

周南市立(仮称)西部地区  
学校給食センター整備運営事業

審査講評

平成30年2月9日

周南市立(仮称)西部地区学校給食センター整備運営事業に係る

PFI事業者選定委員会

周南市立(仮称)西部地区学校給食センター整備運営事業に係るPFI事業者選定委員会（以下「選定委員会」という。）は、周南市立(仮称)西部地区学校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（平成29年8月7日公表）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。

平成30年2月9日

周南市立(仮称)西部地区学校給食センター整備運営事業に係るPFI事業者選定委員会  
委員長 吉長 成恭

## 目 次

第1章 選定委員会の構成、役割及び開催経過.....	1
1 選定委員会の構成.....	1
2 選定委員会の役割.....	1
3 選定委員会の開催経過.....	1
第2章 審査の方法.....	2
第3章 審査の結果.....	3
1 資格審査.....	3
2 提案審査.....	4
第4章 審査の講評.....	7
1 各評価項目の講評.....	7
2 審査の総評.....	9

# 第1章 選定委員会の構成、役割及び開催経過

## 1 選定委員会の構成

役職	氏名	所属等
委員長	吉長 成恭※	ちゅうごく PFI/PPP 推進会議会長 広島県立大学客員教授
委員	村越 千幸子※	山口県建築士会徳山支部前支部長 周南市景観審議会会長 一級建築士
	久行 竜二	周南市教育部長
	増本 俊彦	周南市政策推進部長
	小林 智之	周南市行政管理部長
	近光 慎二	周南市財政部長
	中村 一幸	周南市建設部次長
	高橋 浩子	山口県学校栄養士会副会長 住吉学校給食センター栄養士

※学識経験者

## 2 選定委員会の役割

選定委員会は、以下の事項を所掌する。

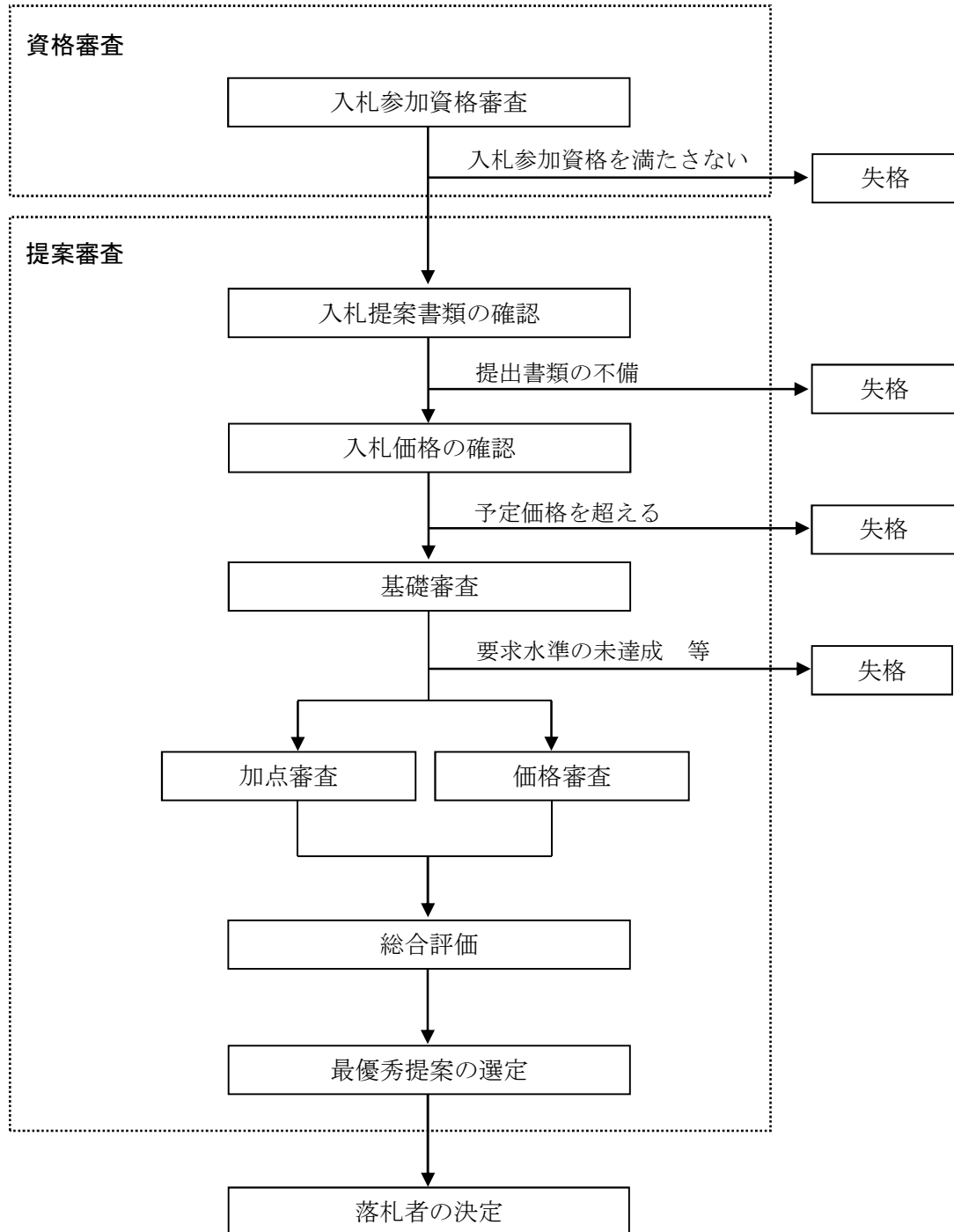
- (1) 落札者決定基準の決定
- (2) 入札提案書類の審査及び評価
- (3) その他事業者の選定について必要な事項

## 3 選定委員会の開催経過

日程	会議名	主な議題等
平成 29 年 7 月 20 日 (木)	第 1 回選定委員会	委員長等の選出 事業概要の確認、落札者決定基準の決定
平成 29 年 10 月 5 日 (木)	第 2 回選定委員会	審査方法について意見交換、 今後の進め方について
平成 29 年 12 月 19 日 (火)	第 3 回選定委員会	提案内容についての審査及び意見交換、 ヒアリング等の進め方について
平成 29 年 12 月 26 日 (火)	第 4 回選定委員会	ヒアリング(プレゼンテーション等) 最優秀提案者の選定

## 第2章 審査の方法

本事業における事業者の選定は、価格及びその他の条件により落札者を決定する総合評価一般競争入札方式に基づき、次の手順で審査を実施した。



### 第3章 審査の結果

#### 1 資格審査

平成29年9月19日に提出された入札参加表明書及び参加資格審査申請調書等の書類をもとに、入札参加者が満たすべき参加資格要件及び業務遂行能力について確認し、平成29年9月29日付で参加資格審査結果（参加資格があるものと認めたもの）を各入札参加者の代表企業に通知した。また、応募いただいた全入札参加者が参加資格審査を通過した旨を、市公式ホームページ上にて公表した。

なお、参加資格審査結果の通知時に、受付番号としてK16、K17、K18を各入札参加者に付与した。

#### 【入札参加者一覧】

入札参加者	参加区分	企業名	役割
ハーベストグループ [受付番号： K16]	代表企業	ハーベスト(株)	運営企業・その他企業
	構成員※	(株) 異設計コンサルタント 周南事務所	設計企業・工事監理企業
		洋林建設(株)	建設企業
		(株) 中西製作所 山口営業所	厨房設備企業
		(株) ビークルーエッセ	維持管理企業
		(株) 徳山ビルサービス	維持管理企業
協力企業	ハーベストネクスト(株)	運営企業	
東洋食品グループ [受付番号： K17]	代表企業	(株) 東洋食品	運営企業
	構成員※	(株) INA 新建築研究所 西日本支社	設計企業・工事監理企業
		(株) 笹戸建築事務所	設計企業・工事監理企業
		東亜建設工業(株) 中国支店	建設企業
		福谷産業(株)	建設企業・維持管理企業
		タニコー(株) 山口営業所	厨房設備企業
	協力企業	NEC キャピタルソリューション(株) 中国支店	その他企業
協力企業	(なし)		
グリーンハウスグループ [受付番号： K18]	代表企業	(株) グリーンハウス	運営企業
	構成員※	(株) 梓設計	設計企業・工事監理企業
		(株) 熊谷組	建設企業
		(株) アイホー	厨房設備企業
		(株) 合人社計画研究所	維持管理企業
	協力企業	山陽建設サービス(株)	建設企業
AIHO 山口(株)		厨房設備企業	
		山口調理機(株) 周南営業所	厨房設備企業

※代表企業を除く。

## 2 提案審査

### (1) 提案書類及び入札金額の確認

市は、平成 29 年 11 月 10 日に提案書類の受付及び入札書の開札を行い、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。さらに、入札書に記載された入札金額が、予定価格の範囲内であることを確認した。

### (2) 基礎審査

選定委員会は、入札参加者の提案書類について、基礎審査項目を満たしていることを確認した。

### (3) 加点審査

本事業に係る落札者決定基準に基づき、提案内容の審査を行った。

審査にあたっては、参加資格審査結果の通知時において設定した受付番号により、企業名等を明らかにせず、事前審査及びヒアリング（プレゼンテーション及び質疑応答：平成 29 年 12 月 26 日）を実施した。

また、価格審査の結果を各委員には事前に示さず、以下の 5 段階評価により得点を付与する加点審査を行った。

#### 【評価項目の採点基準】

評価	判断基準	点数化方法
A	特に優れている	各項目の配点×1.00
B	AとCの間	各項目の配点×0.75
C	優れている	各項目の配点×0.50
D	CとEの間	各項目の配点×0.25
E	要求水準レベル	各項目の配点×0.00

※「配点×掛け率」の結果（小数点以下）は、小数点第三位を切り捨て、小数点第二位まで取り扱うこととする。

■加査査結果

審査項目	配点	K 1 6	K 1 7	K 1 8
<b>1 設計・建設に関する提案</b>	<b>25 点</b>	<b>20.53 点</b>	<b>15.51 点</b>	<b>17.32 点</b>
(1) 施設計画の基本方針及び全体配置	5 点	4.21 点	3.75 点	3.12 点
(2) 衛生管理の徹底、調理機能の充実	6 点	5.62 点	3.18 点	3.75 点
(3) アレルギー対応食への対応	3 点	2.25 点	2.25 点	2.34 点
(4) 食育推進への支援	3 点	2.71 点	1.40 点	2.25 点
(5) 環境への配慮、ライフサイクルコスト(LCC)の低減	2 点	1.43 点	1.18 点	1.68 点
(6) 災害時等の稼働	2 点	1.31 点	1.50 点	1.31 点
(7) 設計施工計画	4 点	3.00 点	2.25 点	2.87 点
<b>2 維持管理業務に関する提案</b>	<b>6 点</b>	<b>4.31 点</b>	<b>3.74 点</b>	<b>5.24 点</b>
(1) 各種維持管理業務	3 点	2.06 点	1.96 点	2.62 点
(2) 修繕計画	3 点	2.25 点	1.78 点	2.62 点
<b>3 運營業務に関する提案</b>	<b>24 点</b>	<b>16.58 点</b>	<b>17.10 点</b>	<b>18.44 点</b>
(1) 運營業務実施体制	4 点	2.37 点	2.87 点	3.25 点
(2) 衛生管理の徹底	4 点	3.00 点	3.50 点	3.62 点
(3) 創意工夫を凝らした調理工程及び調理方法	3 点	2.06 点	1.87 点	2.06 点
(4) アレルギー対応食への対応	3 点	2.25 点	2.53 点	2.62 点
(5) 食育推進への支援	2 点	1.37 点	1.25 点	1.50 点
(6) 災害時等の協力体制	3 点	1.78 点	2.43 点	2.43 点
(7) 配送・回収業務計画	5 点	3.75 点	2.65 点	2.96 点
<b>4 事業計画に関する提案</b>	<b>15 点</b>	<b>12.07 点</b>	<b>11.89 点</b>	<b>9.94 点</b>
(1) 組織体制、事業実施体制	4 点	3.00 点	3.25 点	2.87 点
(2) 資金調達計画、長期収支計画	3 点	1.96 点	2.71 点	1.96 点
(3) リスク管理及び業務の品質確保	3 点	2.43 点	2.34 点	2.15 点
(4) 地域への貢献	5 点	4.68 点	3.59 点	2.96 点
<b>加査査点</b>	<b>70 点</b>	<b>53.49 点</b>	<b>48.24 点</b>	<b>50.94 点</b>



#### (4) 価格審査

入札金額を、以下の方法で点数化した。

$$\text{価格審査点} = (\text{最も低い入札金額} / \text{当該入札金額}) \times \text{配点} (30 \text{点})$$

※「配点×掛け率」の結果（小数点以下）は、小数点第三位を切り捨て、小数点第二位まで取り扱うこととする。

#### ■価格審査結果

	K16	K17	K18
入札金額	4,501,230,672 円	4,362,881,832 円	4,324,452,507 円
計算式	$(4,324,452,507 / 4,501,230,672) \times 30$	$(4,324,452,507 / 4,362,881,832) \times 30$	$(4,324,452,507 / 4,324,452,507) \times 30$
価格審査点	<b>28.82 点</b>	<b>29.73 点</b>	<b>30.00 点</b>

#### (5) 総合評価

加点審査点に価格審査点を加算し、総合評価点とした。

$$\text{総合評価点} = \text{加点審査点} + \text{価格審査点}$$

#### ■総合評価結果

	K16	K17	K18
加点審査点	53.49 点	48.24 点	50.94 点
価格審査点	28.82 点	29.73 点	30.00 点
総合評価点	<b>82.31 点</b>	<b>77.97 点</b>	<b>80.94 点</b>

以上により、総合評価点が最も高いK16の提案を最優秀提案として選定した。

## 第4章 審査の講評

### 1 各評価項目の講評

#### (1) 設計・建設に関する提案

- 敷地全体における建物や駐車場の配置については、各入札参加者ともに同様の考え方に基づく配置案が示された一方、動線計画においては、入札参加者ごとにそれぞれの工夫を反映した計画案が示された。
- 本事業における延べ面積の制約条件があるなかで、調理場を中心とした建物の平面計画に関しては、食材の搬入から調理・配送に至る動線計画や諸室の配置についても、各入札参加者とも衛生管理や作業効率を考慮した計画案が示された。
- 設計・建設に関する加点審査項目の(1)から(7)に示された細項目について、以下の評価となった。

#### 【K16】

「(2) 衛生管理の徹底、調理機能の充実」に関し、調理員と見学者の明確に区分された動線計画について、独創的な工夫をこらした提案が示されており、また、「(4) 食育推進への支援」に関し、煮炊き調理や和え物・炊飯室の見学や食育推進のための諸室の配置・動線計画にも工夫がなされており、これらについて、特に高く評価された。さらに「(1) 施設計画の基本方針及び全体配置」に関し、全体配置における人や車の動線、建物や駐車場の配置計画についても、高く評価された。

#### 【K17】

(1)から(7)の全ての項目について、それぞれ具体的な提案が示された。これらについては評価されたが、高い加点には至らなかった。

#### 【K18】

「(3) アレルギー対応食への対応」に関し、調理器具の充実や余裕ある調理体制等の提案について、また、「(5) 環境への配慮、LCCの低減」に関し、塩害対策やライフサイクルコストの低減に関する具体的な提案が示され、これらが高く評価された。

#### (2) 維持管理業務に関する提案

- 「(1) 各種維持管理業務」(建築物・建築設備、厨房設備・調理機器等、清掃、警備、外構等)に関し、各入札参加者ともに詳細で具体的な提案が示された。このなかで、K18においては、建築物・建築設備や外構等についてのきめ細やかな提案や、警備における具体的な対応方策の提案が示され、高く評価された。K16及びK17においては、具体的な提案が示され、これらは評価されたが、高い加点には至らなかった。
- 「(2) 修繕計画」に関し、各入札参加者ともに事業期間を上回る長期を見越した独自の「長期修繕計画」が示された。このなかで、K18においては、事業期間終了後の対応を見据えた提案が具体的に示されており、これらを中心に高く評価された。K16及び

K 1 7においては、具体的な提案が示され、これらは評価されたが、高い加点には至らなかった。

### (3) 運營業務に関する提案

- 「(1) 運營業務実施体制」に関し、各入札参加者ともに、責任者や調理員等の適切な配置のもと、人材確保や適正な労働環境の形成のための具体的な提案が示された。このなかで、K 1 8は、開業準備に関して、早い段階からの詳細な提案が具体的に示され、高く評価された。K 1 6及びK 1 7は、それぞれ具体的な提案が示され評価されたが、高い加点には至らなかった。
- 「(2) 衛生管理の徹底」に関し、各入札参加者ともに、従業員等の健康管理体制について、具体的で優れた提案が示された。また、食中毒や異物混入に対する取り組みについては、具体的かつ詳細にわたる提案が示されたK 1 8が、特に高く評価された。
- 「(3) 創意工夫を凝らした調理工程及び調理方法」「(5) 食育推進への支援」に関し、創意工夫を凝らした調理工程等や食育推進等への支援について、各入札参加者ともに詳細にわたる具体的な提案が示された。これらについては、各入札参加者ともに評価されたが、高い加点には至らなかった。
- 「(4) アレルギー対応食への対応」に関し、アレルギー対応食の調理等の確実な実施と安全性確保について、具体的な提案が示された。各入札参加者のそれぞれの工夫を凝らした提案の中で、将来の対応品目や食数の増加を想定した対応策が具体的に示されたK 1 7及びK 1 8が、高く評価された。
- 「(6) 災害時の協力体制」に関し、非常時における協力体制や支援策についての詳細な提案が示された。このなかで、非常用電源等の確保についての具体的な提案が示されたK 1 7及びK 1 8が、高く評価された。
- 「(7) 配送・回収業務計画」に関し、これまではコンテナ方式と直積み方式で行っていた配送方式について、配送先学校の現地確認を行うなど、積極的な検討を行ったうえで、各入札参加者独自の考え方に基づく配送・回収方式が提案された。K 1 6は、独創的な配送方式を、K 1 7は全てコンテナ方式としての配送方式を、K 1 8は現行方式に準じた併用方式を提案された。いずれも評価されたが、高い加点には至らなかった。

### (4) 事業計画に関する提案

- 「(1) 組織体制、事業実施体制」に関し、各入札参加者ともに、各構成員や市との役割分担・連絡体制、非常時対応の配慮に関して、具体的で詳細な提案が示された。このなかで、各企業の責任分担について、明確かつ詳細に検討されたK 1 7が、高く評価された。
- 「(2) 資金調達計画、長期収支計画」に関し、各入札参加者とも収支計画、資金調達等についての具体的な提案が示された。このなかで、資金調達の確実性や不測時の対応についての具体的な提案が示されたK 1 7が、特に高く評価された。

- 「(3) リスク管理及び業務の品質確保」に関し、各入札参加者ともにリスク管理と品質確保の具体的な提案が示された。このなかで、効果的な業務管理システムについて具体的な提案が示されたK 1 6、潜在的风险への対応を具体的に示されたK 1 7が、高く評価された。
- 「(4) 地域への貢献」に関し、各入札参加者ともに、地元企業への配慮や地元雇用について、具体的な目標とする数値を示した提案が示された。このなかで、K 1 6が、地元企業の参画、地元雇用の観点から、特に高く評価された。

## 2 審査の総評

本事業は、学校給食センターの設計・建設及び維持管理・運営を行うことを目的とするものである。民間事業者に設計・建設及び維持管理・運営を一括かつ長期的に実施していただくことにより、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かつ効果的な公共サービスの提供が期待されることから、P F I方式での実施となった。

今回、複数の企業から関心が寄せられた中で、最終的に3者から応募があった。いずれの提案も、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ていた。提案書類作成における努力に対して敬意を表するとともに、心から深く感謝申し上げたい。

選定委員会では、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結果、「設計・建設業務」、「事業計画」の分野で高い得点を得たK 1 6（ハーベストグループ）を最優秀提案者として選定した。

今後、ハーベストグループは市と事業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。そのうえで、本事業をさらに充実したものとし、事業期間にわたって、安全・安心で良質な学校給食の提供を効果的にできるよう、ハーベスト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。

- 設計・建設業務に関しては、高い得点を得た各業務の提案について、ヒアリングにおける質疑応答を踏まえて、確実な実施を行うこと。
- 維持管理業務、運営業務においては、衛生管理や異物混入の防止、厨房機器のメンテナンス等に十分配慮して業務を遂行すること。また、独創的な提案が示された配送・回収方式に関しては、安全で確実な給食提供を実施するよう、さらなる検討を行うこと。
- 事業計画で示された地域経済への貢献、地元雇用について、着実に実行すること。