

(仮称) 玉島学校給食共同調理場整備運営事業

審査講評

令和 7 年 8 月 2 9 日

玉島学校給食共同調理場整備運営

P F I 事業者選定委員会

玉島学校給食共同調理場整備運営 P F I 事業者選定委員会（以下「事業者選定委員会」という。）は、（仮称）玉島学校給食共同調理場整備運営事業（以下「本事業」という。）に関して、審査基準書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。

令和 7 年 8 月 2 9 日

事業者選定委員会
委員長 阿部 宏史

目 次

I	事業者選定委員会	1
1	委員の氏名及び選任理由	1
2	開催日及び議題	1
II	審査結果	2
1	参加資格審査	2
2	提案審査	2
III	審査講評	8
1	各審査項目についての講評	8
2	総評	11

I 事業者選定委員会

1 委員の氏名及び選任理由

事業者選定委員会は、以下の専門性を有する学識経験者で組織しました。

	氏 名	所 属 等
委員長	阿部 宏史	環太平洋大学副学長 経済経営学部 教授
副委員長	畠 和宏	岡山県立大学デザイン学部建築学科 准教授
委員	小山 洋子	ノートルダム清心女子大学人間生活学部 食品栄養学科 准教授
委員	森 邦彰	株式会社Pプライムコンサルタンツ 代表取締役
委員	令和7年3月まで 早瀬 徹	倉敷市教育委員会 教育次長
	令和7年4月から 森 茂治	倉敷市教育委員会 教育次長
委員	令和7年3月まで 仁科 隆晴	倉敷市建設局 参与兼建築部長
	令和7年4月から 遠藤 久男	倉敷市建設局 建築部長

2 開催日及び議題

開催日及び議題は以下のとおり行いました。

回	開催日	主な議題
第1回	令和6年12月20日	・実施方針について ・要求水準書（案）について
第2回	令和7年1月17日	・審査基準書（案）について ・審査に関して確認すべき事項について
第3回	令和7年7月16日	・審査方法について ・入札参加資格審査結果について ・基礎審査結果の報告について
第4回	令和7年8月12日	・ヒアリング
第5回	令和7年8月12日	・最終評価 ・最優秀提案者の選定

Ⅱ 審査結果

1 参加資格審査

参加資格審査書類について３団体から提出があり、事業者選定委員会での審査の結果、いずれの団体も参加資格を有していることを確認しました。

2 提案審査

(1) 提案書類及び提案価格の確認

参加資格を有する３団体から提出された提案価格書及び提案書類について、各団体が募集要項等の指定どおりに全て揃っていること、更に提案価格が市の支払総額の上
限価格を超えていないことを確認しました。

(2) 基礎審査

基礎審査の対象となった3団体の提案内容について、表1に掲げる基礎審査の審査基準を全て満たしていることを確認しました。

表1 基礎審査の審査基準

審査項目		審査基準
事業計画	事業工程	・実現可能な事業工程となっているとともに、事業条件が満たされていること。
	提案価格	・算定方法に誤りがないこと。
	市の支払条件	・施設整備に係る対価の算定方法に誤りがなく、支払条件が満たされていること。 ・維持管理に係る対価の算定方法に誤りがなく、支払条件が満たされていること。
	事業実施体制	・事業実施体制が明示されていること。 ・各業務を実施する構成員及び協力企業とその役割が明確に示されていること。
	リスク管理の考え方	・リスクの分担者、分担方法、分担者のリスク管理能力が明示されていること。
	資金調達計画	・資金調達方法、金額、条件などが明示されていること。 ・資金調達に係る利息の計算に誤り等がないこと。
	長期収支計画	・長期収支計画全体の計算に誤り等がないこと。 ・各種発生費用の項目及び算定方法に誤りがなく、市場価格と極端にかい離していないこと。
施設整備計画	施設整備計画	・事業計画地の範囲内に配置されており、法令に適合した計画であること。 ・施設の規模について、要求水準が満たされていること。 ・各室が要求水準を反映した基本的性能を備えたものであること。
	調理設備機器整備計画	・調理設備機器の仕様について、要求水準を満たしていること。 ・施設整備計画（給食エリアのゾーニング等）と適合した配置であること。
	施工計画	・適切な施工計画が策定されていること。
維持管理計画	維持管理計画	・各業務の水準について、要求水準が満たされていること。
運営計画	運営計画	・各業務の水準について、要求水準が満たされていること。

(3) 性能審査

① 評価方法

事業者選定委員会は、審査基準書に基づき、審査項目ごとに表2に示す基準により4段階で評価し、それに応じて計算される得点（加点）を付与しました。

表2 性能審査加点項目の評価基準

評価	評価指標	加算割合
A	要求水準書を大きく超え、具体的かつ優れた提案がある	配点×1.0
B	要求水準書を超える具体的な提案がある	配点×0.75
C	要求水準書を満たし、適切な提案がある	配点×0.5
D	要求水準書を満たすものの、懸念点がある	配点×0.25

② 評価結果

性能審査加点項目の評価結果は、表3に示すとおりです。

表3 評価結果

加点項目	配点	登録番号A	登録番号B	登録番号C
事業計画				
事業の安定性	55	35.0	28.1	37.5
リスク管理の考え方	25	18.8	13.5	21.9
地域社会、地域経済への貢献	40	31.7	33.3	36.7
事業計画 小計	120	85.4	75.0	96.0
施設整備				
全体計画	50	30.8	29.4	33.8
安全性・防災性	25	17.7	17.7	21.9
調理場内の機能性	115	78.8	78.8	82.5
経済性	40	26.7	21.7	30.0
環境性	45	51.3	47.1	52.9
その他	20	6.3	4.2	6.7
施設整備 小計	295	211.5	198.8	227.7
開業準備				
開業準備計画	15	11.9	10.0	10.6
開業準備 小計	15	11.9	10.0	10.6
維持管理				
維持管理	40	29.8	24.6	30.0
長期修繕計画策定	25	16.7	15.6	20.8
維持管理 小計	65	46.5	40.2	50.8

加点点目	配点	登録番号A	登録番号B	登録番号C
運営				
運営体制	30	18.8	17.5	18.8
給食調理業務	45	35.6	26.3	35.6
衛生管理業務	45	33.8	28.1	33.8
配送業務	30	18.8	21.3	25.0
残渣処理業務	15	10.6	11.3	11.9
アレルギー対応食の提供	30	20.0	17.5	22.5
光熱水費低減に向けた対応	15	12.5	11.7	11.7
事故の未然防止・再発防止、 緊急時の対応	30	18.8	20.0	18.8
運営支援	15	10.6	8.1	10.0
働きやすい職場環境づくり	15	11.3	9.4	11.3
業務従事者の人材育成	15	8.1	9.4	11.3
運営 小計	285	198.8	180.4	210.4
合 計	800	554	504	596

※表示上の点数は平均値を用いており、集計値と正規計算値が一致しない場合があります。

※合計点は小数点第一位以下を四捨五入しています。

(4) 価格審査

① 価格評価点の算定方法

価格評価点は、提案書類に記載された提案価格を用いて、次の算式により算出します（小数点第一位以下は四捨五入）。

$$\text{価格評価点} = 200 \text{ 点} \times (\text{上限価格} - \text{提案価格}) / (\text{上限価格} - \text{価格評価基準額}^{\ast 1})$$

※1 価格評価基準額は上限価格の 85%（11,180,900,000 円（税込））とし、計算結果が 200 点を超える場合は、価格評価点は一律で 200 点とする。

② 算定結果

価格評価点の算定結果は表 4 に示すとおりです。

表 4 価格評価点の算定結果

	登録番号 A	登録番号 B	登録番号 C
提案価格 (税込)	12,914,549,593 円	12,719,985,366 円	11,962,963,172 円
価格 評価点	24 点	44 点	121 点

(5) 最優秀提案の選定

① 最優秀提案の選定方法

事業者選定委員会において、性能評価点と価格評価点を合計して表5のとおり総合評価点を算出しました。

表5 総合評価結果

評価項目	配点	登録番号A	登録番号B	登録番号C
性能評価点	800	554 点	504 点	596 点
価格評価点	200	24 点	44 点	121 点
合計（総合評価点）	1,000	578 点	548 点	717 点

② 選定結果

以上により、総合評価点が最も高い登録番号Cを最優秀提案者として選定しました。

「登録番号C」の構成員及び役割を表6に示します。

表6 最優秀提案者

登録番号	代表企業	構成員	役 割
C	株式会社東洋食品	パシフィックコンサルタンツ株式会社 有限会社ナウ建築設計 東亜建設工業株式会社 株式会社カザケン 川上建設株式会社 タニコー株式会社 株式会社東洋食品 クラレテクノ株式会社 NEC キャピタルソリューション株式会社	設計・工事監理業務 設計・工事監理業務 建設業務 建設業務 建設業務 調理設備等調達業務 運營業務 維持管理業務 ファイナンシャル アドバイザー業務

Ⅲ 審査講評

1 各審査項目についての講評

【事業計画】

審査項目	講 評
事業の安定性	・登録番号Aについては、独自のシステムにより委託料の支払いやローン返済等を管理する等、事業収支を安定させるための具体的な提案を評価した。 ・登録番号Cについては、業務履行状況を日常的に厳格管理する等、事業収支を安定させるための具体的な提案を評価した。
リスク管理の考え方	・登録番号AとCについては、リスクや不測の事態へのバックアップ体制が明確であることを評価した。
地域社会、地域経済への貢献	・登録番号BとCからは、地元企業の活用及び地元への経済的な波及効果が定量的に提案された。

【施設整備】

審査項目	講 評
全体計画	・登録番号Aについては、「新設道路混雑時の出入口の運用方法や周囲の安全に配慮した仮設計画を評価した。 ・登録番号Cについては、風への対処や敷地のレベル差の処理、周辺道路や地域住民の通行に対する配慮等の工夫された提案を評価した。
安全性・防災性	・登録番号Bについては、工期短縮を見据えた独自の工法を評価した。 ・登録番号Cについては、耐震性能等の構造計画に関する具体的な提案を評価した。
調理場内の機能性	・登録番号Aについては、一次加工や冷凍保存等地域食材の活用に資する具体的な提案を評価した。一方、作業動線が複雑な諸室配置ではないかという意見もあった。 ・登録番号Bについては、調理場内の明快な諸室配置や長期休業中の施設の貸し出しなど地域とのつながりを意識した提案を評価した。 ・また登録番号Bについては、独自の洗浄システムや冷却機能付き消毒保管庫による快適な作業空間の保持に関する提案を評価した。 ・登録番号Cについては、調理場内のシンプルな動線や結露対策等の具体的で細やかな設備計画であることを評価した。
経済性	・登録番号Aについては屋外設置となる受変電設備や自家発電設備は耐塩仕様等、塩害対策に関する具体

	的な提案を評価した。 登録番号Cについては、将来的な設備更新を見越して維持管理のしやすさに配慮された計画を評価した。
環境性	- 登録番号Aについては、隣接する住宅から20m以上の離隔を確保し、調理場から発生する騒音・振動・臭気の影響を低減するなど、周辺環境保全に配慮した施設計画や設備計画を評価した。一方、長時間騒音が発生することが予想される現場でのコンクリート破壊については懸念があった。 - 登録番号Bについては、再生可能エネルギーの利用に関する提案を評価した。 - 登録番号Cについては、「太陽光発電設備の第3者所有モデル」(PPAモデル)を利用し、構成企業がモデル会社として、太陽光発電設備を設置する等、再生エネルギー活用を含む施設全体の環境負荷低減に資する具体的な提案を評価した。
その他	- 登録番号Aについては、学校敷地の現況に即したきめ細やかな計画を評価した。 - 登録番号Cについては、改修校以外の配膳室についてもよりよい環境にするための改修計画を評価した。

【開業準備】

審査項目	講 評
開業準備計画	- 登録番号Aについては、開業準備を供用開始1年前より総括責任者と衛生責任者を専任して本格的に実施するなど、具体的かつ効果的な提案を評価した。 - 登録番号Cについては、開業準備開始前から、維持管理・運営協議会と開業準備会議を開催する等、事業開始当初からの体制構築や経験豊富な人員配置に資する具体的かつ効果的な提案を評価した。

【維持管理】

審査項目	講 評
維持管理	登録番号AとCについては、市との密な連携体制やIT活用等による具体的な提案を評価した。
長期修繕計画策定	- 全ての応募者から、妥当な提案がなされていた。 - 登録番号Cについては、各設備の修繕項目や時期など具体的な提案を評価した。

【運営】

審査項目	講 評
運営体制	・登録番号Aについては、具体的なモニタリング体制や手法に関する提案を評価した。 ・登録番号Cについては、実績を基に現実的な運営体制の提案を評価した。
給食調理業務	・全ての応募者から、適切な提案がなされていた。 ・登録番号Cについては、H A C C P 対応や細やかな調理でのリスク配慮に関する提案を評価した。
衛生管理業務	・全ての応募者から、適切な提案がなされていた。
配送業務	・登録番号Bについては、配送業務の安全性や効率性を向上させるための具体的な提案を評価した。 ・登録番号Cについては、安全運転にかかる方策や緊急時の対応等の具体的な提案を評価した。
残渣処理業務	・登録番号Aについては、臭気測定を実施し指標を示す等の臭気対策に関する具体的な提案を評価した。 ・登録番号AとCについては、市内の企業を活用した一貫したリサイクルの提案を評価した。 ・登録番号Bについては、廃棄物の再生可能エネルギー活用に関する提案を評価した。
アレルギー対応食の提供	・登録番号Bについては、誤配を含むための重層的なチェック体制の提案を評価した。 ・登録番号Cについては、食材及び調理員の動線交差に対する配慮を評価した。
光熱水費低減に向けた対応	・登録番号Aについては、日々の運営業務における光熱水費削減策について、人・システムの両面で効果的な提案を評価した。
事故の未然防止・再発防止、緊急時の対応	・登録番号Bについては、作業工程に応じたリスクの分析及び対応策に関する提案を評価した。 ・登録番号Cについては、調理場内で発生しうるリスクの可視化及び具体的な対応策の提案を評価した。
運営支援	・登録番号Aについては、一次加工による地域食材の活用や献立支援等の提案を評価した。 ・登録番号Cについては、I C T を活用した食育や地域への貢献に対する具体的な提案を評価した。
働きやすい職場環境づくり	・登録番号Aについては、従業員の児童の預かり保育の仕組みの提案を評価した。 ・登録番号Cについては、調理従事員の働きやすい職場環境の仕組み等について具体的かつ効果的な提案を評価した。
業務従事者の人材育成	・登録番号Cについては、地元雇用や幹部育成フロー等人材育成に関する具体的な提案を評価した。

2 総評

本事業は、旧玉島学校給食共同調理場跡地及び旧倉敷市立玉島高等学校敷地の一部に8,000食規模の「(仮称)玉島学校給食共同調理場」を整備し、維持管理・運営することで、より安全安心な学校給食の提供を行うことを目的とするものであります。特に運營業務もPFI事業者の業務範囲に含める学校給食共同調理場事業では、安全で栄養バランスに配慮して提供される学校給食の実施はもとより、経済効率性も重視しながら、学校給食の教育目的に資する事業の実施を目指すことが主眼となります。

事業者選定委員会もこれらのことを念頭に審議を重ねてまいりました。また、提案書類の審査に当たりましては、審査基準書に基づき、公正かつ客観的評価を確保すべく、各審査項目について審議を尽くし、最終的な結果を得たところです。本事業に応募していただいた3団体とも、時間をかけて検討し、熱意ある提案をご提出いただき、心より感謝申し上げます。点差が開いたように見えますが、事業者選定委員会は優劣をつけることが役割であり、得点や最終的な評価及び順位は審査基準書に則って決定したもので、内容はいずれも素晴らしいものであり、3団体全てを優秀提案者としました。

さて、今回の最優秀提案者に選定された登録番号C(代表企業:東洋食品)の提案は、要求水準書や審査基準書を踏まえ、近隣住民や周辺環境に配慮した細やかな施設整備計画や、リスクに配慮した給食調理等の具体的な提案がみられました。

今後この事業を進めるにあたっては、下記の点についても一層の充実を図っていただき、この施設がより良いものとなるよう、取り組んでいただきたいと思います。

- ・ 本事業において施設を整備するにあたっては、利害関係者に対する意見の聴取、建築審査会の同意を得て市の許可を受ける必要があり、施設の騒音・臭気対策等だけでなく、新設道路含む交通安全対策等の継続的な配慮や検討が求められます。そのため、近隣の住環境や交通状況等に配慮して計画・整備を行ってください。
- ・ 配送校改修等にあたっては、倉敷市と協議を行うとともに各学校へのヒアリング等を密に行い、要望を採り入れて計画してください。
- ・ 施設供用開始後でも、実情に合わせて運営体制や調理人数を適宜見直すなど、確実に安全安心でおいしい給食提供が継続できるようにしてください。
- ・ 施設の状態維持や長寿命化、ライフサイクルコストの削減を念頭に、事業期間満了後も給食提供が続くことを見据えて施設の維持管理・修繕等を実行してください。
- ・ 倉敷市内で先行している類似事業の前例踏襲ではなく、本事業特有の事情や状況に即して業務を行うとともに、倉敷市と共に新しい挑戦に積極的に取り組んでください。

また、倉敷市におかれましては、本事業を実施する全ての企業がそれぞれの役割を踏まえて要求水準に示した業務内容及び提案内容が確実に履行されるよう、適切な協力と丁寧なモニタリングを行うことを望みます。

本事業の事業者選定に係る審査はこれで終了となります。事業者選定委員会としては、本事業の実施にあたって参画する全ての企業がそれぞれの役割を確実に果たし、倉敷市と良好なパートナーシップを形成するものと期待しています。