

(仮称) 児島学校給食共同調理場整備運営事業

審査講評

令和5年3月28日

児島学校給食共同調理場整備運営

P F I 事業者選定委員会

児島学校給食共同調理場整備運営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）児島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、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5年3月28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	12

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	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レクトロニクスセンター厨房機器部会 委員
委員	畠 和宏	岡山県立大学デザイン学部建築学科 准教授
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4年7月25日	・実施方針について ・要求水準書(案)について
第2回	令和4年9月16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5年1月30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
第4回	令和5年3月17日	・ヒアリング
第5回	令和5年3月17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2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2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2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く、
	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	要求水準書を大きく超え、具体的かつ優れた提案がある	配点×1.0
B	要求水準書を超える具体的な提案がある	配点×0.75
C	要求水準書を満たし、適切な提案がある	配点×0.5
D	要求水準書を満たすものの、懸念点がある	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
事業計画			
事業の安定性	55	32.7	40.2
リスク管理の考え方	25	14.6	22.9
地域社会、地域経済への貢献	40	26.7	31.7
事業計画 小計	120	74.0	94.8
施設整備			
全体計画	50	26.7	41.7
安全性・防災性	25	16.7	20.8
調理場内の機能性	115	81.3	96.5
経済性	40	25.0	35.0
環境性	45	26.0	37.3
その他	20	12.5	16.7
施設整備 小計	295	188.1	247.9
開業準備			
開業準備計画	15	10.6	11.3
開業準備 小計	15	10.6	11.3
維持管理			
維持管理	40	21.0	31.7

加点項目	配点	登録番号 A	登録番号 B
長期修繕計画策定	25	13.5	15.6
維持管理 小計	65	34.6	47.3
運営			
運営体制	25	12.5	19.8
給食調理業務	45	28.1	37.5
衛生管理業務	45	26.3	37.5
配送業務	30	18.8	25.0
残渣処理業務	15	11.3	11.9
アレルギー対応食の提供	30	22.5	23.8
光熱水費低減に向けた対応	10	5.4	7.9
事故の未然防止・再発防止、 緊急時の対応	30	16.3	22.5
運営支援	15	11.3	10.6
働きやすい職場環境づくり	15	9.4	10.6
業務従事者の人材育成	15	8.8	11.9
運営 小計	275	170.4	219.0
災害対応			
災害時の業務体制	10	6.7	8.3
災害対応 小計	10	6.7	8.3
その他の独自提案			
地域課題や環境課題等への対応	20	14.2	12.5
独自提案 小計	20	14.2	12.5
合計	800	498.5	641.0

(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。

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

※¹ 価格評価基準額は上限価格の 85% (7,586,250,000 円 (税込)) とし、計算結果が 200 点を超える場合は、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
提案価格(税込)	8,118,098,580 円	8,871,967,866 円
価格評価点	120.5 点	7.9 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
性能評価点	800	498.5点	641.0点
価格評価点	200	120.5点	7.9点
合計（総合評価点）	1,000	619.0点	648.9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Bを最優秀提案者として選定しました。「登録番号B」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	構成員	役割
B	株式会社東洋食品	株式会社楠山設計 有限会社ナウ建築設計 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 株式会社東洋食品 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・工事監理業務 設計・工事監理業務 建設業務 建設業務 建設業務 調理設備等調達業務 運営業務 維持管理業務 ファイナンシャルアドバイザー業務

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	<ul style="list-style-type: none">・両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。・登録番号 B は事業計画のためのマネジメントやセルフモニタリングの体制、方法についても具体的な提案がなされていた。
リスク管理の考え方	<ul style="list-style-type: none">・登録番号 B は業務を実施する上で対応可能なリスクについて詳細な分析がなされ、要求水準を上回る保険付保などの提案が評価された。
地域社会、地域経済への貢献	<ul style="list-style-type: none">・両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。・登録番号 B は積極的な地元雇用や市内在住者の社員登用等に対する具体的な提案が評価された。

【施設整備】

審査項目	講評
全体計画	<ul style="list-style-type: none">・両応募者ともに学校給食共同調理場が適切に機能し、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。・登録番号 B は具体的な調査を行った上で、風向に配慮した動線や残地の活用に配慮した細やかな提案がなされていた。
安全性・防災性	<ul style="list-style-type: none">・両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 B は側方流動への配慮を含む液状化対策や、重要機器類を屋内に配置する等の塩害対策について具体的な提案がなされていた。
調理場内の機能性	<ul style="list-style-type: none">・両応募者ともに衛生性や作業性に配慮された具体的な提案がなされていた。・登録番号 A は単独稼働可能なアレルギー対応食調理室や地元食材の加工が行いやすい専用処理室と専用の調理設備、省人化に配慮された洗浄設備等の独自の提案がみられた。・登録番号 B は果物・生野菜の提供に対する細やかな提案が評価された。・登録番号 B は諸室ごとの空調・換気設備能力等が適切に計算されていたことが評価された。

経済性	・登録番号 B は省エネルギー・省コストに配慮された具体的な建築設備・厨房設備計画が評価された。
環境性	・登録番号 B は太陽光パネルを活用した具体的な再生可能エネルギー活用計画が評価された。
その他	・両応募者ともに経済性及び短工期での学校配膳室改修について具体的な提案がなされていた。 ・登録番号 B は配膳室改修において、学校ごとに具体的な提案がみられた。

【開業準備】

審査項目	講評
開業準備計画	・両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。

【維持管理】

審査項目	講評
維持管理	・両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など、具体的な提案がなされていた。 ・登録番号 B は技術的なモニタリング体制や定期的な環境因子の測定計画などが評価された。
長期修繕計画策定	・両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、いずれも具体的な提案がなされていた。

【運営】

審査項目	講評
運営体制	・両応募者ともに市との連絡体制や業務水準を継続的に改善するための仕組みについて具体的な提案がなされていた。 ・登録番号 B は第三者を含む具体的なモニタリングの仕組みが高く評価された。
給食調理業務	・両応募者ともに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。 ・登録番号 A は地域の食材を加工するための具体的な提案がみられた。 ・登録番号 B は P D C A サイクルを確実にまわすことによる調理手順等の継続的な改善に対する具体的な提案が評価された。
衛生管理業務	・登録番号 B は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	<ul style="list-style-type: none"> 登録番号 A は災害時にも活用可能な EV トラックの導入という独自の提案がみられた。 登録番号 B は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	<ul style="list-style-type: none"> 両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。 両応募者ともに、残渣や廃油等のリサイクル・再資源化についての具体的な提案が評価された。
アレルギー対応食の提供	<ul style="list-style-type: none"> 両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。 両応募者ともに、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	<ul style="list-style-type: none"> 両応募者ともに日々の運營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。 登録番号 B はエネルギー使用量の可視化や具体的な目標設定など、より具体的な提案が高く評価された。
事故の未然防止・再発防止、緊急時の対応	<ul style="list-style-type: none"> 登録番号 B は、食中毒や異物混入への対応に関する、人・システムの両面での具体的かつ効果的な提案が評価された。
運営支援	<ul style="list-style-type: none"> 両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。 登録番号 A は郷土料理に関わる献立作成支援や災害時のレトルト食品の検討に対する提案が評価された。
働きやすい職場環境づくり	<ul style="list-style-type: none"> 両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	<ul style="list-style-type: none"> 両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	<ul style="list-style-type: none"> 両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な提案がなされていた。 登録番号 B は非常用発電機と太陽光パネルを活用した建物機能の維持が評価された。

【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">・両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 は環境課題への対応として洗剤を使わない設備を活用する等、特色のある提案が見られた。・登録番号 A はレトルト機を活用した地元野菜の一次加工について具体的な提案が評価された。

2 総評

本事業は、旧海技大学校児島分校跡地の校舎を解体するとともに、6,000食規模の「(仮称)児島学校給食共同調理場」を整備し、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て提供され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Bグループ事業者の提案は、学校給食運営の衛生管理への高い意識と維持管理や環境への配慮が見られる施設整備について評価を得ました。特に、海辺に立地する調理場であることのリスクを踏まえた設計と、光熱水費の削減にも配慮した提案内容が高く評価されました。

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。

- ・従来の運用にとらわれない新しい給食や多様な献立への対応のほか、レトルト調理機を活用した地元食材の一次加工等の実現について、市と連携し、積極的に取り組むこと
- ・配膳室改修においては、市や各学校との調整を図りながら丁寧な設計を行うこと
- ・施設立地が海に面しているため、進入路や敷地造成については、関係官庁と十分な協議を行い、将来支障が生じることがないように配慮すること

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。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が求められます。

最後に、事業者選定委員会としましては、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、倉敷市の食育の充実や地産地消推進に繋がる事業となることを期待するものであります。