

(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業の事業者選定結果について

1. 参加事業者について

以下の事業者は、本事業への参加表明を行い、令和2年3月13日付けで入札参加資格を有していることが確認された。

提案受付番号	代表企業名
第23号	シダックス大新東ヒューマンサービス 株式会社
第36号	日本国民食 株式会社

2. 入札価格について

令和2年4月13日付けで入札を行い、次のとおり第23号及び第36号ともに予定価格内であることを確認した。

予定価格	5,963,013,000円(税抜き)
↓	
提案受付番号	入札価格
第23号	5,648,639,785円(税抜き)
第36号	5,856,153,205円(税抜き)

3. 基礎審査について

令和2年4月13日付けで提出のあった提案書について、要求水準書で定めた項目が満たされているか、基礎審査を行った。

提案受付番号	審査結果	審査結果理由
第23号	合格	提案書類に記載された内容が要求水準を満たしていると確認できたため
第36号	合格	提案書類に記載された内容が要求水準を満たしていると確認できたため

4. 選定に至った経過について

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(以下、「PFI法」という。)第11条第1項及び川西市PFI事業者選定委員会設置条例第3条の規定に基づき、落札者決定基準による加点審査を実施し、優秀提案者を選定することとした。

5. 優秀提案者の選定

(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業者選定委員会(以下、「選定委員会」という。)において、各委員の厳正な調査・審議のもと、以下の事業者を優秀提案者として選定し、令和2年5月25日に市長へ答申があった。  
選定委員会での評価内容は、次の「選定委員会における評価」のとおりである。

提案受付番号	構成企業名	業務分担	役割
第36号	日本国民食 株式会社	運営	代表企業
	株式会社 類設計室	設計・工事監理	協力企業
	美樹工業 株式会社 神戸支店	建設	構成企業
	日本調理機 株式会社 神戸営業所	調理設備	構成企業
	太平ビルサービス 株式会社 神戸支店	維持管理	構成企業

【選定委員会における評価】

加点審査項目	配点	第23号	第36号		
		シダックス 得点	日本国民食 得点		
(ア) 事業計画	① 事業実施方針, 実施体制	60	30.00	36.00	
	② 資金調達・返済計画の確実性・安定性	20	10.00	10.00	
	③ リスク管理の方針	25	11.25	13.75	
	(小計)	105	51.25	59.75	
(イ) 設計・建設	① 配置計画・外部計画	25	8.75	13.75	
	② 内部計画	50	12.50	25.00	
	③ 配送校の配膳室・エレベーター計画	35	17.50	15.75	
	④ 施工計画	20	10.00	11.00	
	⑤ 地球環境・ライフサイクルコストへの配慮	35	19.25	17.50	
(小計)	165	68.00	83.00		
(ウ) 開業準備	① 円滑な供用開始に配慮した開業準備	20	12.00	11.00	
	(小計)	20	12.00	11.00	
(エ) 維持管理	① 地球環境負荷の低減への配慮	20	12.00	9.00	
	② 修繕計画	30	16.50	13.50	
	(小計)	50	28.50	22.50	
(オ) 運営	① おいしい給食の提供	65	32.50	42.25	
	② 安全衛生	60	33.00	33.00	
	③ 食物アレルギー対応	60	30.00	39.00	
	④ 配送・回収	50	27.50	32.50	
	⑤ 従業員の健康管理	25	13.75	13.75	
	⑥ 食育推進	20	10.00	12.00	
(小計)	280	146.75	172.50		
(カ) その他	① 地域経済	(定性)	20	10.00	13.00
		(定量)	20	20.00	13.77
	② 付帯事業	40	22.00	22.00	
	(小計)	80	52.00	48.77	
定性的評価(性能点)		700.00	358.50	397.52	
定量的評価(価格点)		300.00	300.00	289.37	
定性的評価 + 定量的評価		1000.00	658.50	686.89	
順位			2位	1位	

6. 事業者の選定について

市は、選定委員会の答申を踏まえ、PFI法第8条第1項の規定に基づき、提案受付番号第36号の事業者を優秀提案者と認め、(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業の事業者として選定した。



7. 選定事業者の主な提案内容



給食センター施設概要		
建築面積		2228.52㎡ (付帯施設を含む)
延床面積	本体建物	2461.32㎡
	1階	2149.00㎡
	2階	312.32㎡
	付帯施設	51.00㎡
合計		2512.32㎡
駐車場		公用車用 5台 来客用 3台 事業者職員用 36台 (計44台)
駐輪場		市職員・来客用 10台 事業者用 10台 (計20台)
階数		2階
階高	1階	4.9m
	2階	3.95m
建物最高高さ		10.35m
構造		鉄骨造

事業実施方針

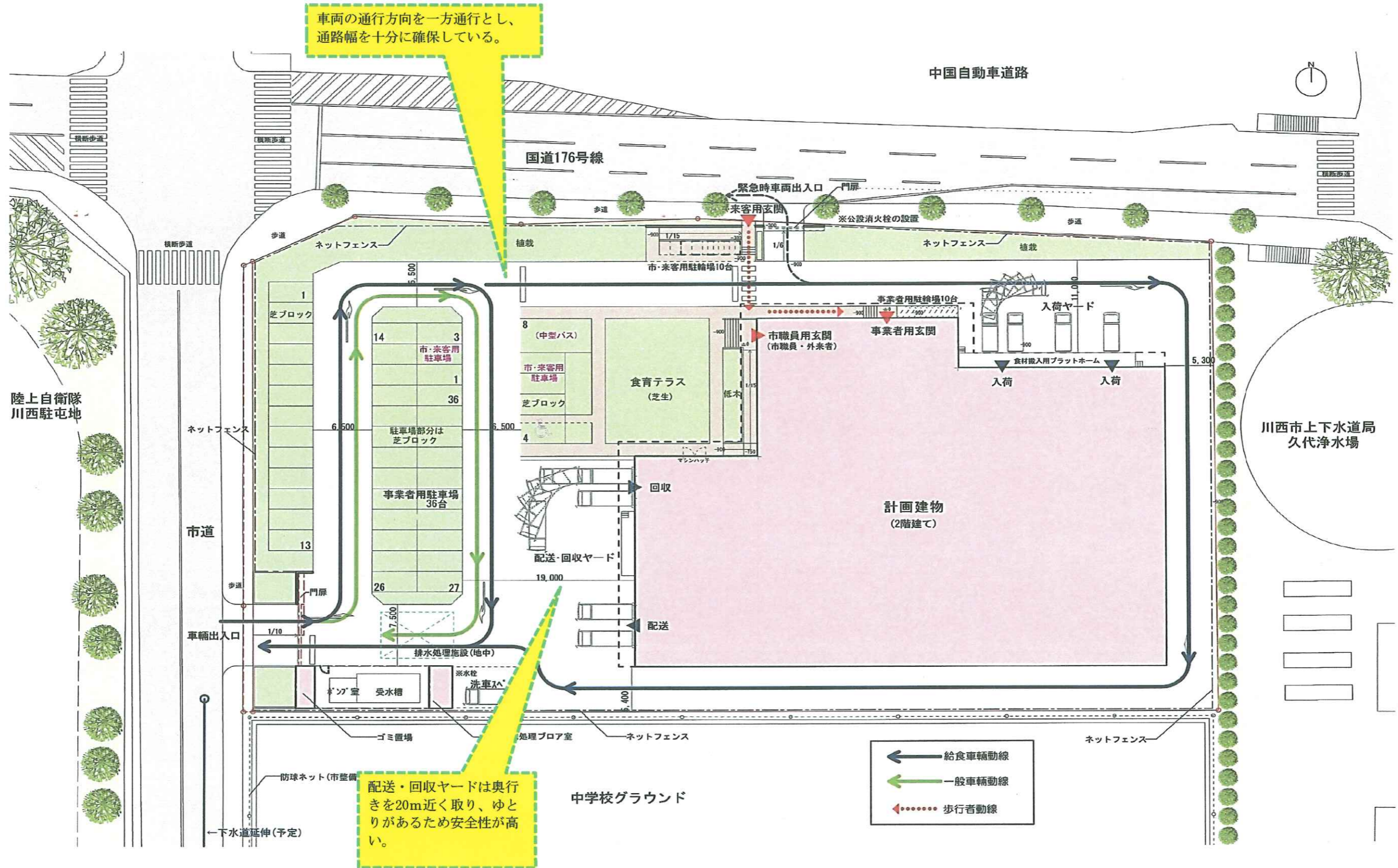
■川西市の「食」と「健幸」をつくる食育ステーション  
 「川西市の安全・安心な『食』と『健幸』をつくる食育ステーション」です。サブコンセプトは三つあり「安全・安心、おいしい給食」「食育と15年先を見据えた活動」「サステナブルな食と健康の拠点」です。安全で安心でおいしい給食と持続可能な社会は当然のこと、もう一つに「給食を食べる中学生が15年後にはふるさと川西を支える人材に育ててほしい」との願いを込めました。

川西市の安全・安心な「食」と「健幸」をつくる食育ステーション





全体配置図





1階平面図

玄関は市職員・来所者用と事業者用を別に設置して衛生上のリスクを回避しながら、市職員事務室から人の出入りが目視により監視することができる。

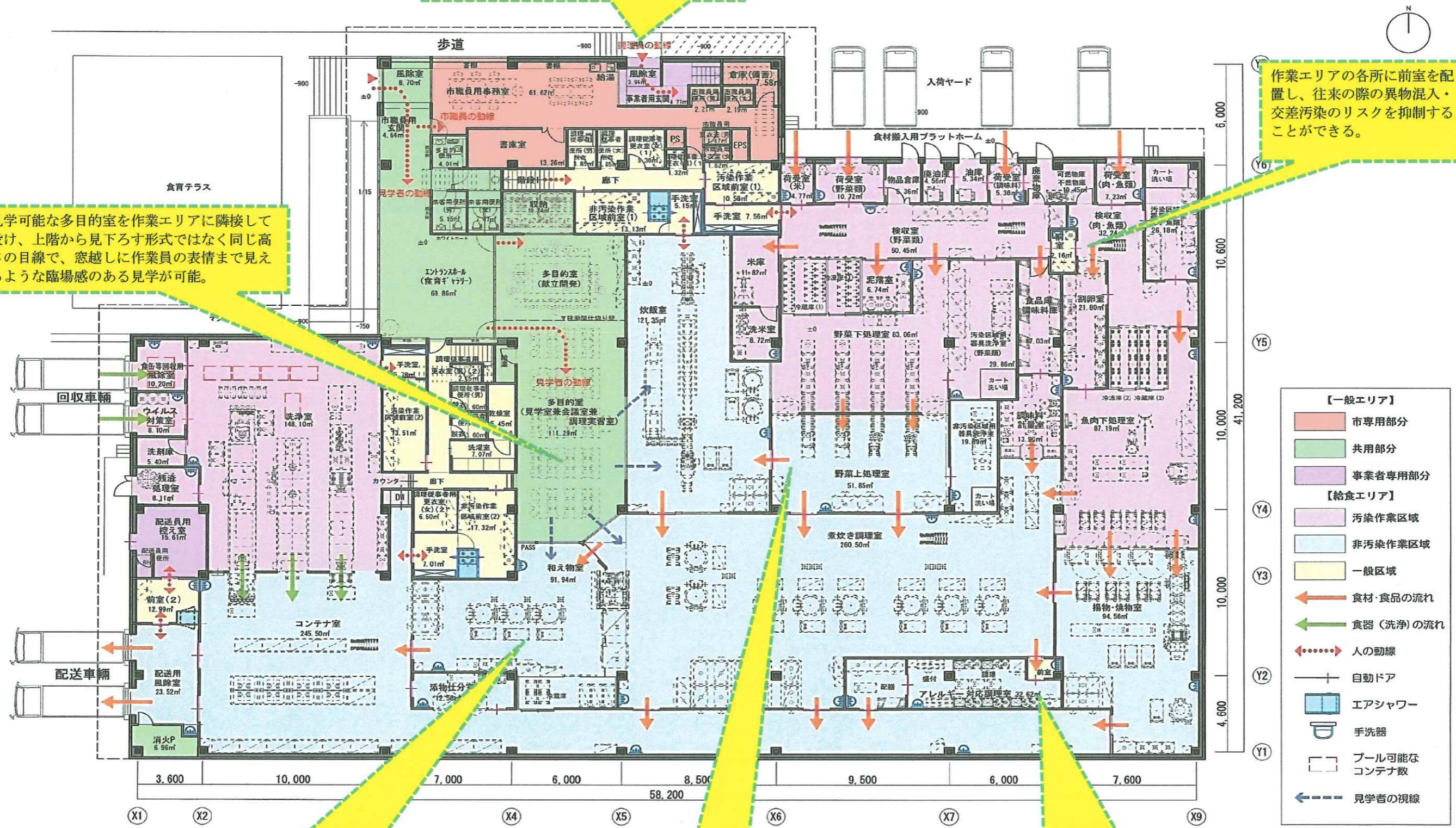
作業エリアの各所に前室を配置し、往來の際の異物混入・交差汚染のリスクを抑制することができる。

見学可能な多目的室を作業エリアに隣接して設け、上階から見下ろす形式ではなく同じ高さの目線で、窓越しに作業員の表情まで見えるような臨場感のある見学が可能。

大釜が炊飯室、揚物・焼物室、煮炊き調理室、和え物室にそれぞれ設置されており、各室で調味や混ぜ合わせができるため、食品交差を避けながら多様な献立に対応が可能。

食材・食品の流れが一方向に統一されており、作業効率と安全性に配慮した諸室の配置となっている。

独立したアレルギー対応調理室を設置し、同室内で調理、盛り付け、配缶までの作業を完結する。また、入室の際は前室を経由する配置とし、他室からのアレルギーの持ち込みを徹底排除する。



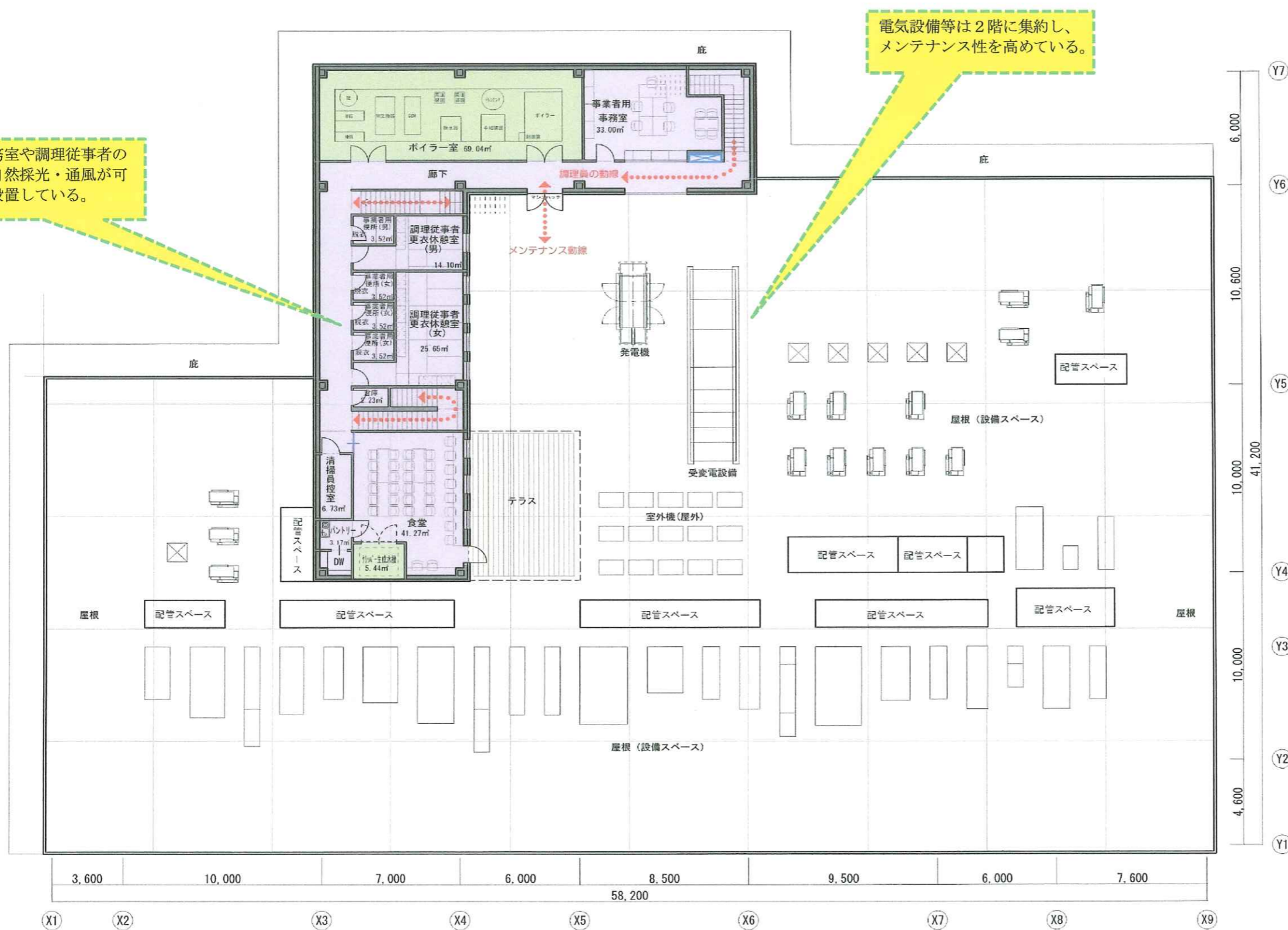
- 【一般エリア】
- 市専用部分
- 共用部分
- 事業者専用部分
- 【給食エリア】
- 汚染作業区域
- 非汚染作業区域
- 一般区域
- ← 食材・食品の流れ
- ← 食器（洗浄）の流れ
- ⋯ 人の動線
- + 自動ドア
- エアシャワー
- 手洗器
- プール可能なコンテナ数
- ← 見学者の視線



2階平面図

事業者用事務室や調理従事者の休憩室等は自然採光・通風が可能な2階に設置している。

電気設備等は2階に集約し、メンテナンス性を高めている。



【一般エリア】

- 市専用部分
- 共用部分
- 事業者専用部分

【給食エリア】

- 汚染作業区域
- 非汚染作業区域
- 一般区域

← 食材・食品の流れ

← 食器（洗浄）の流れ

← 人の動線

自動ドア

エアシャワー

手洗器

プール可能なコンテナ数

← 見学者の視線



手作り給食

手作り給食の具体例	対応	条件・代替案等
肉団子スープ、つくね汁などの肉団子は、ひき肉と他の材料をこね合わせて作り、汁に入れる。	○	 <input type="checkbox"/> 充填機
ぞう煮のもちは、白玉粉と上新粉をこねて作り、汁に入れる。	○	
糸寒天とストレート果汁を使った果汁かん、糸寒天と牛乳、生のいちごを使ったいちごミルクかんなど、デザートも手作りとする。	○	 <input type="checkbox"/> 手作りハンバーグやつくねの成型に
ジャムは生の果物、あんは小豆を使って、いずれも砂糖を控えめにして手作りする。	○	
シチューやカレーのルーは、小麦粉をバターで炒めた手作りとする。	○	 <input type="checkbox"/> フードミキサー
素材のうまみを活かすため、和食だしはけずりぶし、昆布、煮干しから、洋食だしは鶏手羽先、中華だしは鶏手羽先、煮干し、昆布からとる。また、化学調味料は使用しない。	○	
フライやてんぷら、からあげなどは、センターで衣をつけて揚げる。	○	
○○のソースかけなどは、からあげした魚、肉等に他で作ったたれ、ソースをからめ合わせる。	○	 <input type="checkbox"/> プラストチラー
サラダのドレッシングやあえ物の調味料を基礎調味料から手作りする。	○	
上記以外に実施可能な手作り給食		グラタンなどのカップ焼き ミートローフ 千草焼 カップケーキ 蒸しパン 手作り豆腐や卵豆腐 さつま揚げ 杏仁豆腐 かき揚げ (ブラウンルウ)

市が例示した手作り給食についてすべて対応可能としているほか、これ以外の調理方法にも対応が可能。

食物アレルギー対応

食品名	対応	調理方法	条件・代替案等
卵	○	除去食、代替食とも可	
えび・かに	○	除去食、代替食とも可	
乳	○	除去食、代替食とも可	
小麦	○	除去食、代替食とも可	
りんご	○	除去食、代替食とも可	
さば	○	除去食、代替食とも可	
もも	○	除去食、代替食とも可	
いか	○	除去食、代替食とも可	
ごま	○	除去食、代替食とも可	
さけ	○	除去食、代替食とも可	
大豆	○	除去食、代替食とも可	
牛肉	○	除去食、代替食とも可	
鶏肉	○	除去食、代替食とも可	
豚肉	○	除去食、代替食とも可	

卵・甲殻類のみならず特定原材料7品目及び特定原材料に準ずる21品目すべてに対応可能。また除去食だけでなく代替食にも対応。

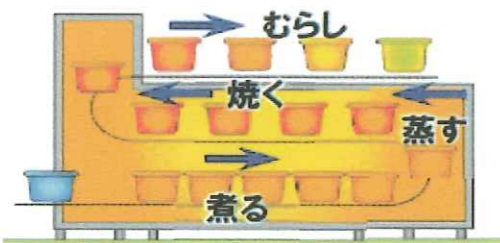


【図 37-3-1-3 四つのエリアで構成するアレルギー対応調理室】

米飯炊飯



□ 連続炊飯・炊飯釜下降機



□ 立体3段構造



□ アジマスパーナー

独自技術を用いた連続式炊飯設備により主食となる「おいしいごはん」を提供する。



付帯事業(育成クラブへの配食)

給食センターを使って夏休み中の「留守家庭児童育成クラブ」の児童に昼食を提供。提供方法は使い捨ての弁当箱ではなく、保温容器(サーモス社製)を使って、温かい食事を提供する。



【図 38-1-1 保温容器を使った調理例】

事業スケジュール

第36号	R2年度 (2020年度)												R3年度 (2021年度)												R4年度 (2022年度)																
	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
基本協定締結																																									
仮契約締結																																									
事業契約締結																																									
基本設計																																									
実施設計																																									
センター建設工事																																									
調理設備設置																																									
配送校工事																																									
開業準備																																									
運営・維持管理																																									