

善通寺市・琴平町・多度津町学校給食センター  
整備運営事業

審査講評

平成 29 年 12 月 11 日

善通寺市・琴平町・多度津町学校給食センター  
整備運営事業に係る PFI 事業者選定委員会

善通寺市・琴平町・多度津町学校給食センター整備運営事業に係る PFI 事業者選定委員会は、善通寺市・琴平町・多度津町学校給食センター整備運営事業に関して、落札者決定基準に基づき、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次のとおり報告します。

平成 29 年 12 月 11 日

善通寺市・琴平町・多度津町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

## 1 審査体制

学識経験者等の外部委員 3 名及び善通寺市・琴平町・多度津町（以下「1市2町」という。）の教育長 3 名の計 6 名の委員で構成する善通寺市・琴平町・多度津町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「委員会」という。）が、落札者決定基準に基づき入札参加者から提出された入札書及び提案資料の審査を行い、最優秀提案者を選定した。

委員会の構成は、次に示すとおりである。

委員長	吉長 成恭	県立広島大学大学院経営管理研究科(MBA)客員教授
委員	中山 哲士	岡山理科大学工学部建築学科准教授
〃	村井 栄子	管理栄養士（元栄養教諭）
〃	森 正司	善通寺市教育長
〃	大林 正和	琴平町教育長
〃	田尾 勝	多度津町教育長

## 2 委員会の開催経過

委員会は計 3 回開催した。開催日と主な議題は次に示すとおりである。

委員会	開催日	主な議題
第 1 回	平成 29 年 5 月 17 日	委員長選任、事業の概要説明、実施方針の協議、特定事業の選定の協議、要求水準書の協議、委員会開催スケジュールの協議、落札者決定基準（案）の協議、入札説明書（案）の協議
第 2 回	平成 29 年 9 月 4 日	事業提案書の審査についての協議、今後の予定についての協議
第 3 回	平成 29 年 10 月 14 日	提案書に関する意見交換、ヒアリング、提案書審議

## 3 審査結果

### (1) 競争参加資格確認審査（第一次審査）

下記の 2 グループから入札参加資格確認申請に関する提出書類の提出があり、いずれのグループについても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た。

グループ名
東洋食品グループ
メフォスグループ

※五十音順

### (2) 提案内容審査（第二次審査）

#### ア 入札書及び提案資料の確認

下記グループから入札書及び提案資料が提出され、必要書類に不備がないことを確認した。

なお、加点項目審査における評価の際は、入札参加グループ名、企業名等を伏せ、入札参加受付後に配布した受付番号（メフォスグループは「1」、東洋食品グループは「2」）により、全ての審査を行った。

グループ名	受付番号	グループ構成	
メフォスグループ	1	代表企業	株式会社メフォス
		構成企業	株式会社松田平田設計 大阪事務所 株式会社合田工務店 株式会社四電工 中讃西営業所 株式会社中西製作所 高松営業所 ハウス美装工業株式会社 日立キャピタル株式会社
東洋食品グループ	2	代表企業	株式会社東洋食品
		構成企業	五洋建設株式会社 伊藤忠アーバンコミュニティ株式会社 株式会社讃洋ビルサービス タニコー株式会社 福島工業株式会社 NECキャピタルソリューション株式会社
		協力企業	パシフィックコンサルタンツ株式会社 株式会社あい設計

#### イ 入札価格の適格審査（開札）

入札書に記載された入札価格が予定価格を超えていないことを確認した。

#### ウ 必須項目審査

上記グループから提出のあった提案資料の内容が、必須とする項目（必須項目）を充足しているかを確認した。

必須項目審査では、「要求水準を満たすための基本的能力を有する」ことを判断し、落札者決定基準に示す必須項目審査の審査基準を満たしていることを確認した。

#### エ 加点項目審査

上記グループの提案内容のうち、1市2町が特に重視する項目（加点項目）で、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、以下に示す判断基準により性能点を付与した。

評価	判断基準	得点化方法
A	各審査項目に関して特に優れている	各項目の配点×1.00
B	AとCとの中間程度	各項目の配点×0.75
C	各審査項目に関して優れている	各項目の配点×0.50
D	CとEとの中間程度	各項目の配点×0.25
E	要求水準を満たす程度	各項目の配点×0.00

なお、加点項目審査の「事業計画に関する提案」に係る審査項目のうち、「地域経済」については、以下のように評価の方法に配慮することを委員会で決定している。

**【評価方法の設定】**

本審査項目は、「①構成員のうちの1市2町内企業の割合及び地元への発注額」、「②1市2町民の雇用や地元学校給食調理の実務経験者の雇用、県産材の活用等」として、それぞれ異なる評価方法を設定する。

具体的な評価方法は、以下のとおりである。

① 構成員のうちの1市2町内企業の割合及び地元への発注額について

SPCからの発注予定額の総額のうち、構成員である1市2町内企業への発注額を提案いただき、1市2町内企業割合が最も多いものについては満点（3点）を付与する定量的評価とする。

算出式：3（点）×当該1市2町内企業割合／最大1市2町内企業割合

② 1市2町民の雇用や地元学校給食調理の実務経験者の雇用、県産材の活用等

①以外の、例えば市民の雇用や県産材の活用、地元金融機関からの融資、1市2町内企業との協力及び人材活用に関する考え方については、満点を2点として上記の5段階評価により委員会委員が評価を行う定性的評価とする。

加点項目審査の結果は、以下のとおりである。

なお、受付番号1のグループは、「グループ1」とし、受付番号2のグループは、「グループ2」とする。（以下、同じ。）

審査項目	配点	グループ 1	グループ 2
<b>1. 事業計画に関する提案</b>	<b>7</b>	<b>3.88</b>	<b>3.59</b>
① 事業実施方針、実施体制	2	1.17	1.17
② 資金調達・返済計画の確実性・安定性	2	0.83	0.92
③ リスク管理の方針	3	1.88	1.50
<b>2. 設計・建設に関する提案</b>	<b>13</b>	<b>6.79</b>	<b>6.60</b>
① 配置計画・外部動線	2	1.08	1.17
② 内部動線	3	1.75	1.38
③ デザイン	2	1.08	1.17
④ 施工計画	3	1.13	1.38
⑤ 地球環境・ライフサイクルコストへの配慮	3	1.75	1.50
<b>3. 開業準備に関する提案</b>	<b>3</b>	<b>1.50</b>	<b>1.50</b>
円滑な供用開始に配慮した開業準備	3	1.50	1.50
<b>4. 維持管理に関する提案</b>	<b>8</b>	<b>4.71</b>	<b>3.80</b>
① 維持管理体制及び品質管理	2	1.33	0.92
② 光熱水費の低減への配慮（運營業務からの観点を含む）	3	1.88	1.75
③ 修繕計画	3	1.50	1.13
<b>5. 運営に関する提案</b>	<b>19</b>	<b>11.89</b>	<b>8.05</b>
① 魅力ある給食の提供	4	2.17	1.17
② 食の安全確保・衛生管理	8	5.67	3.67
③ アレルギー等対応	4	2.17	2.33
④ 配送・回収	3	1.88	0.88
<b>6. その他に関する提案</b>	<b>10</b>	<b>7.00</b>	<b>7.28</b>
① 地域経済	5	4.17	4.28
② 災害時対応	2	1.08	1.25
③ 食育支援	3	1.75	1.75
性能点合計	60	35.77	30.82

### (3) 入札価格の得点化方法

入札価格を対象として、以下に示す方法に基づき価格点を付与した。

$$\text{価格点} = 40 \text{ 点} \times (\text{最低入札価格} / \text{当該入札価格})^2$$

	グループ1	グループ2
入札価格（円）	6,470,279 千円	5,933,809 千円
価格点	33.64	40.00

※上記金額に物価変動による増減額及び消費税を加算した額の範囲内

### (4) 総合評価の算定による優秀提案者の選定

委員会は、次表のとおり総合評価点を算定し、グループ2を最優秀提案者として選定した。

この結果、最優秀提案の提出事業者は、東洋食品グループとなった。

(総合評価点の算定結果)

	グループ1	グループ2
性能点	35.77	30.82
価格点	33.64	40.00
総合評価点	69.41	70.82
順位	2	1

## 4 審査講評

### (1) 個別講評

#### ア 事業計画に関する提案

審査項目	審査講評
① 事業実施方針、実施体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2グループとも、本事業の目的、施設の役割等を十分に踏まえ、具体的かつ、明確な実施方針及び実施体制が提案されている点が評価された。</li> <li>・グループ1は、セルフモニタリング結果に基づく業務改善を図る仕組みについて具体的である点が評価された。</li> <li>・グループ2は、整備準備期間中のセルフモニタリングを明示するなど徹底した衛生安全体制作りがなされている点が評価された。</li> </ul>
② 資金調達・返済計画の確実性・安定性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2グループとも、金融機関や劣後融資レンダーから融資確約書を手に入れていることや、十分な耐性のある資金収支計画に関する提案等が評価された。</li> <li>・グループ2は、不測の資金需要に対する予備的資金の確保についてより手厚い計画となっている点が評価された。</li> </ul>
③ リスク管理の方針	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2グループとも、PFI事業の特性を踏まえた基本的なリスク管理を適切に提案している点が評価された。</li> <li>・グループ1は、学校給食センター特有のリスクを踏まえ、リスクが顕在化した場合の対応策について、具体的で優れた提案がされている点が高く評価された。</li> </ul>

#### イ 設計・建設に関する提案

審査項目	審査講評
① 配置計画・外部動線	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2グループとも、敷地の特性を踏まえた配置計画や安全性・機能性に配慮した動線計画等が適切に行われている点が評価された。</li> <li>・グループ1は、車路を一方通行とすることで、敷地内の安全を確保している点が評価された。</li> <li>・グループ2は、食材搬入車輛、配送・回収車輛の動線分離が明確になっている点が評価された。また、用水路についても、開放型とし、農業用水路としての機能保全が図られている点が評価された。</li> </ul>
② 内部動線	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2グループとも、衛生管理の重要度に応じたゾーンの区分、HACCPの概念を踏まえ衛生面に配慮した動線計画等が適切に行われている点が評価された。</li> <li>・グループ1は、全体的に作業性に配慮し、余裕のあるスペース配置がなされ、またパン等の専用の検収室等の設置を提案されている点が評価された。</li> <li>・グループ2は、全体的にコンパクトな機能配置がなされている点が評価された。</li> </ul>



審査項目	審査講評
③ デザイン	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2グループとも、周囲の環境に配慮したデザイン計画となっている点が評価された。</li> <li>・グループ1は、食材毎に色分けするなど、見学者にとっても親しみやすい色彩計画を提案されている点が評価された。</li> <li>・グループ2は、歴史や文化を継承する風格のある外観デザインが提案されている点が評価された。</li> </ul>
④ 施工計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2グループとも、周辺住民の生活環境や安全確保に配慮した提案がされている点が評価された。</li> <li>・グループ1は、農業用水工事において、地元の関係者に配慮した提案がされている点が評価された。</li> <li>・グループ2は、施工期間中の遮音や排水処理等、近隣地域へのきめ細かい配慮のある提案がされている点が評価された。</li> </ul>
⑤ 地球環境・ライフサイクルコストへの配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2グループとも、省エネルギーや省資源化、ライフサイクルコストの低減策等の具体的な提案がされている点が評価された。</li> <li>・グループ1は、リサイクル方法や、空調の熱源等、より具体的で優れた提案がされている点が高く評価された。</li> <li>・グループ2は、リサイクル資材の積極的な活用等が提案されている点が評価された。</li> </ul>

#### ウ 開業準備に関する提案

審査項目	審査講評
開業準備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2グループとも、円滑な供用開始に向けた実施体制や、研修、リハーサル等の提案がされている点が評価された。</li> <li>・グループ1は、開業準備期間中の手厚い支援体制や、実践的な研修メニューが提案されている点が評価された。</li> <li>・グループ2は、現センターの調理従業者の雇用について配慮した提案がされている点が評価された。</li> </ul>

#### エ 維持管理に関する提案

審査項目	審査講評
① 維持管理体制及び品質管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2グループとも、品質確保を担保する確実性の高い維持管理体制及び対策が提案されている点が評価された。</li> <li>・グループ1は、事業終了以降のアフターフォローについて、具体的な提案がされている点が高く評価された。</li> </ul>
② 光熱水費の低減への配慮 (運營業務からの観点を含む)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2グループとも、具体的な光熱水費削減を図る方策の提案がされている点が評価された。</li> <li>・グループ1は、費目毎に具体的な削減方法と削減効果を示した提案がされている点が高く評価された。</li> <li>・グループ2は、具体的な光熱水費削減の検証方法が提案されている点が評価された。</li> </ul>

審査項目	審査講評
③ 修繕計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2グループとも、予防保全に基づく修繕計画の提案がされている点が評価された。</li> <li>・グループ1は、長期修繕計画において、事業期間終了後の1市2町の負担を抑えた提案がされている点が高く評価された。</li> <li>・グループ2は、調理設備の長寿命化について、予防保全を軸とした具体的な提案がされている点が評価された。</li> </ul>

## オ 運営に関する提案

審査項目	審査講評
① 魅力ある給食の提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2グループとも、豊富な実績に基づくノウハウを活用した提案がされている点が評価された。</li> <li>・グループ1は、手作り給食の継続実施をはかる具体的な提案がされている点が高く評価された。</li> <li>・グループ2は、おいしく調理する観点から多様な調理方策等の提案がされている点が評価された。</li> </ul>
② 食の安全確保・衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2グループとも、食中毒・異物混入防止や衛生管理等について、具体的かつ多様な提案がなされている点が評価された。</li> <li>・グループ1は、ノロウイルス対策や、事故発生時の体制等について、具体的で実効性のある提案がされている点が高く評価された。</li> <li>・グループ2は、衛生研修等のフォローアップなど独自の研修システムが提案されている点が評価された。</li> </ul>
③ アレルギー等対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2グループとも、除去すべき食材が混入しないための調理システムや業務運営体制について実効性のある提案がされている点が評価された。</li> <li>・グループ1は、将来の対応品目や食数を増やす可能性について、具体的な対応策を提案されている点が評価された。</li> <li>・グループ2は、誤配防止においてきめ細かいチェック体制が提案されている点が評価された。</li> </ul>
④ 配送・回収	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2グループとも、2時間喫食を可能とする効率的な配送契約が提案されている点が評価された。</li> <li>・グループ1は、緊急時の対応を含めた万全な配送業務体制が提案されている点が高く評価された。</li> </ul>

カ その他に関する提案

審査項目	審査講評
① 地域経済	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2 グループとも、地元の事業者や人材を積極的に活用する提案がされている点が評価された。</li> <li>・グループ1は、地元雇用の人数等、具体的な数値を提案されている点が評価された。</li> <li>・グループ2は、現センター従業員の優先雇用や、障がい者雇用など、地域の人材雇用の具体的な方策が提案されている点が評価された。</li> </ul>
② 災害時対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2 グループとも、多様な災害時の対応の提案がされている点が評価された。</li> <li>・グループ2は、災害時の協力支援として防災協定の締結等、具体的な提案がされている点が評価された。</li> </ul>
③ 食育支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2 グループとも、多彩な食育支援の方策の提案がされている点が評価された。</li> </ul>

## (2) 総評

今回、2 グループから応募があり、いずれのグループについても、参画企業の豊富な実績や知見が活かされ、要求水準を上回る優れた提案内容が示されていた。

本事業に対して関心を持って頂いたこと、また、提案資料の作成にあたってのご尽力に対して敬意を払うとともに感謝申し上げる。

委員会は、落札者決定基準に基づき、厳正かつ公正に審査を行い、グループ 2 である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。

今後、最優秀提案者として選定された東洋食品グループが、1 市 2 町と事業契約を締結し、本事業を実施するに際し、提案内容を確実に実行することはもちろんのこと、1 市 2 町と十分な協議を行い、より良い事業の実現に向けて尽力されることを期待する。

また、施設整備後 15 年という長期間にわたる事業運営において、1 市 2 町と良好なパートナーシップを図り、良質な給食の提供を行うとともに、地域に根ざした給食センターとなることを期待する。