

# 湖西市学校給食センター整備・運営事業

## 審査講評

令和6年9月5日

湖西市学校給食センター整備・運営事業  
事業者選定委員会

湖西市学校給食センター整備・運営事業事業者選定委員会（以下「選定委員会」という。）は、湖西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、審査基準（令和6年4月12日公表）に基づき、提案内容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6年9月5日

湖西市学校給食センター整備・運営事業事業者選定委員会  
委員長 菊地 裕幸

## 第1 選定委員会の体制

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、法律及び栄養学に関し知見を有する学識経験者等で構成する選定委員会において、審査基準及び審査方法等の検討を行うとともに、提案内容の審査を行いました。

選定委員会の体制は、表1のとおりです。

表1 選定委員会の体制

役職	氏名	所属等
委員長	菊地 裕幸	愛知大学地域政策学部教授
副委員長	寒竹 伸一	静岡文化芸術大学 副学長 静岡文化芸術大学大学院デザイン研究科特任教授
委員	市川 陽子	静岡県立大学食品栄養科学部栄養生命科学科教授
委員	黒柳 孝江 (令和4年度)	湖西市立知波田小学校校長
	藤井 千帆 (令和5年度)	湖西市立東小学校校長
	宮下 智亘 (令和6年度)	湖西市立湖西中学校校長
委員	山家 裕史 (令和4年度)	湖西市副市長
	山本 一敏 (令和5,6年度)	
委員	渡辺 宜宏 (令和4,5年度)	湖西市教育委員会教育長
	松山 淳 (令和6年度)	

## 第2 選定委員会の審査経緯

選定委員会は、計4回開催し、開催日と主な議題は表2のとおりです。

表2 選定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11月15日(火)	<ul style="list-style-type: none"> <li>委員長及び委員長職務代理の選出について</li> <li>実施方針、要求水準書(案)について</li> </ul>
第2回	令和5年3月13日(月)	<ul style="list-style-type: none"> <li>特定事業の選定について</li> <li>募集要項等について</li> <li>審査基準について</li> </ul>
第3回	令和5年11月13日(月)	<ul style="list-style-type: none"> <li>本事業における不調について</li> <li>今後のスケジュールについて</li> <li>実施方針等について</li> </ul>
第4回	令和6年8月5日(月)	<ul style="list-style-type: none"> <li>プレゼンテーション・ヒアリングの実施</li> <li>各評価項目の審査(委員による協議)</li> </ul>

### 第3 審査結果

#### 1 参加資格審査（第一次審査）

湖西市（以下、「市」という。）は、表3に示された1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、選定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、グループの呼称は、「（受付番号）10」としました。

表3 応募グループ

No	受付番号	グループ名
1	10	メフォスグループ

#### 2 提案内容審査（第二次審査）

##### （1）提案資料の確認

グループから提出された提案資料について、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、選定委員会はその報告を受け、確認をしました。

##### （2）基礎審査

グループから提出された提案資料の内容が、表4に示す審査項目を充足していることを確認し、選定委員会はその報告を受け、確認をしました。

審査結果は、以下のとおりです。

表4 基礎審査の視点及び審査結果

審査項目	審査の視点	審査結果
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。	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。
2 工程計画	令和9年4月に供用開始する工程計画となっているか。	令和9年4月に供用開始する工程計画となっている。
		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。
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。	非汚染・汚染作業区域が適切に区分されている。
		要求水準書に規定した諸室がすべて計画されている。
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。	提供食数や献立内容等に対応可能な調理能力を有する機器・台数を設置している。
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。	供用開始時の配送校への2時間喫食に対応できる配送計画となっている。
		令和12年度に想定している岡崎中学校の組み替え時、配送校への2時間喫食に対応できる配送計画となっている。

(3) 加点審査

提案書についてはプレゼンテーション・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、表5に示す6つの評価項目ごとに、表6に示す5段階評価により性能点を付与しました。

性能点の算定にあたっては、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。

なお、「1計画全般(3)市内事業者の活用」については、表6に示す5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。

グループの性能点は、以下のとおりです。

表5 グループの性能点

評価項目		評価の視点	配点	10グループ
1 計画 全般	(1) 事業計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>事業に関わる企業において、明確な役割分担と同時に円滑な相互連携を実現するための体制構築について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>潜在的リスクの把握と対応策について、優れた提案がなされているか。</li> <li>事業を長期間安定的に実施するために業務品質管理体制やセルフモニタリング計画等、品質確保のための工夫やノウハウについて、優れた提案がなされているか。</li> </ul>	6	4.00
	(2) 市内事業者の育成	<ul style="list-style-type: none"> <li>市内事業者の育成や参画など、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。</li> <li>既存調理場の調理員の雇用や地元雇用等について、優れた提案がなされているか。</li> </ul>	3	1.88
	(3) 市内事業者の活用	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul> <p>(得点の算定式※1) 配点=3点×(建築工事費等※2のうち市内企業への発注額※3/建築工事費等)</p> <p>※1 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。</p> <p>※2 様式4-4①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」「9. 調理設備」「10. 事務備品」「11. 調理備品、食器・食缶等」「12. 土木工事」及び「13. 付帯工事」に係る見積額の合計額とする。</p> <p>※3 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札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。</p>	3	1.36
(小計)			12	7.24

評価項目		評価の視点	配点	10グループ
2 設計・建設	(1) 配置計画・ デザイン	<ul style="list-style-type: none"> <li>・搬入車両・配送車両の動線を考慮し、安全性、合理性に配慮した優れた提案がなされているか。</li> <li>・周辺環境との調和を図り浜名湖の自然景観に配慮した外観デザインについて、優れた提案がなされているか。</li> </ul>	4	2.50
	(2) 施設計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理エリアや諸室等のゾーニング、配置、動線について安全衛生や機能性及び作業環境等の工夫により、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・2時間喫食を実現するための調理機器について優れた提案がなされているか。</li> <li>・アレルギー等対応食調理室について対応食数、献立内容に応じて安全に提供可能な優れた提案がなされているか。</li> <li>・食育の推進に寄与する施設見学等が可能な優れた提案がなされているか。</li> </ul>	7	4.96
	(3) 災害対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・災害発生後、配送校が再開及び給食センター周辺のインフラが普及次第、給食を直ちに提供できるよう、災害発生時における施設や設備機器への影響の回避・抑制及び早期復旧の方策について、優れた提案がなされているか。</li> <li>・想定される液状化・浸水リスクについて分析され、本件施設の整備に関する優れた提案がなされているか。</li> <li>・建物内部への浸水防止策や浸水した際の対応策等について、構造面や設備面等を含めた優れた提案がなされているか。</li> </ul>	4	2.50
	(4) 環境負荷への配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>・湖西市「ゼロカーボンシティ」宣言に基づき、省エネルギー化及び再生可能エネルギー等の活用を図り、脱炭素社会への貢献、自然環境に配慮した取り組みやシステムの導入、ZEB Readyの基準達成を目指した取り組みについて、優れた提案がなされているか。</li> </ul>	4	2.50
(小計)			19	12.46
3 開業準備	(1) 供用開始前の準備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食センターへ円滑に移行できるように開業準備期間中の調理従事者及び市職員への研修、各種リハーサル等について、優れた提案がなされているか。</li> </ul>	3	1.88
(小計)			3	1.88
4 維持管理	(1) 維持管理体制・ 品質管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・維持管理の品質確保を図るための管理体制について、優れた提案がなされているか。</li> <li>・調理機器の故障や点検等、運営企業との連携方法について、優れた提案がなされているか。</li> </ul>	2	1.17
	(2) 修繕計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・予防保全を基本とした劣化等による事故等の未然防止について、優れた提案がなされているか。</li> <li>・修繕費、修繕頻度の縮減や施設の長寿命化について優れた提案がなされているか。</li> </ul>	3	1.50
(小計)			5	2.67

評価項目		評価の視点	配点	10グループ
5 運 営	(1) 運営業務実施体制・品質管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校給食を効率的かつ継続的に運営できる体制について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>安全・安心でおいしい適温給食を提供するため、市や栄養士の指摘や要望も踏まえ業務改善を図り、運営業務の品質を確保する、優れた提案がなされているか。</li> <li>安定的に人材を確保するための職場環境について優れた提案がなされているか。</li> </ul>	7	4.96
	(2) 調理業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校給食をおいしくかつ安全に調理するため、調理方法や調理工程上の工夫について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>幼小中それぞれで2時間喫食が可能な方策について、優れた提案がなされているか。</li> </ul>	6	3.50
	(3) 安全管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>食物アレルギー物質、異物混入や食中毒に対する事故防止策及び衛生管理等の優れた提案がなされているか。</li> <li>業務従事者の衛生意識の向上を図る研修会の実施等、教育について優れた提案がなされているか。</li> </ul>	6	3.50
	(4) 配送・回収	<ul style="list-style-type: none"> <li>配送・回収時における交通事故、自然災害等の緊急時の対応策について、適切に計画がなされているか。</li> <li>配送校における、園児・児童・生徒、配膳員及び配送車両周囲への安全確保等について、優れた提案がなされているか。</li> </ul>	2	1.50
	(5) 配膳	<ul style="list-style-type: none"> <li>配送された給食や直接搬入品を安全かつ確実に配膳する方策について、優れた提案がなされているか。</li> <li>配膳業務において、各配送校の教職員等の負担軽減に寄与する方策について、優れた提案がなされているか。</li> </ul>	3	1.63
	(6) 食育支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校給食での地場産物の活用を推進し、食育を通して地域の産物や食文化等に関する園児・児童・生徒の理解の促進に寄与する取組支援について、優れた提案がなされているか。</li> <li>市、学校と連携した、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> </ul>	3	1.88
(小計)			27	16.97
6 そ の 他	(1) 光熱水費の低減	<ul style="list-style-type: none"> <li>光熱水費低減を図る方策・検証方法と、その実効性について具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> </ul>	4	2.67
(小計)			4	2.67
合計			70	43.89

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	当該評価項目において非常に優れている	当該項目の配点×100%
B	当該評価項目において優れている	当該項目の配点×75%
C	当該評価項目において適切な提案がなされている	当該項目の配点×50%
D	(要求水準を満たしているものの) 当該評価項目において具体的かつ適切な提案が少ない	当該項目の配点×25%
E	(要求水準を満たしているものの) 当該評価項目において具体性や実現性について懸念される点がある	当該項目の配点×0%

(4) 提案価格の確認

市は、グループの提案書に記載された提案価格が提案上限価格（6,348,469,000円（消費税及び地方消費税を含まない。））を超えていないことを確認しました。

(5) 価格点の算定

提案価格書に記載された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。

$\text{比率法 価格点の満点 (30 点)} \times (\text{最低提案価格/当該提案価格})$
--

グループの価格点は、表7のとおりです。

表7 グループの価格点

項目	10グループ
提案価格（消費税及び地方消費税を含まない。）	6,321,135,718 円
価格点	30点



(6) 総合評価及び優先交渉権者の対象となる提案者の選定

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のとおりとなりました。以上の結果をもちまして、10グループを選定しました。

グループの構成は、表9のとおりです。

総合評価点 = 性能点 (最大 70 点) + 価格点 (最大 30 点)
---------------------------------------

表8 グループの総合評価点

項目	10グループ
性能点	43.89
価格点	30.00
総合評価点	73.89

基礎審査において市の要求水準を満たしたうえで、加点審査では各企業の実績・経験を基に更なる提案をいただき、十分評価できる提案であったと思われまます。

表9 グループの構成

区分	企業名
代表企業	株式会社メフォス
構成企業	株式会社中村組 湖西営業所 中村土建株式会社 三菱電機ビルソリューションズ株式会社 中部支社 株式会社トーエネック 株式会社アイホー 名古屋支店
協力企業	株式会社渡辺建築設計事務所 管財株式会社 静岡アイホー調理機株式会社 株式会社百五総合研究所

## 第4 審査講評

### 1 各評価項目の講評

評価項目		評価コメント
1 計画全般	(1) 事業計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>各業務の役割分担が明確にされており、市内企業も参画のもと、相互連携を実現し得る体制となった提案がされている。</li> <li>代表企業がPFI事業による学校給食センターの設置・運営に豊富な経験を有し、隣接都市の学校給食センターの運営も行っていることにより、人的・物的バックアップが期待できる提案がされている。</li> </ul>
	(2) 市内事業者の育成	<ul style="list-style-type: none"> <li>地域貢献部会が設置されており、市内事業者の育成の提案がされている。</li> <li>既存の給食室で勤務する現存調理員を「湖西市の給食を知る」貴重な経験者にとらえ、優先雇用する提案がされている。</li> </ul>
	(3) 市内事業者の活用	<ul style="list-style-type: none"> <li>市内事業者割合が45.2%となっており、市内企業への発注が見込まれる提案がされている。</li> </ul>
2 設計・建設	(1) 配置計画・デザイン	<ul style="list-style-type: none"> <li>外観には浜名湖水面の水光（みなも）をイメージした提案がされている。</li> <li>門扉のところで一般車路（食材搬入車両兼用）と進入路を明確に区別することで、安全面に配慮した提案がされている。</li> </ul>
	(2) 施設計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>ゾーニング、配置、動線について、具体的かつ優れた提案がされている。</li> <li>低輻射型加熱機器の設置、換気空調方式の採用など、労働環境に配慮した優れたシステムを導入する提案がされている。</li> <li>調理上での気温、湿度について、調理従事者に配慮した提案がされている。</li> <li>調理機器に関して、カタログベースではなく実際の調理能力に基づいて提案がされている。</li> </ul>
	(3) 災害対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>発電機の配置、緊急時のガス・給水の一時停止などの提案がされている。</li> <li>停電発生や大規模火災など、諸々の災害を想定した提案がされている。</li> </ul>
	(4) 環境負荷への配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>温室効果ガス削減方法について、具体的な提案がされている。</li> <li>最新の設備機器や空調方式などが採用された提案がされている。</li> </ul>

評価項目		評価コメント
3 開業準備	(1) 供用開始前の準備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・供用開始に向けて、様々な事前研修、従業員研修及び3回のリハーサルが計画された提案がされている。</li> <li>・チーム作り、マニュアル作りなど、実績に基づいて充実した提案がされている。</li> </ul>
4 維持管理	(1) 維持管理体制・品質管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理機器などの故障があったときの対応や計画的な点検について明確な提案がされている。</li> <li>・施設への保管、部品倉庫が比較的近くにあり、迅速に対応できる提案がされている。</li> </ul>
	(2) 修繕計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地盤沈下の可能性を指摘し、二次被害を抑制する提案がされている。</li> </ul>
5 運営	(1) 運營業務実施体制・品質管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運営企業の豊富な経験を基に具体的な提案がされている。</li> <li>・運営企業は、セルフモニタリング体制を構築し、PDCAサイクルに沿って改善を図ってきた実績があり、実績に基づいた提案がされている。</li> <li>・SPCの窓口を一本化することで市と円滑に連携することが期待できる提案がされている。</li> </ul>
	(2) 調理業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・豊富な経験を基においしい給食の提供に向けた提案がされている。</li> <li>・2時間喫食を可能とする調理、配送時間の算出や調理機器の選定など優れた提案がされている。</li> </ul>
	(3) 安全管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運営企業の豊富な経験を基に独自の取組みや様々なツールを導入し、事故防止、衛生管理を確実にを行う提案がされている。</li> </ul>
	(4) 配送・回収	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送時の緊急対応（交通事故や自然災害など）については、配送ルートを2パターン計画することや緊急連絡における確実な体制を整えるなど具体的な提案がされている。</li> <li>・事故防止等について様々なケースにおいて幅広く想定された提案がされている。</li> </ul>
	(5) 配膳	<ul style="list-style-type: none"> <li>・受託している学校給食センターでの実績を生かしつつ、各配送校に対応した配膳計画を作成し、各配送校の事情や特徴に配慮した提案がされている。</li> </ul>
	(6) 食育支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一流シェフ考案の献立、職業体験の受け入れなど工夫がみられる提案がされている。</li> </ul>
6 その他	(1) 光熱水費の低減	<ul style="list-style-type: none"> <li>・受託している学校給食センターでの実績を基に光熱水費の低減が期待できる提案がされている。</li> </ul>

## 2 総評

本事業は、市が新たな学校給食センターの整備・運営を行うに当たり、PFI手法を導入することにより、民間事業者の創意工夫が発揮され、市の財政負担の削減及び効率的で安定的な公共サービスの提供を行うこと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、選定委員会を設置し、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。

今回、グループの皆様には、近年の社会情勢の変化や学校給食をとりまく環境の変化がある中で、これまでの各企業の実績・経験を基に独自のノウハウや創意工夫を盛り込み、市の要求水準を上回る提案内容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。

提案者については、調理、配送等における運營業務の具体的な提案や給食センター内の調理設備、調理環境を配慮した工夫、それに伴う光熱水費の低減への取組が高く評価されました。

なお、今後、本事業をより良いものとするため、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定委員会として要望します。

- 給食センターの外観デザインは機能、目的、場所を考慮すること。また、見学スペースは可能な限り一連の調理工程が見学できるように市と協議のうえ、配置計画の再検討をすること。
- 一般車路（食材搬入車両兼用）と専用車路を分離したことにより、敷地進入口付近の車両動線が複雑であるため、より安全で効率的な動線に配慮した車両ルートを再検討すること。
- ZEB Readyを目指す給食センターの整備に努めること。今回の提案には、ZEB Readyに関する詳細な内容が明記されていないが、今後の設計協議等においては環境にも配慮した施設を整備するために市と十分な協議を行うこと。
- 維持管理及び運営体制について、各責任者、班長等のリーダーは、急なトラブルに対応できるよう、各日の作業工程表全体の把握と情報共有のスキルを習得すること。
- タライ（容量80L）を使用した和え物調理のオペレーションについて、2時間喫食を確実にすることを前提に使用する調理機器を再考すること。
- Chef's Lunchは、シェフが素手で食材等を扱うこともあるため、食中毒等の衛生面に配慮すること。
- 調理技術の習熟と標準化は、給食の品質に直接寄与するため、おいしさ、安全性に加え、栄養量の損失を最小限にできる献立及び調理法の開発に努めること。

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。