

# 能美市学校給食センター整備運営事業

## 審査講評

令和4年11月25日

能美市新給食センター整備事業者選考委員会

能美市新給食センター整備事業者選考委員会（以下「選考委員会」という。）は、能美市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、事業者選定基準（令和4年7月1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4年11月25日

能美市新給食センター整備事業者選考委員会  
委員長 山本 外茂男

## 第1 選考委員会の体制

本事業は公募型プロポーザル方式で実施することから、PFI・PPP、金融・財務、建築及び栄養学に関し知見を有する学識経験者で構成する選考委員会において、落札者決定基準及び審査方法等の検討を行うとともに、最優秀提案の選定を行いました。

選考委員会の体制は、表1のとおりです。

表1 選考委員会の体制

役職	氏名	所属等
委員長	山本 外茂男	北陸先端科学技術大学院大学 特任教授
副委員長	川村 美笑子	金沢学院大学 教授
委員	井口 広明	公益財団法人 石川県産業創出支援機構 コンサルティング事業部 職員
委員	三谷 浩二郎	石川県土木部営繕課 職員
委員	番匠 啓介	能美市副市長

## 第2 選考委員会の審査経緯

選考委員会は、計2回開催し、開催日と主な議題は表2のとおりです。

表2 選考委員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6月22日(水)	・落札者決定基準(案) ・募集要項等(案)
	令和4年10月31日(月)	ヒアリング(2グループ)
第2回	令和4年10月31日(月)	・提案内容審査 ・最優秀提案者の選定

## 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、応募者が備えるべき参加資格要件(募集要項に規定されている要件)を満たしていることを確認し、選考委員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、「465」、「466」としました。

表3 応募グループ

受付番号	グループ名
465	ジーエスエフグループ
466	シダックスグループ

## 2 提案内容審査（第二次審査）

### (1) 提案資料の確認

各グループから提出された提案資料について、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) 提案価格の確認

市は、各グループの提案価格が上限価格（5,296,000,000円税抜）を超えていないことを確認しました。

### (3) 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 資金調達・収支計画	確実な資金調達、安定的な収支計画となっているか。	<ul style="list-style-type: none"> <li>金融機関等との融資条件の調整など、事業開始後の確実な資金調達が見込めるか。</li> <li>適切な収支計画となっているか。</li> </ul>
2 工程計画	令和6年9月に供用開始する工程計画となっているか。	<ul style="list-style-type: none"> <li>令和6年9月に供用開始する工程計画となっているか。</li> <li>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。</li> </ul>
3 平面・断面計画	安全・安心な給食を実現するため、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。	<ul style="list-style-type: none"> <li>非汚染・汚染作業区域が適切に区分されているか。</li> <li>要求水準に規定した諸室がすべて計画されているか。</li> </ul>
4 調理設備計画	2時間喫食に対応できる十分な調理設備計画が提案されているか。	<ul style="list-style-type: none"> <li>適切な規模の食品の保管スペースを確保しているか。</li> <li>適切な調理能力を有する機器・台数を設置しているか。</li> </ul>
5 配送計画	2時間喫食に対応できる配送計画となっているか。	<ul style="list-style-type: none"> <li>対象校11校（給食提供7校、アレルギー対応食のみ4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。</li> </ul>
6 施設計画	将来的な提供食数の増加に対応できる施設計画が提案されているか。	<ul style="list-style-type: none"> <li>将来的な統合の可能性を考慮して、4,500食に対応できる施設計画となっているか。</li> </ul>

(4) 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7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4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

審査項目		審査の視点	配点	性能点	
				465	466
1 事業計画	(1) 事業実施方針、実施体制	・ 事業を長期間安定的に実施するための実施方針・実施体制（構成企業の役割・責任分担、緊急時のバックアップ体制、有資格者の配置人数や担当者の経験等を含む人員配置等）、リスクの対応策と管理方法、要求水準及び提案事項の達成につながるセルフモニタリングの方法等について具体的で優れた提案がなされているか。	5	3.80	1.50
	(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。	2	1.52	0.92
		・ 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) 評価点 = 3点 × {(建築工事費等 <sup>注1)</sup> <sup>注2)</sup> のうち市内企業への発注額/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20-2①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とは、参加グループの構成員がSPCから受注した金額及び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。	3	1.50	2.37
2 衛生管理の徹底に向けた施設・設備の充実	・ 安全面、衛生面に十分に配慮した作業動線、室配置、調理機器等について優れた提案がなされているか。 ・ 運営期間中の衛生管理として、異物混入の防止策や徹底した清掃・検査・洗浄などについて優れた提案がなされているか。	10	6.40	5.80	
3 アレルギー対応の充実	・ アレルギー物質の混入や誤配などを防ぐために十分な人員を確保し、事故対応にも確実に対応できるような体制について優れた提案がなされているか。 ・ 辰口地区の小中学校へのアレルギー対応食について、誤配などを防ぎ、効率よく調理・配送を行うための優れた提案がなされているか。 ・ 将来的なアレルギー対応品目の増加に柔軟に対応できる優れた提案がなされているか。	10	7.00	4.60	

審査項目	審査の視点	配点	性能点	
			465	466
4 おいしい給食と適温喫食の実現	<ul style="list-style-type: none"> <li>おいしい給食を提供するための調理設備の導入や調理の工夫等について優れた提案がなされているか。</li> <li>適温給食の実現のため調理機器や調理備品の調達等について優れた提案がなされているか。</li> </ul>	7	5.74	2.80
5 充実したメニューの提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養バランスのとれた給食を提供するための調理機器の導入や調理の工夫等について、優れた提案がなされているか。</li> <li>セレクト給食や四季折々の食文化に対応した給食など、多様で特色ある給食の提供するための調理体制について優れた提案がなされているか。</li> <li>市内・県内の特産品を積極的に取り入れるための献立作成支援について優れた提案がなされているか。</li> </ul>	8	6.56	1.92
6 食育の充実	<ul style="list-style-type: none"> <li>児童生徒の食に関する興味や知的好奇心を育むため、食育機能の充実や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。</li> <li>家庭、学校及び行政と連携した、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。</li> <li>地場産食材を使った料理や、地場産の焼き物を含む製品を使用した食器等を交え、「食」を通して地域の文化に対する理解を深められるような提案がなされているか。</li> </ul>	8	6.56	3.68
7 環境への配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>長期的な視点から修繕費・光熱水費を含むライフサイクルコストの削減、施設・設備機器の長寿命化・メンテナンス性、省エネルギー化及び環境負荷への配慮について優れた提案がなされているか。</li> </ul>	7	4.06	3.22
計		60	43.14	26.81

表6 加点審査の評価基準と得点化方法

評価内容		採点レート
A	特に優れている	当該項目の配点×100%
B	優れている	当該項目の配点×70%
C	やや優れている	当該項目の配点×40%
D	要求水準を満たしている程度	当該項目の配点×0%

(5) 価格点の算定

提案価格を対象として、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。

$$\text{価格点} = 40 \text{ 点} \times \{ 1 - (\text{当該提案価格} / \text{上限価格})^2 \}$$

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	465	466
提案価格（税抜）	5,046,799,170 円	4,649,767,674 円
価格点	3.68	9.17

(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465グループを最優秀提案者として選定しました。

最優秀提案者の構成は、表9のとおりです。

$\text{総合評価点} = \text{性能点 (最大 60 点)} + \text{価格点 (最大 40 点)}$
--

表8 各グループの総合評価点

項目	465	466
性能点	43.14	26.81
価格点	3.68	9.17
総合評価点	46.82	35.98
順位	1位	2位

表9 最優秀提案者（466グループ）の構成

区分	企業名
代表企業	株式会社ジーエスエフ
構成企業	株式会社山岸建築設計事務所 株式会社トーケン能美営業所 株式会社中東 株式会社合人社計画研究所 秋田電気工事株式会社 株式会社アイホー 名古屋支店 AIHO 北陸株式会社 八千代エンジニアリング株式会社 富山事務所

## 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

審査項目		審査講評	
		465	466
1 事業 計画	(1) 事業実施方針、実施体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>適切な実施体制を構成している。</li> <li>緊急時のバックアップ企業選定済みである。</li> <li>リスク対応においては、異物混入、降雪、配送遅延等の具体的な場面を想定した提案があり、日常的なリスク管理も評価できる。</li> <li>セルフモニタリングにおいて、具体的な対応策の提案がされている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>適切な実施体制を構成している。</li> <li>代表企業を除く各業務のバックアップ体制を準備している。</li> <li>リスク対応及びセルフモニタリングにおいては、一定の提案がされている。</li> </ul>
	(2) 地域経済・社会への貢献	<ul style="list-style-type: none"> <li>市内事業者の活用について、市内企業を優先的に購入等の提案がされている。</li> <li>市民雇用100%を目標としてかかげている。</li> <li>働きやすい勤務体制、地元障がい者を雇用するなどの提案がされている。</li> <li>建設現場見学会や従業員による清掃活動などにより、市民との良好な関係を形成する提案がされている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>市内事業者の活用について、購入物については「広報のみ」等で募集等の提案がされている。</li> <li>市民雇用95%を目標としてかかげている。</li> <li>女性が働きやすい環境（えるぼし認定）、地元障がい者を雇用するなどの提案がされている。</li> </ul>
2	衛生管理の徹底に向けた施設・設備の充実	<ul style="list-style-type: none"> <li>運用面での異物混入や衛生管理については、HACCPの概念に基づき、理論的・実践的な提案がされている。</li> <li>外部専門家チームによる検査等の提案がされている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>運用面では衛生管理に配慮した提案がされている。</li> <li>機器選定、異物混入防止等において具体的な提案がされている。</li> <li>安全面、衛生面に配慮した室配置となっている。</li> </ul>
3	アレルギー対応の充実	<ul style="list-style-type: none"> <li>ダブルチェック体制やヒヤリハット研修会の開催など、適切で独自性のある提案がされている。</li> <li>辰口地区との協議は、「配膳員や教職員との情報共有」「配膳員との情報交換ノートを活用」「各学校の巡回訪問等」などが提案されている。</li> <li>将来的には60食程度まで対応可能との提案がされている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>安全面、衛生面での物理的設備配置工夫がされている。</li> <li>将来的には50食程度まで対応可能との提案がされている。</li> </ul>
4	おいしい給食と適温喫食の実現	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理方法等により五感を刺激する調理の工夫等、生理学的にも有効な提案がされている。</li> <li>残滓の計量、分析やアンケートにより、食べ残しの原因分析を行い、改善策を検討する提案がされている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>設備と調理法について具体的な提案がされている。</li> </ul>



審査項目	審査講評	
	465	466
5 充実したメニューの提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 他自治体でセレクト給食を提供している実績を踏まえて、セレクト給食を提供する提案がされている。</li> <li>・ 長期休みを利用した食材加工を実施する提案がされている。</li> <li>・ 地元食材の積極活用に向けた提案や野菜の皮や出汁の活用により栄養素を逃さない方策について提案がされている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 特産品活用のメニューについては一定の提案がされている。</li> </ul>
6 食育の充実	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 子どもたちだけではなく、全市民を対象とした食育セミナーや健康増進イベント等を実施する提案がされている。</li> <li>・ 地元食材や九谷焼を活用した料理教室の実施や給食センターのライブ配信、食育動画の作成など具体且つ様々な提案がされている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食育に向けて、アレルギー対応食レシピ集やICTの活用など具体的な提案がされている。</li> <li>・ 地元産品の活用について、一定程度の提案がされている。</li> </ul>
7 環境への配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 省エネ等、ライフサイクルコストについて、具体的な提案がされている。</li> <li>・ 地元産材を使った木質ペレットボイラーの活用の提案がされている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 省エネ等、ライフサイクルコストについて、具体的な提案がされている。</li> </ul>

## 2 総評

本事業は、能美市が新たな学校給食センターの整備・運営をするに当たり、PFI手法を導入することにより、安全安心でおいしい適温給食の実現や、市内全域を対象としたアレルギー対応の実現、さらなる食育の推進等を目的として実施されるものです。また、本事業者の選定は、公募型プロポーザル方式で行うため、選考委員会を設置し、提案内容の各項目について厳正かつ公正な審査を行いました。

事業者には本事業の特性を十分に理解した上で、民間のノウハウを最大限に活かした、給食の安定的な提供を実現するための提案を期待しました。

本事業は、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ました。

○465 グループについては、給食センターを運営するうえで発生する課題に対し、適切なリスク管理・複層的なチェック体制の構築・研修の実施など、具体的かつ実効性のある提案が多くされている点が評価されました。また、辰口地区へのアレルギー対応に向けた具体的な対応方法や、栄養素を取り入れる工夫、子どもたちだけでなく市民にも対象を広げた食育活動等の提案について、高く評価しました。

○466 グループについては、衛生面に配慮した適切な諸室配置や、機器・備品の適切な選定による安全性の確保などが高く評価されました。しかしながら、本事業の独自性（辰口地区へのアレルギー対応やセレクト給食の実施等）に配慮した提案が不足していたほか、運用面における提案の具体性が不足していました。

提案内容の評価においては、性能点に提案価格による価格点を加えて総合評価を行い、465 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465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考委員会として要望します。

○調理員動線の輻輳など、調理員の動線計画において実用性・効率性に欠ける部分があることから、市・運営企業と協議を行いながら改善に努めること。

○トイレ前室の配置・面積、アレルギー対応室の配置、建築仕上材の選定など、より確実に衛生管理を実施に向けて、適切な計画となるよう改善に努めること。

○食育活動においては、子ども・市民・保護者に加え、教職員に対するフォローも適切に行えるよう努めること。

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します。





能美市学校給食センター