

(仮称) 堺市立第 1 学校給食センター整備運営事業

審査講評

令和 4 年 8 月 25 日

堺市 PFI 事業検討委員会

— 目 次 —

1. 検討委員会の設置	1
2. 検討委員会の開催経過	1
3. 審査結果.....	2
3.1. 入札参加資格審査（第一次審査）	2
3.2. 提案内容審査（第二次審査）	2
3.3. 入札価格の得点化方法	4
3.4. 総合評価	4
4. 審査講評.....	5
4.1. 事業計画に関する提案	5
4.2. 施設整備に関する提案	5
4.3. 開業準備に関する提案	6
4.4. 維持管理に関する提案	6
4.5. 運営に関する提案.....	6
5. 総評.....	7

1. 検討委員会の設置

堺市（以下「市」という。）は、（仮称）堺市立第1学校給食センター整備運営事業（以下「本事業」という。）を実施するにあたり、民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律（平成11年法律第117号）第5条第1項に規定する実施方針の策定、同法第7条に規定する特定事業及び同法第8条第1項の規定による民間事業者（以下「事業者」という。）の選定についての審議及び審査を行うため、「堺市PFI事業検討委員会」（以下「検討委員会」という。）を設置した。

検討委員会の構成は、次に示すとおりである。

区分	氏名	所属・役職
委員長	北詰 恵一	関西大学 環境都市工学部 教授
委員	石田 佐江	石田公認会計士事務所 公認会計士
委員	勢戸 祥介	大阪公立大学大学院 獣医学研究科 准教授
委員	橋元 紀子	のぐち法律事務所 弁護士
委員	吉原 極	堺市PTA協議会 会長

2. 検討委員会の開催経過

検討委員会は計7回開催し、市からの諮問事項についての審議及び審査を行った。検討委員会の審議等の経過は次に示すとおりである。

	開催日	主な議題
第1回	令和3年6月30日（水） （書類送付による開催）	・委員長の選任 ・実施方針（案）について
第2回	令和3年9月13日（月） （書類送付による開催）	・実施方針（案）について ・要求水準書（案）について
第3回	令和3年11月1日（月）	・実施方針（案）について ・要求水準書（案）について
第4回	令和4年1月28日（金）	・特定事業の選定について ・落札者決定基準（案）等について
第5回	令和4年7月29日（金）	・提案審査書類の意見交換
第6回	令和4年8月8日（月）	・第1学校給食センターに係る提案審査書類の審査（ヒアリング）、最優秀提案者の選定 ・第1学校給食センターに係る審査講評の審議
第7回	令和4年8月22日（月）	・第2学校給食センターに係る提案審査書類の審査（ヒアリング）、最優秀提案者の選定 ・第2学校給食センターに係る審査講評の審議

3. 審査結果

3.1. 入札参加資格審査（第一次審査）

下記の3グループから入札参加資格確認申請に関する書類の提出があり、市にて入札説明書等の書類に基づき入札参加資格の確認を行った結果、全てのグループの入札参加資格が認められることを確認した。

なお、審査の公平性を確保するため、受付順により、入札参加表明者に対してグループ数がわからないよう次のとおり受付番号を付し、グループ名や企業名を伏せて審査を行った。ただし、受付番号21のグループは、7月15日付けで辞退届の提出があったことを確認した。

〔入札参加表明者〕

- ・ 受付番号21のグループ
- ・ 受付番号54のグループ
- ・ 受付番号76のグループ

3.2. 提案内容審査（第二次審査）

落札者決定基準に基づき、各入札参加者が提出した提案審査書類について、必須項目審査においては、市が要求水準書の水準を満たしていることを確認した。加点項目審査においては、検討委員会が委員全員の合議によって加点項目ごとに4段階で評価し、加点項目ごとに採点された点数（以下「性能点」という。）を付与した。

性能点に係る審査の結果は、次に示すとおりである。

No.	評価項目	配点	性能点	
			54 グループ	76 グループ
(ア) 事業計画に関する提案		計 205 点	計 153.75 点	計 148.75 点
①	事業方針	20 点	15.00 点	10.00 点
②	実施体制	50 点	37.50 点	37.50 点
③	リスク管理の方針	20 点	15.00 点	15.00 点
④	地域活性化	75 点	56.25 点	56.25 点
⑤	環境配慮	40 点	30.00 点	30.00 点
(イ) 施設整備に関する提案		計 180 点	計 135.00 点	計 110.00 点
①	配置計画	20 点	15.00 点	10.00 点
②	内部計画	80 点	60.00 点	40.00 点
③	調理設備計画	50 点	37.50 点	37.50 点
④	施工計画	30 点	22.50 点	22.50 点
(ウ) 開業準備に関する提案		計 25 点	計 18.75 点	計 18.75 点
	円滑な準備	25 点	18.75 点	18.75 点
(エ) 維持管理に関する提案		計 70 点	計 52.50 点	計 52.50 点
①	施設管理	20 点	15.00 点	15.00 点
②	設備管理	20 点	15.00 点	15.00 点
③	清掃	30 点	22.50 点	22.50 点
(オ) 運営に関する提案		計 270 点	計 215.00 点	計 157.50 点
①	運営体制	50 点	37.50 点	25.00 点
②	衛生管理	80 点	60.00 点	40.00 点
③	調理	50 点	37.50 点	37.50 点
④	配送・配膳・回収	40 点	30.00 点	30.00 点
⑤	食育推進	50 点	50.00 点	25.00 点
性能点 合計		750 点	575.00 点	487.50 点

3.3. 入札価格の得点化方法

各入札参加者の入札価格を対象として、次に示す方法に基づき価格点を付与した。

- ・ 加点項目審査に進んだ全入札参加者のうち、入札価格が最低である者を第1位とし、価格点の満点である250点を付与する。
- ・ その他の入札参加者の価格点は、第1位の入札価格（最低入札価格）と当該入札参加者の入札価格（当該入札価格）との比率により算出する。算出した得点の小数点第3位を四捨五入する。

$$\text{価格点} = 250 \text{ 点} \times (\text{最低入札価格} / \text{当該入札価格})$$

	54グループ	76グループ
入札価格※	18,692,859,712 円	16,946,637,102 円
価格点	226.65 点	250.00 点

※ 消費税及び地方消費税は含まない

3.4. 総合評価

検討委員会において性能点を決定した後、入札価格から算定した価格点を加算した総合評価点を算出し、受付番号54のグループを最優秀提案者として選定した。

	配点	54グループ	76グループ
性能点	750 点	575.00 点	487.50 点
価格点	250 点	226.65 点	250.00 点
総合評価点	1,000 点	801.65 点	737.50 点

4. 審査講評

4.1. 事業計画に関する提案

■ 54 グループ

事業方針について、要求水準を超える独自の諸室を設けるなど、本事業の基本方針を踏まえた施設整備の提案が高く評価された。

リスク管理の方針について、実際に発生が予測されるリスクに対して、丁寧に対応できる体制や取り組みなど具体的な提案が高く評価された。

環境配慮について、ライフサイクルコストの低減につながる具体的な提案や、廃棄物のリサイクル資源化の取り組みの提案が高く評価された。

■ 76 グループ

実施体制について、フィナンシャルアドバイザーによる精度の高い事業収支計画や SPC の事業継続性に対する具体的な提案が高く評価された。

リスク管理の方針について、第三者による視点を踏まえた本事業におけるリスク分析についての提案が高く評価された。

環境配慮について、要求水準を超える太陽光発電設備の提案や、第三者によるモニタリングの提案が高く評価された。

4.2. 施設整備に関する提案

■ 54 グループ

内部計画について、調理従事者の動線も含めた 1 棟 2 場式による完全分離型となっており、調理従事者の動線が衛生的で、かつ、業務効率に配慮した提案や食材の動線に無駄がなく効率的に作業が行われるよう計画された提案が高く評価された。

調理設備計画について、安全な給食を提供するため、異物混入防止に対応できる調理設備の提案が高く評価された。

■ 76 グループ

調理設備計画について、熱の伝わりやすさ、攪拌しやすさを考慮した容量の調理設備の導入により、給食が衛生的に、おいしく、効率よく調理可能な調理設備の配置・動線を工夫した提案が高く評価された。

4.3. 開業準備に関する提案

■ 54 グループ

開業準備について、供用開始時から安全安心でおいしい給食の提供を実現するため、時間に余裕をもった人材確保と人材育成に関する提案が高く評価された。

■ 76 グループ

開業準備について、供用開始時から安全安心でおいしい給食の提供を実現するため、配膳・配送・調理リハーサル回数や内容など具体的な提案が高く評価された。

4.4. 維持管理に関する提案

■ 54 グループ

施設管理について、8,000食のラインごとに施設担当者を常駐配置する提案や、独自システムを活用する提案が高く評価された。

■ 76 グループ

設備管理について、有資格者による日々の点検の実施や不具合兆候時において目視点検できない場合の調査方法に関する提案が高く評価された。

4.5. 運営に関する提案

■ 54 グループ

運営体制について、毎日献立が変わる給食調理を安定的に行うための余裕を持った人員配置とその人員を確保するための採用計画や研修計画が具体的であることが高く評価された。

衛生管理について、衛生管理の水準を維持・改善するためのモニタリングや記録方法についての提案が高く評価された。

調理について、おいしく調理するために、出汁の取り方を工夫するなど具体的な提案が高く評価された。

食育推進について、ICTを活用した具体的な提案や、生徒だけでなく保護者も含めた食育情報発信の提案が高く評価された。

■ 76 グループ

調理について、調理形態別のデータベース化により調理の標準化を行い、おいしい給食を安定的に提供する仕組みや工夫、味の評価の方法など具体的な提案が高く評価された。

配送・配膳・回収について、安定的に配送を行うための体制や配送時の不測の事態の際の対応など具体的な提案が高く評価された。

5. 総評

本事業への入札参加は2グループであり、各グループとも提案内容は、本事業で求める要求水準を満たし、それぞれの項目において創意工夫が見られ、優れた提案であった。

今後、受付番号54のグループが本事業を実施するにあたり、市の要求水準や検討委員会から評価された具体的な提案内容を確実に実行することは当然のこと、本事業をさらにより良いものとするため、次の事項に留意して事業を実施することを検討委員会として要望する。

- ・生徒の気持ちに寄り添った給食調理の工夫や、ICT等を活用した生徒との相互コミュニケーションによる食育推進など、多様で具体的な提案内容の実現に向けて取り組むこと。
- ・O157 堺市学童集団下痢症の事件を風化させないように、従事者に対する教育を常に怠らず、日本一の安全安心な給食センターをめざしていただきたい。
- ・学校給食は、子どもの命に関わっていることを認識しつづけるとともに、常に成長期の生徒にとって楽しみとなるおいしい給食を実現していただきたい。
- ・速やかに市との連携体制を構築し、供用開始時から円滑に事業が進むよう、市が行う献立作成や食育などにおいて協力や支援を行うこと。
- ・提案のあった市内の雇用創出の取り組みについて、確実に実現すること。

最後に検討委員会として、募集及び選定スケジュールが短い期間であったにもかかわらず、本事業を実施するにあたり、入札参加者をはじめ、関係各位の多大なる努力と熱意に敬意を表するとともに、本事業が順調に実施され、官民が連携しあい、相乗効果を図りながら「安全安心でおいしい中学校給食」を実現する事業となることを祈念する。