

(仮称) 西条市東部給食センター整備・運営事業

審査講評

令和5年5月24日

(仮称) 西条市東部給食センター整備・運営
PFI 事業者選定審査会

(仮称)西条市東部給食センター整備・運営 PFI 事業者選定審査会(以下「選定審査会」という。)は、(仮称)西条市東部給食センター整備・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5年1月16日公表)に基づき、提案内容の審査を実施したので、審査結果及び審査講評をここに報告します。

令和5年5月24日

(仮称)西条市東部給食センター整備・運営 PFI 事業者選定審査会
委員長 妹尾 克敏

第1 選定審査会の体制

本事業は総合評価一般競争入札方式で実施することから、PFI・PPP、金融・財務、建築、法律及び栄養学に関し知見を有する学識経験者等で構成する選定審査会において、落札者決定基準及び審査方法等の検討を行うとともに、最優秀提案者の選定を行いました。

選定審査会の体制は、表1のとおりです。

表1 選定審査会の体制

役職	氏名	所属等
委員長	妹尾 克敏	松山大学法学部 教授
職務代理者	郡司島 宏美	愛媛大学大学院理工学研究科 准教授
委員	藤田 正隆	今治明德短期大学ライフデザイン学科食物栄養コース 教授
委員	越智 三義	西条市副市長
委員	伊藤 隆志	西条市教育委員会教育長

第2 選定審査会の審査経緯

選定審査会は、計3回開催し、開催日と主な議題は表2のとおりです。

表2 選定審査会の開催日と主な議題

回数	開催日	主な議題
第1回	令和4年12月21日(水)	・委員長及び委員長職務代理の選出 ・入札説明書等、落札者決定基準
第2回	令和5年3月17日(金)	・提案内容審査方法等
	令和5年4月24日(月)	・ヒアリング(2グループ)
第3回	令和5年4月24日(月)	・提案内容審査 ・最優秀提案者の選定 ・審査講評(案)の検討

第3 審査結果

1 参加資格審査（第一次審査）

市は、表3に示された2グループから提出された入札参加表明書及び参加資格確認申請に関する提出書類を審査し、入札参加者が備えるべき参加資格要件（入札説明書に規定されている要件）を満たしていることを確認し、選定審査会はその報告を受け、確認をしました。

なお、審査に当たっては、公平性を確保するため、グループ名や企業名を伏せることとし、各グループの呼称は、「100」、「300」としました。

表3 入札参加グループ

No	受付番号	グループ名
1	100	一宮工務店グループ
2	300	ハーベストグループ

2 提案内容審査（第二次審査）

(1) 入札書及び提案資料の確認

各グループから提出された入札書及び提案資料について、各グループが様式集に記載した必要書類を満たしていることを確認しました。

(2) 基礎審査

各グループから提出された提案資料の内容が、表4に示す審査項目の内容を充足していることを確認しました。

表4 基礎審査の視点及び内容

審査項目	審査の視点	審査内容
1 収支計画	安定的な収支計画となっているか。	適切な収支計画となっているか。
2 工程計画	令和7年9月に供用開始する工程計画となっているか。	令和7年3月までに施設の引き渡し可能な工程計画となっているか。
		令和7年9月に供用開始する工程計画となっているか。
		設計や建設に係る申請手続等の適切な期間が確保されているか。
3 平面・断面図計画	衛生基準等に適合した給食エリアのゾーニング、動線計画等となっているか。	非汚染・汚染作業区域が適切に区分されているか。
		要求水準に規定した諸室がすべて計画されているか。
4 調理設備計画	1日4,500食かつ1献立方式を踏まえたうえで、十分な調理設備計画となっているか。	適切な規模の食品の保管スペースを確保しているか。
		適切な調理能力を有する機器・台数を設置しているか。
5 配送計画	2時間喫食に対応	配送校への2時間喫食に対応できる配送計画

審査項目	審査の視点	審査内容
	できる配送計画となっているか。	となっているか。 神拝小学校の組み替え時、配送校への2時間喫食に対応できる配送計画となっているか。

(3) 加点審査

事業提案書についてはヒアリングを踏まえ、その提案が優れていると認められるものについては、その程度に応じて性能点を付与しました。

性能点は、表5に示す6つの審査項目ごとに、表6に示す5段階評価により付与し、小数点第2位まで求めました。

なお、「①事業計画(2)地域経済・社会への貢献」のうち、市内企業への発注額に係る得点については、表6に示す5段階評価によらず、評価の視点に記載の算定式により算定しました。

各グループの性能点は、以下のとおりです。

表5 各グループの性能点

評価項目		評価の視点	配点	100	300
① 事業計画	(1) 事業実施方針・実施体制	・事業を安定的に実施するための実施体制（構成企業の役割・責任分担、人員配置等）、リスク管理、セルフモニタリング計画等について、優れた提案がなされているか。	5	2.50	3.00
	(2) 地域経済・社会への貢献	・建設企業のみならず様々な分野の市内事業者の育成、市内事業者の参画及び市内雇用の創出など、地域経済に貢献するための優れた提案がなされているか。	5	2.75	3.25
		・市内企業への発注を通じた地域経済へ貢献が期待できるか。 (得点の算定式) 配点=10点×(建築工事費等 ^{注1} のうち市内企業への発注額 ^{注2} /建築工事費等) ※算出した得点の小数点第3位以下を四捨五入し、小数点第2位まで求める。 注1)様式20-2初期調達費見積書に記載した「4. 建築工事」「5. 電気設備工事」「6. 空調設備工事」「7. 給排水・衛生設備工事」「8. 昇降機工事」「13. 土木工事」及び「14. 付帯工事」に係る見積額の合計額とする。 注2)市内企業への発注額は、入札参加グループの構成員がSPCから受注した金額及び入札参加グループの構成員からの一次下請企業への発注額の合計額とする。	10	2.15	4.23

評価項目		評価の視点	配点		100	300
② 施設整備	(1) 配置計画	・本件施設の配置計画、搬入車両・配送車両の動線計画が、機能性・将来的な移転に配慮した、優れた提案がなされているか。	5	35	3.50	2.50
	(2) 施設計画	・HACCPに対応した衛生管理を実現しつつ、調理員の作業効率性や安全性を踏まえた施設計画について、優れた提案がなされているか。 ・調理現場の様子が確認できる見学スペース等の食育に資する機能について、優れた提案がなされているか。 ・環境負荷の低減に係る省エネルギー機器、機能の導入について、優れた提案がなされているか。	15		12.0	9.75
	(3) 調理設備計画及び備品	・おいしい適温給食を実現するための調理設備・備品等の調達について、優れた提案がなされているか。	15		9.75	11.25
③ 開業準備	(1) 供用開始前の準備対応	・開業準備期間中の調理従事者及び市職員への研修、各種リハーサル等について、優れた提案がなされているか。 ・市及び運営企業が円滑に供用開始できるよう工程について、優れた提案がなされているか。	10	10	6.50	4.00
④ 維持管理	(1) 維持管理体制・品質管理	・維持管理業務の品質確保に資する維持管理体制について優れた提案がなされているか。 ・品質低下の兆候を早期に発見し、自主的に改善が図られる仕組みについて優れた提案がなされているか。	10	25	6.00	6.00
	(2) 光熱水費の低減	・光熱水費削減を図る方策・検証方法と、その実効性について優れた提案がなされているか。	5		3.25	2.50
	(3) 修繕計画	・予防保全を基本とした劣化等による事故等の未然防止について、優れた提案がなされているか。 ・本件施設の長寿命化について、優れた提案がなされているか。	10		5.50	6.00
⑤ 運営	(1) 調理体制	・安全で安心な学校給食を効率的かつ確実に提供できる人員の配置や、運営の品質確保に資する体制について、優れた提案がなされているか。	10	40	5.0	7.50
	(2) 給食調理	・学校給食をおいしくかつ安全に調理するため、調理工程上の工夫について、優れた提案がなされているか。 ・食物アレルギー物質の混入や食中毒の防止等に向けた衛生管理及びリスクの低減・回避について、優れた提案がなされているか。 ・業務従事者の衛生・省エネ意識に係る教育・研修について、優れた提案がなされているか。	15		7.50	10.50
	(3) 配送回収	・安全性・効率性・安定性のある配送計画について、優れた提案がなされているか。	5		2.50	2.25

評価項目		評価の視点	配点	100	300
	(4) 食育推進	<ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒の食に関する興味や知的好奇心を育むため、食育への取組支援に関する優れた提案がなされているか。 ・家庭、学校、市と連携した、食育を推進するための支援について優れた提案がなされているか。 	10	6.50	6.50
⑥ その他	(1) 災害対策	<ul style="list-style-type: none"> ・災害発生後に学校を再開する際、給食を直ちに提供できるよう、災害発生時における施設や設備機器への影響の回避・抑制及び早期復旧の方策について、優れた提案がなされているか。 	10	5.50	5.50
	(2) 周辺環境・安全性への配慮	<ul style="list-style-type: none"> ・搬入及び給食配送、施工計画等、従業員、来場者及び周辺住民の安全性に配慮した、優れた提案がなされているか。 ・配送校における、児童生徒、配膳員及び配送車両の安全確保等について、優れた提案がなされているか。 	10	6.00	6.50
合計			150	86.90	91.23

表6 加点審査の評価基準と得点化方法

評価	判断基準	得点化方法
A	特に優れている	当該項目の配点×100%
B	より優れている（AとCとの中間程度）	当該項目の配点×75%
C	優れている	当該項目の配点×50%
D	やや優れている（CとEとの中間程度）	当該項目の配点×25%
E	要求水準を満たす程度	当該項目の配点×0%

(4) 入札価格の確認

市は、各グループの入札書に記載された入札価格が予定価格（6,220,846,000円税込み）を超えていないことを確認しました。

(5) 価格点の算定

入札書に記載された入札価格を対象として、次式により価格点を算定しました。価格点の算定に当たっては、小数点以下第3位以下を四捨五入し、小数点第2位まで求めました。

$$\text{価格点} = 100 \text{ 点} \times (\text{最低入札価格} / \text{当該入札価格})^2$$

各グループの価格点は、表7のとおりです。

表7 各グループの価格点

項目	100	300
入札価格（税込）	5,907,879,530円	6,207,383,600円
価格点	100.00	90.58

(6) 総合評価及び最優秀提案者の選定

各グループの総合評価点を次式に基づいて算定した結果は表8のとおりとなり、総合評価点が最も高い一宮工務店グループを最優秀提案者として選定しました。

最優秀提案者のグループ構成は、表9のとおりです。

総合評価点 = 性能点 (最大 150 点) + 価格点 (最大 100 点)

表8 各グループの総合評価点

項目	100	300
性能点	86.90	91.23
価格点	100.00	90.58
総合評価点	186.90	181.81
順位	1位	2位

表9 最優秀提案者の構成

区分	企業名
代表企業	株式会社一宮工務店 新居浜支店
構成企業	株式会社クロス・サービス ジーアイピーコンサルティング株式会社 株式会社中西製作所 松山営業所 新企画設計株式会社
協力企業	株式会社山本工務店 株式会社イナミコーポレーション 有限会社一城企画

第4 審査講評

1 各加点項目の審査講評

各グループに対する加点項目ごとの審査講評は、表10のとおりです。

表10 加点項目ごとの審査講評

採点表

評価項目		評価コメント
① 事業計画	(1) 事業実施方針・実施体制	<p>【100】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒・異物混入・光熱費に関して、重要達成度指標(KPI)が設定されるなど、優れた管理体制の提案がなされていた。 <p>【300】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・代表企業がPFIでの運営実績が十分あり、優れた実施体制の提案がなされていた。 ・資金調達リスクを回避するための措置が取られている、優れた提案がなされていた。
	(2) 地域経済・社会への貢献	<p>【100】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・現従業員の優先雇用及び5年以内に地元雇用者100%を目標として、そのための指導も計画している。食数が減少してきた際の継続雇用への配慮がされているなど、優れた提案がなされていた。 <p>【300】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市内企業への発注額や市内雇用人数等が明確に示されているなど、優れた提案がなされていた。
② 施設整備	(1) 配置計画	<p>【100】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・駐車場の休日貸出計画、EV車充電など、優れた提案がなされていた。 ・機能性、将来的な移転に配慮しているとともに、敷地の有効活用が図られているなど、配置計画について優れた提案がなされていた。 <p>【300】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・舗装には透水性のアスファルトやインターロッキングを採用し、雨水処理の負担低減を図る、優れた提案がなされていた。 ・市職員事務室は来客や配送車を視認できる位置に設置する、優れた提案がなされていた。
	(2) 施設計画	<p>【100】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・太陽光発電設備を備えた屋根付き駐車場の整備は環境にも配慮され、優れた提案がなされていた。 ・汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区画したうえで、アレルギー一室を高度清潔区域に設定し、高度な衛生管理が行える優れた提案となっている。 ・2階の見学スペースの計画のまとまりや、諸室の防音性への配慮などについて、優れた提案がなされていた。

評価項目		評価コメント
		<p>【300】</p> <ul style="list-style-type: none"> 床面から1mまでの内壁立上げ、耐水への配慮など優れた提案がなされていた。 適切なメンテナンススペースに機器を配置し、将来的な修理や更新計画も対応可能とする長寿命化を図った優れた提案がなされていた。
	(3) 調理設備計画及び備品	<p>【100】</p> <ul style="list-style-type: none"> 手作り調理や地場産食材調理に適した調理設備の採用やメンテナンスを含めた使い勝手に優れた調理設備を採用する、優れた提案がなされていた。 <p>【300】</p> <ul style="list-style-type: none"> 手作り調理を時間内に完結するために、手作り給食用の準備室の設置により多数の人数でも効率よく作業スペースを確保する、優れた提案がなされていた。 複数のオペレーションを並行して行える機器を選定した優れた提案がなされていた。
③ 開業準備	(1) 供用開始前の準備対応	<p>【100】</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理従業員のほか、維持管理従事者も研修に参加し、調理従事者と同等の衛生管理についての基礎・専門知識を習得する研修について、優れた提案がなされていた。 管理栄養士を含む開業準備チームをつくり、継続雇用職員への教育も早い段階から実施、総合リハーサルを3回実施、その他各種リハーサルの計画について、優れた提案がなされていた。 <p>【300】</p> <ul style="list-style-type: none"> 代表企業が中心となり「開業準備チーム」を組成し、使用実績のある開業準備手順書を用いた従事者の教育等、優れた提案がなされていた。
④ 維持管理	(1) 維持管理体制・品質管理	<p>【100】</p> <ul style="list-style-type: none"> 構成企業が維持管理・運營業務を兼務することで、特に衛生面において維持管理業務と運營業務の綿密かつ円滑な連携について優れた提案がなされていた。 運営、調理設備、維持管理の分野において、従事者相互での4段階のセルフモニタリング体制と外部評価を計画について優れた提案がなされていた。 <p>【300】</p> <ul style="list-style-type: none"> 災害時には、全国に多数の拠点を持つ維持管理企業、代表企業から人的支援、物的支援を実施し、グループ総勢で復旧対応する優れた提案がなされていた。 複層的なセルフモニタリング体制やシンクタンクによる外部チェックの仕組みなどについて優れた提案がなされていた。

評価項目		評価コメント
	(2) 光熱水費の低減	<p>【100】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・西側駐車場を有効活用してカーポート式の太陽光発電設備を整備する創エネルギー計画について優れた提案がなされていた。 ・デマンド監視システムを導入し、電力使用量の「見える化」を図ることについて優れた提案がなされていた。 <p>【300】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・維持管理企業及び運営企業が設計段階から省エネ機器を導入し、ライフサイクルコスト低減が可能な項目を継続的に提案し、光熱水費の削減に取り組むことについて優れた提案がなされていた。
	(3) 修繕計画	<p>【100】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業終了3年前より市及び次期管理者への円滑な引継ぎの準備を行う、優れた提案がなされていた。 ・赤外線・内視鏡検査等で建物劣化診断を実施し、事業期間中の修繕箇所の再検証により、事業期間終了後の長期修繕計画を行う優れた提案がなされていた。 <p>【300】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「リスク管理委員会」を年数回実施し、定期点検結果を報告、情報の共有を図り、中長期的な視野に立った計画について、優れた提案がなされていた。 ・維持管理企業が「LCC」改善チームを開業前に立ち上げ、機能維持・延命・及びLCCの低減に努め、長寿命化につながる、優れた提案がなされていた。 ・調理設備の耐久性や耐腐食性に配慮した優れた提案がなされていた。
⑤ 運 営	(1) 調理体制	<p>【100】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・構成企業のノウハウを基に運営支援を行うことで運営の品質を確保する、優れた提案がなされていた。 <p>【300】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・効率的かつ安定的な運営とするための人員体制について、優れた提案がなされていた。 ・運営企業のサポート体制が構築され、定期的な訪問や指導、研修の実施により運営品質を向上させ長期に渡り安定した業務運営について優れた提案がなされていた。
	(2) 給食調理	<p>【100】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・喫食時間から逆算し、余裕ある配送・配缶時間を考慮した調理時間の設定について、優れた提案がなされていた。 ・家族を含めた体調状態を把握する独自の個人衛生点検表を活用した、従事者の衛生管理の徹底について、優れた提案がなされていた。 <p>【300】</p>

評価項目	評価コメント
	<ul style="list-style-type: none"> ・運営企業は手づくり給食、主菜や主食の2献立対応経験が豊富にあり、作業動線を考慮した施設と調理配置、安全に業務ができる体制について優れた提案がなされていた。 ・通常より調理・配缶作業時間が多くかかりそうな献立時には人員配置を工夫し2時間喫食調理に取り組み、安全でおいしい給食を提供できる優れた提案がなされていた。 ・事故発生状況や衛生検査実施内容は現場や現物、点検結果等をカメラ撮影する等誰が見てもわかるように細かく記録し、その後の検証活動を行いやすくする、事故の予防及び是正計画について優れた提案がなされていた。
(3) 配送回収	<p>【100】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地域の交通特性に配慮した独自配送ハザードマップを作成し、車両への備付について優れた提案がなされていた。 ・緊急時には車両に配備したGPS付き携帯電話を使用し、直ちに総括責任者と配送責任者へ連絡し、市職員と協議の上、迅速に運営業務全体を調整・対応する優れた提案がなされていた。 ・事故等の対応として、予備車と構成企業が本施設に配置する業務車両を活用する対処方法について優れた提案がなされていた。 <p>【300】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地元の交通事情や道に精通した構成企業と学校給食の配送実績を持つ代表企業が連携して配送業務あたる優れた提案がなされていた。 ・配送従事者においても、調理従事者と同じレベルの個人衛生管理の徹底について優れた提案がなされていた。
(4) 食育推進	<p>【100】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「おもぶりごはん献立コンテスト」「親子探検ツアー」「お話給食」など、食育支援について具体的な優れた提案がなされていた。 ・給食の食べ残し等によるフードロスの学習として、市内のリサイクル業者と協力し、残渣の再資源化見学会を取り入れた環境学習支援について優れた提案がなされていた。 <p>【300】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全国の人気メニューや調理法など、5,000件以上の献立を保有している代表企業の情報提供を通じて、調理の幅を広げより良い給食提供につながる優れた提案がなされていた。 ・献立内容にあわせて野菜を手切りする・焼き色を付ける、など食感や見た目にも配慮した給食の提供について優れた提案がなされていた。
⑥ その他	<p>(1) 災害対策</p> <p>【100】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水害対策に留意し、受変電設備、非常用発電機、空調室外機、給排気ファンを1階屋上に設置する、優れた提案がなされていた。 ・災害時には、構成企業が運営する弁当工場から3,000食分のおにぎりなどの食事を30分程度で配送する、優れた提案がなされていた。

評価項目	評価コメント
	<p>【300】</p> <ul style="list-style-type: none"> 代表企業は、市内本社の企業と提携しており、災害時には軽食等の物資を被災者へ提供できる、優れた提案がなされていた。 設備機器の備え付けには耐震架台の設置について、優れた提案がなされていた。 炊き出し対応を考慮し、移動式回転釜、ガスボンベ・非常食を保管できる備蓄倉庫を受水槽付近へ設置する計画について、優れた提案がなされていた。
(2) 周辺環境・安全性への配慮	<p>【100】</p> <ul style="list-style-type: none"> 夜間の騒音・光の発生を抑えた作業時間を設定し、周辺環境へ配慮する優れた提案がなされていた。 西側駐車場は全面アスファルト舗装し、駐車場利用者の利便性を高めるとともに、砂埃の飛散や雑草、害虫の発生の抑制について、優れた提案がなされていた。 <p>【300】</p> <ul style="list-style-type: none"> 大きな音の出る外部建具は遮音性能等級 T3 を有した建具を採用し、周辺への音漏れを可能な限り最小限への抑制について、優れた提案がなされていた。 従業員の心と身体への配慮として、調理員用休憩室・食堂には、小上がりスペースを設け、室内緑化空間とする提案について、優れた提案がなされていた。

2 総評

本事業は、西条市が新たな学校給食センターの整備・運営を行うに当たり、PFI手法を導入することにより、民間事業者の創意工夫が発揮され、市の財政負担の削減及び効率的で安定的な公共サービスの提供を行うことを目的として実施されるものである。

今回、多くの企業から関心が寄せられた中で、最終的に2グループから応募があり、提出された提案資料は、いずれも本事業の目的を十分に理解されたもので、市が要求する水準を上回る優れた内容であった。

100グループについては、施設整備における配置計画や施設計画の具体的な提案が高く評価され、特に光熱水費の削減対策や開業準備における取組が高く評価された。

300グループについては、各業務を通じて、安全・安心でおいしい給食を実現するための具体的な提案、事業者の創意工夫が随所に見られた。

特に、運営業務における調理体制や手作り給食に対応した調理人員・設備の導入、浸水後の復旧等を見据えた災害対策機器の導入に関する提案が高く評価された。

提案内容の評価においては、加点審査の評価に入札価格による評価を加えた総合評価の結果、100グループの提案を最優秀提案として選定しました。

今回、両グループの皆様には、各企業の実績・経験を基にした独自のノウハウや創意工夫が盛り込まれた提案をいただきましたこと、また書類作成における御尽力に対して、心から感謝を申し上げます。

3 事業実施に当たっての要望

本事業をより良いものとするため、最優秀提案者として選定した 100 グループに対し、提案内容を踏まえ、次の諸点について十分に留意し、事業を実施されるよう選定審査会として要望する。

- 事業実施方針のうち、「西条市に安全と共創を届けるおもてなし」について、具体性が欠ける表現（共創）について、その方針を明確化し、その実現に努めること。
- 省エネ及び環境に配慮した施設計画として断熱強化や複層ガラスの採用、太陽光発電設置の計画がなされているが、より省エネルギー性能が高い施設計画に努めること。
- 施設整備工事における作業時間について、愛媛県が推奨する週休2日となるよう、作業工程等の改善に努めること。
- 適切な調理従業員の配置を行い、より安全かつ円滑な運營業務となるよう、適切な人員配置となるよう改善に努めること。
- 従業員を「人財」と考え、研修制度の導入や資格取得を推奨するなどスキルアップに関する対策を講じ、業務における適正な評価制度を整え、昇格、昇給等の雇用条件につなげるなど、働く人のモチベーションを上昇させる策を講じるよう努めること。

以上について、事業契約に対する公平性を妨げない範囲において、本事業を確実に履行するために市と十分な協議を行い、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ことを期待する。