

第3給食センター整備運営事業

客観的評価の結果

福岡市教育委員会

はじめに

「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。以下「P F I 法」という。）第 8 条第 1 項の規定により、第 3 給食センター整備運営事業を実施する民間事業者を選定したので、法第 11 条の規定により客観的な評価の結果をここに公表する。

2018 年 10 月 26 日

福岡市長 高島 宗一郎

目 次

第 1 事業の概要	1
1 事業名称	1
2 公共施設の管理者の名称	1
3 本事業の目的	1
4 事業の内容	1
(1) 施設概要	1
(2) 事業方式	1
(3) 事業期間	1
(4) 業務の範囲	2
第 2 第 3 給食センター整備運営事業の経緯	3
1 第 3 給食センター事業者検討委員会の構成	3
2 事業者検討委員会の開催経過	3
3 事業者公募手続きの経緯	4
第 3 落札者の決定	5
第 4 落札価格	5
第 5 財政負担の削減効果	5
【審査経緯】	6
1 審査の方法	6
2 審査の結果	6
(1) 入札参加資格確認	6
(2) 提案審査	7
3 審査講評	10
(1) 性能審査加点項目の講評	10
(2) 総評	14

第1 事業の概要

1 事業名称

第3給食センター整備運営事業

2 公共施設の管理者の名称

福岡市長 高島 宗一郎

3 本事業の目的

市では、平成22年10月に策定した「福岡市学校給食センター再整備基本構想」に基づき、中学校及び知的障がい特別支援学校の給食の提供を行う学校給食センターの再整備を順次進めている。

再整備に当たっては、施設・設備の老朽化、衛生管理のさらなる向上や献立の充実、食物アレルギー対応食の提供、知的障がい特別支援学校給食へのきめ細かな対応、個別食器の導入などの課題を一体的に解決するため、新しい学校給食センターを市内3か所に設置し、学校給食の質の向上と給食提供環境の抜本的な改善を図ることとしている。

本事業は、平成26年に供用開始した第1給食センター、平成28年に供用開始した第2給食センターに続く、市内3か所目となる第3給食センターを新たに整備するものである。平成29年11月に策定した「第3給食センター整備計画」に従い、PFI法に基づく事業として実施するものであり、民間の技術的能力、経営能力及び資金の活用により、より良質な学校給食の提供を効率的・効果的に実施することを目的とする。

4 事業の内容

(1) 施設概要

本事業で整備する第3給食センター（以下「給食センター」という。）の概要は、以下のとおりである。

- ・事業用地：福岡市西区今宿青木字廣石南 1042 番 88，同 1042 番 90，同 1042 番 91 及び千代山 1040 番 164
- ・敷地面積：約 26,874 m²のうち、建物敷地面積（平場面積）約 13,000 m²
- ・調理能力：15,000 食／日程度（アレルギー対応食及び二次加工食を含む。）

(2) 事業方式

本事業は、PFI法に基づき、事業者が施設の設計及び建設を行い、市に施設の所有権を移転した後、維持管理・運営業務を行う方式（BTO：Build-Transfer-Operate）により実施する。

(3) 事業期間

本事業の事業期間は、事業契約締結日から2035年3月31日までとする。

(4) 業務の範囲

事業者が行う業務は、以下のとおりである。

① 施設整備業務

- ア 事前調査業務及びその関連業務
- イ 設計業務及びその関連業務に伴う各種許認可手続き等の業務
- ウ 建設工事及びその関連業務に伴う各種申請等の業務
- エ 工事監理業務
- オ 運営備品等調達業務（ただし、食器等を除く。）
- カ 学校配膳室改修業務
- キ 配送車両調達業務
- ク 近隣対応・対策業務

② 開業準備業務

③ 維持管理業務

- ア 建物維持管理業務
- イ 建築設備維持管理業務
- ウ 調理設備維持管理業務
- エ 外構等維持管理業務
- オ 清掃業務
- カ 警備業務
- キ 長期修繕計画策定業務

④ 運営業務

- ア 日常の検収業務
- イ 給食調理業務
- ウ 洗浄等業務
- エ 配送及び回収業務（2019年度に学校配膳室を改修した学校に対し維持管理・運営開始日の前日まで実施する配送及び回収業務（以下「事前配送業務」という。）を含む。）
- オ 学校配膳室業務（2019年度に学校配膳室を改修した学校で維持管理・運営開始日の前日まで実施する学校配膳室業務（以下「事前学校配膳室業務」という。）を含む。）
- カ 残渣等処理業務
- キ 運営備品等更新業務（ただし、食器等を除く。）
- ク 配送車両維持管理業務
- ケ 献立作成支援業務
- コ 食育支援業務

第2 第3給食センター整備運営事業の経緯

1 第3給食センター事業者検討委員会の構成

第3給食センター事業者検討委員会（以下「事業者検討委員会」という。）の構成は、以下のとおりである。

委員長	片桐 義範	福岡女子大学国際文理学部 食・健康学科 教授
副委員長	西方 俊司	福岡市PTA協議会 会長
委員	尾崎 明仁	九州大学大学院人間環境学研究院 都市・建築学部門 教授
〃	小川 悠貴	株式会社日本政策投資銀行 九州支店 企画調査課長
〃	西村 早苗	福岡市PTA協議会 副会長
〃	永井 久子	城南区保健福祉センター 衛生課長
〃	青木 功	教育委員会 教育支援部長
〃	西村 孝志	教育委員会 教育環境部長

2 事業者検討委員会の開催経過

事業者検討委員会の開催経過は、以下のとおりである。

日程	事業者検討委員会		主な議題
2017年11月22日	第1回		整備計画の概要・実施方針案・要求水準書案について
2018年1月24日	第2回		特定事業の選定・落札者決定基準について
2018年7月9日	第3回		審査方法について
2018年8月21日	第4回	運営部会	提案内容の審査
2018年8月22日		事業計画部会	
2018年8月23日		施設部会	
2018年9月27日	第5回		事業者ヒアリング
2018年10月25日	第6回		最優秀提案者の選出・審査講評

3 事業者公募手続きの経緯

事業者公募手続きの経緯は、以下のとおりである。

日 程	スケジュール
2018 年 3 月 29 日	入札公告、入札説明書等の公表
2018 年 4 月 11 日	入札説明書等に関する第 1 回質問受付締め切り
2018 年 5 月 2 日	入札説明書等に関する第 1 回質問に対する回答
2018 年 5 月 11 日	入札参加資格確認書類の受付締め切り
2018 年 6 月 13 日	入札参加資格確認結果の通知
2018 年 6 月 18 日	入札説明書等に関する第 2 回質問受付締め切り
2018 年 6 月 27 日	競争的対話の実施
2018 年 7 月 9 日	入札説明書等に関する第 2 回質問に対する回答
2018 年 7 月 31 日	入札及び提案審査書類の受付締め切り
2018 年 9 月 27 日	事業者ヒアリング
2018 年 10 月 26 日	落札者の公表

第3 落札者の決定

市は、事業者検討委員会の委員の意見を踏まえ、株式会社ジーエスエフを代表とするグループを落札者として決定した。（審査経緯参照）

【落札者の構成】

ジーエスエフ グループ	代表企業	株式会社ジーエスエフ
	構成員	株式会社旭工務店 宮川建設株式会社 株式会社九電工 株式会社アイホー 九州支店 株式会社サン・ライフ 株式会社合人社計画研究所
	協力企業	株式会社梓設計 九州支社 株式会社雅禧建築設計事務所 株式会社傳設計 日本調理機株式会社 九州支店 九州商運株式会社 福昭総合企画株式会社

第4 落札価格

落札者として決定した、株式会社ジーエスエフを代表とするグループの入札価格は下記のとおりである。

12,781,253,050 円（消費税及び地方消費税を除く）

第5 財政負担の削減効果

落札者の入札価格に基づき、本事業を PFI 事業で実施する場合の市の財政支出について、市が従来どおりの手法で実施する場合の財政支出と比較したところ、事業期間中の財政負担額が現在価値換算で約 19%削減されるものと見込まれる。

【審査経緯】

1 審査の方法

審査は、事業者の参加資格を確認する「入札参加資格確認」、提案内容等を審査する「提案審査」に分けて実施した。

「入札参加資格確認」では、入札参加者の参加資格について、市が入札説明書等（2018年3月29日公表）の参加資格要件に基づき確認を行った。

「提案審査」においては、市が入札価格の確認及び基礎審査を行い、第3給食センター事業者検討委員が落札者決定基準に基づき、具体的な提案内容の審査を行った。

2 審査の結果

（1）入札参加資格確認

2018年5月11日に、2グループから参加表明書（資格確認書類含む）の提出があり、市が入札説明書等に示す参加資格の要件の具備について確認した結果、いずれのグループも参加資格を有していることを確認し、2018年6月13日付けで、入札参加資格の確認結果を各グループへ送付するとともに、入札参加資格を有するものを公表した。

《入札参加グループ一覧》

（五十音順）

ジーエスエフ グループ	代表企業	株式会社ジーエスエフ
	構成員	株式会社旭工務店 宮川建設株式会社 株式会社九電工 株式会社アイホー 九州支店 株式会社サン・ライフ 株式会社合人社計画研究所
	協力企業	株式会社梓設計 九州支社 株式会社雅禧建築設計事務所 株式会社傳設計 日本調理機株式会社 九州支店 九州商運株式会社 福昭総合企画株式会社

東洋食品 グループ	代表企業	株式会社東洋食品
	構成員	松尾建設株式会社 福岡支店 アスミオ. 株式会社 タニコー株式会社 西福岡営業所 麻生商事株式会社 株式会社共栄ビル・パートナーズ NECキャピタルソリューション株式会社 九州支店
	協力企業	パシフィックコンサルタンツ株式会社 九州支社 株式会社ロイ設計 九州商運株式会社 株式会社麻生

(2) 提案審査

① 提案書類及び入札価格の確認

入札参加資格を有する2グループから提案書類が提出され、提出書類がすべて入札説明書の指定どおりに揃っていること、更に入札書に記載された入札価格が予定価格の範囲内であることを市が確認した。

② 基礎審査

基礎審査の対象となった2グループの提案内容が落札者決定基準に掲げる基礎審査項目の審査基準をすべて満たしていることを市が確認し、事業者検討委員会に報告した。

③ 性能審査

事業者検討委員は、落札者決定基準に基づき、入札参加グループ名を伏せた「登録番号A」、「登録番号B」として、性能審査を行った。

性能審査については、以下の5段階の基準により評価を行い、各委員の平均点により算出した。

【加算基準】

評価	評価指標	加算割合
A	非常に優れている	配点×1.0
B	優れている	配点×0.75
C	適切な提案がなされている	配点×0.5
D	具体的かつ適切な提案が少ない	配点×0.25
E	懸念される点がある	配点×0.00

性能審査の結果は、以下のとおりである。

評価項目（評価の視点）	配点	登録番号 A	登録番号 B
資金調達計画	20	15	15
事業収支計画	20	15	15
事業継続	20	12.5	12.5
リスク管理の考え方	20	13.75	13.75
地域社会、地域経済への貢献	100	62.5	56.25
事業計画小計	180	118.75	112.5
安全性・防災性（構造計画、火災等の事故防止、防犯性）	15	7.5	8.75
給食エリアのゾーニング及び配置計画	25	12.5	14.58
全体動線計画	15	10	8.75
各室の環境衛生・快適性	20	13.33	13.33
ユニバーサルデザインへの配慮	10	7.5	6.67
調理設備機器の性能	20	13.33	11.67
経済性（LCCの低減、フレキシビリティ・更新性・耐久性、事業終了時の経済性）	25	14.58	16.67
環境性（環境負荷の低減、周辺環境保全・外観）	25	12.5	12.5
その他（施工計画、施設整備に関する体制及びモニタリング）	25	14.58	14.58
施設整備小計	180	105.82	107.5
開業準備計画（試稼働、リハーサル、広報等）	10	5.83	5.83
開業準備小計	10	5.83	5.83
維持管理業務体制	10	5.83	5.83
維持管理業務内容	20	10	11.67
長期修繕計画策定	20	10	10
維持管理小計	50	25.83	27.5
調理体制	25	18.75	14.58
給食調理業務	25	12.5	14.58
衛生管理業務	25	14.58	12.5
配送・学校配膳室業務	25	12.5	12.5
アレルギー対応食の提供	20	15	15
特別支援学校二次加工食の提供	20	11.67	11.67
事故の未然防止・再発防止、緊急時の対応	20	13.33	13.33
運営支援	15	10	7.5
（公財）福岡市学校給食公社職員の受入れ	50	31.25	28.13
働きやすい職場環境づくり	25	18.75	12.5
業務従事者の人材育成	20	10	11.67
運営小計	270	168.33	153.96

災害時の機能維持	15	8.75	8.75
災害時の維持管理業務体制	10	6.67	5.83
災害時の運営体制	15	10	10
市全体での継続的かつ安定的な給食の提供	20	13.75	12.5
その他小計	60	39.17	37.08
合 計	750	463.73	444.37

④ 価格審査

入札価格に対して、最低入札価格を基準とし、次式で価格評価点を与える。

$$\text{価格評価点} = 250 \text{ 点} \times \text{最低入札価格} / \text{入札価格}$$

価格評価点の計算にあたっては、小数点第二位以下を四捨五入とし、価格審査結果は以下のとおりである。

	登録番号 A	登録番号 B
入札価格（円）	12,781,253,050	13,124,534,676
価格評価点	250	243.5

※入札価格には、消費税及び地方消費税を含まない。

⑤ 総合評価点の算出

性能評価点と価格評価点を合計して総合評価点を算出した。

	登録番号 A	登録番号 B
性能評価点	463.73	444.37
価格評価点	250	243.5
総合評価点	713.73	687.87

3 審査講評

(1) 性能審査加点項目の講評

【事業計画】

加点項目	審査講評
資金調達計画	・いずれのグループも、資金調達手段や金融市場の変動リスクへの対応について適切な提案がなされており、安定的な計画であると評価された。
事業収支計画	・登録番号Aは、不測の資金需要に対して、事業計画に支障を及ぼさないための対応策や、事業収支計画の安定性が評価された。 ・登録番号Bは、不測の事態においても事業収支が安定するよう、適切なシミュレーションを行う点が評価された。
事業継続	・登録番号Aは、不測の事態における安定的なバックアップ体制を構築している点が評価された。また、複層的なモニタリングの実施による、事業の継続について、具体的な提案がなされていた。 ・登録番号Bは、建設段階における市内企業のモチベーション維持に係る取り組みが評価された。また、不測の事態でも事業継続ができるような具体的かつ適切な方策の提案がなされていた。
リスク管理の考え方	・いずれのグループも、学校給食センター特有のリスクを踏まえ、事業期間中のリスクを低減するための対応策及び責任体制が明確化された提案であった。また、要求水準以上の保険の付保がなされていた。
地域社会、地域経済への貢献	・登録番号Aは、構成員及び協力員における地元企業の割合が高く、事業期間を通じて地元企業と密着した事業実施体制を構築し、地域経済の活性化に寄与する点が高く評価された。 ・登録番号Bは、地元企業への具体的な発注額目標の設定や、地元企業の積極的な活用のための体制づくりなどの点が評価された。

【施設整備】

加点項目	審査講評
安全性・防災性（構造計画、火災等の事故防止、防犯性）	・いずれのグループも、安全性・防災性に配慮し、一定以上の水準の提案がなされていると評価された。 ・登録番号Bは、要求水準以上の構造計画についての提案があり、耐久面が評価された。

給食エリアのゾーニング及び配置計画	・いずれのグループも、汚染・非汚染作業区域の明確な区分や交差汚染の防止、安全性への配慮がなされた提案であった。 ・登録番号Aは、食材の移動がスムーズに行えるような余裕を持ったスペースの確保など、ゾーニング計画について評価された。 ・登録番号Bは、各エリアにおける交差汚染対策や衛生管理の徹底による確実な安全性の確保について具体的な提案が評価された。
全体動線計画	・いずれのグループも、動線交差のない計画となっており、効率性・安全性に配慮された提案であった。また、様々な施設利用者や車両動線について、具体的な検討がなされていると評価された。
各室の環境衛生・快適性	・いずれのグループも、各室の環境衛生・快適性を踏まえた提案となっており、一定以上の水準の提案がなされていると評価された。 ・登録番号Aは、効率的な換気による衛生面・快適性への配慮がなされた提案が評価された。また、熱負荷低減に考慮した働きやすい施設計画について具体的な提案が評価された。 ・登録番号Bは、実績のある独自の換気システムが評価された。
ユニバーサルデザインへの配慮	・いずれのグループも、誰でも利用しやすい計画となっており、ユニバーサルデザインの考え方に配慮した具体的な検討がなされていると評価された。 ・登録番号Aは、各階に多目的トイレを設置するなど、見学者の利便性に配慮した提案が評価された。
調理設備機器の性能	・いずれのグループも安全・確実に作業が行える調理設備及び洗浄・消毒設備の具体的な提案が評価された。 ・登録番号Aは、衛生面に配慮した調理設備機器の具体的な提案、立地特性を考慮した食缶の提案が評価された。
経済性（LCCの低減、フレキシビリティ・更新性・耐久性、事業終了時の経済性）	・いずれのグループも、経済性を考慮した具体的な提案がなされており、事業終了時の引継ぎについても適切な提案であった。 ・登録番号Bは、LCCの低減について積極的な削減目標を設定した具体的な提案が評価された。
環境性（環境負荷の低減、周辺環境保全・外観）	・いずれのグループも、環境性に配慮した具体的な提案がなされていた。 ・登録番号Aは、施設の使用状況に柔軟に対応できる空調設備や、省エネ設備の積極的な導入の提案が評価された。 ・登録番号Bは、環境負荷の低減について、積極的な目標設定がなされている点が評価された。
その他（施工計画、施設整備に関する体制及びモニタリング）	・いずれのグループも、騒音、振動、臭気粉じん対策や、工事期間中の安全確保の方策について具体的な検討がなされており、一定以上の水準の提案がなされていると評価された。また、設計・施工業務の各段階についても、複層的なモニタリング体制を構成し、市と円滑に連絡協議ができる提案と評価された。

【開業準備】

加点項目	審査講評
開業準備計画（試稼働、リハーサル、広報等）	・登録番号Aは、確実な開業準備体制の構築が評価された。また従業員研修についての具体的な提案が評価された。 ・登録番号Bは、調理リハーサルについての具体的な実施内容、外部モニタリングによるフィードバックなどが評価された。

【維持管理】

加点項目	審査講評
維持管理業務体制	・いずれのグループも、市との連携体制や即応性、緊急連絡体制について具体的な提案がなされていると評価された。また、サービス水準を維持・改善するための体制についても、一定以上の水準の提案であると評価された。
維持管理業務内容	・いずれのグループも、学校給食センターの特性や本施設の立地特性を踏まえた提案がなされ、適切な維持管理業務内容となっていると評価された。 ・登録番号Bは、施設の維持管理方策について、具体的な管理システムを導入した提案が評価された。
長期修繕計画策定	・いずれのグループも、事業期間中における更新はもとより、事業期間終了後の施設の継続的利用への方策についても具体的な検討がなされており、これまでの学校給食センターの運営実績を踏まえた提案が評価された。

【運営】

加点項目	審査講評
調理体制	・登録番号Aは、一元的な命令系統や十分な配置人員の確保が高く評価された。また、献立変更や食数変更への柔軟な協力体制の提案が評価された。 ・登録番号Bは、セルフモニタリングに関する提案及び有資格者・責任者の配置については一定以上の水準であると評価されたが、調理員の人員配置については懸念が残るとの指摘があった。
給食調理業務	・いずれのグループも各項目について具体的かつ積極的な提案がなされていた。 ・登録番号Bは、おいしい給食を作るための工夫が評価された。

衛生管理業務	・いずれのグループも、衛生管理体制、衛生検査内容、衛生研修計画について具体的な提案がなされていた。 ・登録番号Aは、日常的な衛生管理の教育体制の構築について、一定以上の水準の提案であると評価された。
配送・学校配膳室業務	・いずれのグループも、配送員への衛生検査体制、配送業務における緊急時の対応について、一定以上の水準の提案であると評価された。
アレルギー対応食の提供	・登録番号Aは、配食・配送時における事故を防止するための方策について、一定以上の水準の提案であると評価された。 ・登録番号Bは、アレルギー専用調理室の調理スペース及び配置人員についての提案が評価された。
特別支援学校二次加工食の提供	・登録番号Aは、二次加工食をおいしく調理するための体制が評価された。また、二次加工食に関する研修の実施体制について、具体的な提案がなされた。 ・登録番号Bは、交差汚染を防ぐための取り組みや、配食誤り等を防止するための施策、複合食の調理体制などが評価された。
事故の未然防止・再発防止、緊急時の対応	・登録番号Aは、過去の事例から採用したノウハウの具体的かつ効果的な提案が評価された。 ・登録番号Bは、他都市を含めたデータの活用について評価された。
運営支援	・登録番号Aは、施設見学に係る運営支援についての独自の提案が評価された。 ・登録番号Bは、全体を通して標準的な内容であった。
(公財)福岡市学校給食公社職員の受入れ	・登録番号Aは、公社職員の積極的な受入れについて具体的な提案がなされており、また公社職員の経験やノウハウを活用し、能力を発揮できるような有効な提案が評価された。 ・登録番号Bは、公社職員の受入れに向けた協議期間の確保、受入れ体制の構築、研修の実施などの具体的な提案が評価されたが、受入れ後の配置について懸念する意見があった。
働きやすい職場環境づくり	・登録番号Aは、特に子育て世帯が働きやすい職場環境づくりのための独自の提案及び社員の離職率の低さなどが評価された。 ・登録番号Bは、全体を通して標準的な内容であった。
業務従事者の人材育成	・登録番号Aは、いずれの項目も一定以上の水準の提案であると評価されたが、全体を通して特筆すべき提案が少なかった。 ・登録番号Bは、独自の人材育成プログラムを構築している点が評価された。

【その他】

加点点目	審査講評
災害時の機能維持	・いずれのグループも、災害時に各設備が早期回復・復旧できる提案や、災害時の炊き出しや二次集積拠点等について具体的な提案がなされており、一定以上の水準の提案であると評価された。 ・登録番号Aは、災害時の諸室利用計画について、利用する諸室を明確化するなど、具体的かつ実施可能な提案となっている点が評価された。 ・登録番号Bは、炊き出しの対応及び二次集積拠点について具体的な提案となっている点が評価された。
災害時の維持管理業務体制	・いずれのグループも、具体的な災害時の危機管理体制が具体的に示されており、事前準備や訓練についても一定以上の水準の提案であると評価された。 ・登録番号Aは、事前準備の段階において災害発生時により確実に対応するための、安全対策のシミュレーションが高く評価された。 ・登録番号Bは、災害時の即応性について、具体的な提案となっている点が評価された。
災害時の運営体制	・登録番号Aは、非常食提供に向けた適切な支援体制、訓練の実施、人員配置などの提案が評価された。 ・登録番号Bは、過去の災害時の対応から、具体的な連携体制の構築について提案されている点が評価された
市全体での継続的かつ安定的な給食の提供	・登録番号Aは、いずれの項目も一定以上の水準の提案であると評価されたが、他給食センターとの連携の具体性について、もう一段の工夫が求められる点があった。 ・登録番号Bは、バックアップ体制の構築など具体的な提案があったが、実効性について懸念が残った。

(2) 総評

事業者検討委員会において、以下のとおり意見が出された。

各応募者の提案書類は、いずれも本事業に対する意気込みを感じさせるものであった。また、提案書類の作成にあたっての努力については高く評価しており、各応募者の方々に敬意を払うとともに感謝する次第である。

今後、登録番号Aが市と事業契約を締結し、本事業を実施するに際し、事業者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よいものとするため、今後市と十分な協議を行い、特に、以下の点について配慮されることを要望する。

- ・ 建設及び維持管理・運営段階における地元企業の積極的な活用
- ・ アレルギー対応食及び特別支援学校二次加工食を安全、確実かつおいしく調理するための体制や方策の構築
- ・ 学校給食公社職員の円滑な受入れに向けた協議等の実施
- ・ 継続的で実効性のある十分な研修の実施
- ・ 災害時の機能維持や早期回復、復旧について、市との連携が適切になされるような体制の構築
- ・ 市全体で継続的かつ安定的な給食の提供をするための3センターでの連携体制の構築

事業実施にあたり、福岡市と登録番号Aとのお互いの経験とノウハウを踏まえ、良好なパートナーシップのもと、登録番号Aにおいては、安全・安心でさらに質の高い福岡市の学校給食の安定、継続的な提供のため尽力されるよう期待するところである。