倉庫が相互に機能し、車両動線交錯等が生じない工夫を凝らした提案がなされていた。 ・建築基準法の規定について十分に検討がなされているのか懸念される提案が複数あった。 ・登録番号 A・C においては、敷地全体のゾーニングに工夫が見られ、調理場・防災備蓄倉庫・空地が連携し使用しやすい配置になっていた。 ・登録番号 D においては、荷捌き・車路が屋根下になり、雨天でも作業がしやすい独自性のある計画となっていた。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・各応募者ともに工事段階における周辺地域への配慮・対策や業務モニタリングへの体制として適切な対応が提案されていた。 ・登録番号 C においては、複層的なモニタリング体制が評価された。 ・登録番号 D においては、敷地への出入り口での視認性の確保についてよく考えられていた。

【施設整備：学校給食共同調理場】

審査項目	講評
安全性・防災性	<ul style="list-style-type: none"> ・各応募者ともに災害対策や防犯対策を講じた具体的かつ効果的な提案がなされていた。 ・登録番号 A においては、大容量の非常用発電機・太陽光パネル

	<p>の設置等、防災性を重視した提案が見られた。</p> <ul style="list-style-type: none"> 登録番号 B においては、大規模な雨水貯留施設の計画が評価された。 登録番号 C においては、構造計画について要求水準を上回る提案が評価された。
機能性	<ul style="list-style-type: none"> 各応募者ともに運營業務の視点から衛生面に特に配慮したゾーニングや諸室計画がなされていた。特にアレルギー対応室は、コンタミリスクを排除するための細やかな工夫が見受けられた。 登録番号 A においては、生野菜・果物を衛生的に提供できるよう各部屋が明確に区分され、動線も衛生的な配慮がなされていた。 登録番号 B においては、食材の加熱前後の部屋が明確に区分されており、優れた提案であった。 登録番号 A・C においては、アレルギー調理室用に専用盛付室を配置し、衛生的かつ安全に提供できる工夫がなされていた。 登録番号 D においては、コンタミリスクを排除するためのアレルギー調理室の配置に工夫が見られた。
経済性	<ul style="list-style-type: none"> 各応募者ともにライフサイクルコストの視点から省エネ性能の高い施設設備を導入する具体的かつ効果的な提案がなされていた。特に A は市が本事業で負担する光熱水費への配慮が見受けられた。 登録番号 C においては、独自の空調方式を採用し、結露防止と良好な作業環境が確保される提案が評価された。
環境性	<ul style="list-style-type: none"> 各応募者ともに脱炭素社会の実現への対応として、再生可能エネルギーの導入等、具体的かつ効果的な提案がなされていた。 登録番号 A においては、大容量の太陽光パネルや EV 車の活用のほか、環境を意識した独自の提案が見られた。
その他	<ul style="list-style-type: none"> 各応募者ともに配膳室改修について、学校側へも配慮された具体的かつ効果的な提案がなされていた。

【施設整備：防災倉庫】

審査項目	講評
安全性・防災性	<ul style="list-style-type: none"> 各応募者ともに災害対策や防犯対策を講じた具体的かつ効果的な提案がなされていた。
機能性	<ul style="list-style-type: none"> 各応募者ともに災害発生時に集中が想定される配送車の想定等に基づく計画が具体的かつ効果的に提案されていた。

	<ul style="list-style-type: none"> 登録番号 A においては、柱のない大空間が作られており、工期短縮にも寄与する独自の提案があった。
経済性	<ul style="list-style-type: none"> 各応募者ともに維持管理での効率性等に配慮された経済性に期待できる具体的かつ効果的な提案がなされていた。
環境性	<ul style="list-style-type: none"> 各応募者ともに省エネルギー設備の導入等、具体的かつ効果的な提案がなされていた。
その他	<ul style="list-style-type: none"> 登録番号 A・C においては、引き渡し時期を早める提案やそれを実現するための方策が具体的に示された提案が高く評価された。

【開業準備】

審査項目	講評
開業準備計画	<ul style="list-style-type: none"> 各応募者ともに事業開始当初からの体制構築や、経験豊富な人員配置など、具体的かつ効果的な提案がなされていた。 登録番号 B においては、類似施設における訓練や、複数回の調理リハーサルが高く評価された。 登録番号 C においては、早期にサポートチームを立ち上げる等の実施体制や複数回の調理リハーサルが高く評価された。

【維持管理】

審査項目	講評
維持管理	<ul style="list-style-type: none"> 各応募者ともに市との密な連携体制や IT 活用によるモニタリング方策、個別の維持管理業務内容の詳細提案など、具体的かつ効果的な提案がなされていた。
長期修繕計画策定	<ul style="list-style-type: none"> 各応募者ともにライフサイクルコストの視点から長期修繕計画として、いずれも具体的かつ効果的な提案がなされていた。

【運営】

審査項目	講評
運営体制	<ul style="list-style-type: none"> 各応募者ともに市との連絡体系含めた体制や業務水準を継続的に改善するための仕組みが具体的かつ効果的な提案がなされていた。 地元雇用について、各グループ積極的な提案が見られた。 登録番号 C においては、調理業務における運営体制や社内トレーニングについて具体的な内容が示された。 登録番号 D においては、調理業務における人員配置体制におい

	て不安要素がみられた。
給食調理業務	・各応募者ともに、学校給食の特性を十分踏まえ、市の献立をおいしく調理するための工夫が提示され、実績に基づく特色のある工夫が提案されていた。
衛生管理業務	・各応募者ともに、衛生管理を適正に行うための体制として外部にモニタリング機能を設けるなど、具体的かつ効果的な提案がなされていた。
配送業務	・各応募者ともに、実走に基づく信頼性の高い配送計画が立案され、配送体制の構築等も細やかに提案されていた。
残渣処理業務	・各応募者ともに、衛生性・効率性、臭気等に配慮した残渣・廃棄物に関する具体的かつ効果的な提案がなされていた。 ・登録番号Dにおいては、下処理工程での廃棄を減らす取り組みなどが評価された。
アレルギー対応食の提供	・各応募者ともに、アレルギー対応食をおいしく、かつ衛生的、安全、確実に調理するための体制や誤配を防止するための工夫が具体的かつ効果的に提案されていた。 ・登録番号B・Cにおいては、レトルト調理を活用してアレルギー対応食の充実をはかるといふ特色のある提案がなされていた。
光熱水費低減に向けた対応	・各応募者ともに、日々の運営業務における光熱水費削減について、人・システムの両面で効果的な提案がなされていた。
事故の未然防止・再発防止、緊急時の対応	・各応募者ともに、食中毒や異物混入への対応として、人・システムの両面で具体的かつ効果的な提案がなされていた。
運営支援	・各応募者ともに、市の運営支援に資する会議体の設置や献立作成支援など具体的かつ効果的な提案がなされていた。 ・ICTを活用した調理場見学や料理教室の開催、お昼の放送の配信など、ユニークな提案が見られた。
働きやすい職場環境づくり	・各応募者ともに、調理従事員の職場環境への仕組み等について具体的かつ効果的な提案がなされていた。
業務従事者の人材育成	・各応募者ともに、業務従事者のスキル向上に向けた取組みについて具体的かつ効果的な提案がなされていた。

【災害対応】

審査項目	講評
災害時の業務体制	・各応募者ともに、災害時における速やかな機能維持、機能回復や復旧を行うための方策や体制等について具体的かつ効果的

	<p>な提案がなされていた。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・設備面での提案や炊き出し支援、物資の協力など、多様な提案が見られた。
機能維持・防災備蓄倉庫との連携	<ul style="list-style-type: none"> ・各応募者ともに、市が運営する防災備蓄倉庫との連携について具体的かつ効果的な提案がなされていた。

【その他の独自提案】

審査項目	講評
地域課題や環境課題等への対応	<ul style="list-style-type: none"> ・各応募者ともに地域課題や環境課題への対応として新たな調理設備の導入や、それを活用する運用方策等、具体的かつ効果的な提案がなされていた。 ・登録番号 A・D においては、長期休暇中に加工した食材を給食に利用するといった特色のある提案が見られた。

2. 総評

本事業は、山陽ハイツ跡地のグラウンドに学校給食共同調理場及び防災備蓄倉庫を整備し、一体的に維持管理・運営することで、より安全安心な学校給食の提供を行うこと、ならびに防災体制の充実を図ることを目的とするものであります。特に、運營業務もPFI事業者の業務範囲に含める学校給食共同調理場事業では、安全で栄養バランスに配慮し、食事を摂ることができる学校給食の実施はもとより、経済効率性も重視しながら学校給食の教育目的に資する事業の実施を目指すことが主眼となります。

本事業者選定委員会もこれらのことを念頭に審議を重ねてまいりました。また、提案書類の審査に当たりましては、募集要項と同時に公表した審査基準書に基づき、公正かつ客観的評価を確保すべく、各審査項目について審議を尽くし、最終的な結果を得たところです。

さて、今回の優先交渉権者に選定された登録番号Cグループの事業者の提案は、学校給食運営の衛生管理への高い意識と安定的に調理業務を行うための人員配置や人材育成について秀でていたとの評価を得ました。また、学校給食共同調理場と防災備蓄倉庫の一体的な機能連携や、施設整備側での細やかな対応など具体的かつ先進的な提案も多く見受けられました。

今後この事業を進めるにあたっては、下記の点についても一層の充実を図っていただき、この施設がより良いものとなるよう、取り組んでいただきたいと思います。

- ・従来の給食運用にとらわれない、新しい給食や多様な献立への対応について市と連携した積極的な取り組み
- ・新たに生野菜・カット果物の提供を可能とする設備の導入にあたっては、市と連携して、確実な調理手順を確認した上での献立への導入
- ・敷地内道路は安全性に十分配慮された提案であるが、敷地出入口の視認性をより確保して、歩行者にも優しい交通事故ゼロを実現するための検討
- ・敷地の余裕部分に従業員用駐車場を追加で配置する検討
- ・空調設備や換気設備計画については高い評価が得られているが、現場で実際に詳細な性能検証を行いながら調整を行うこと

本事業の事業者選定に係る審査はこれで終了となりますが、本事業の実施にあたっては参画する全ての企業がそれぞれの役割を確実に果たし、事業期間中に生じる課題等についても倉敷市との良好なパートナーシップの下、安全・安心でさらに質の高い学校給食が安定的かつ継続的に児童・生徒に提供され、有事の際にも一体的に整備する防災備蓄倉庫と適切に機能連携するよう期待するものであります。