

相模原市(以下「市」という。)は、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「PFI法」という。)第8条第1項の規定により(仮称)南部学校給食センター整備・運営事業を実施する民間事業者を選定したので、PFI法第11条第1項の規定により、当該選定に係る客観的な評価の結果を公表する。

令和6年9月27日

相模原市長 本村 賢太郎

第1 事業の概要

1 事業内容に関する事項

(1) 事業名

(仮称)南部学校給食センター整備・運営事業(以下「本事業」という。)

(2) 公共施設等の管理者等の名称

相模原市長 本村 賢太郎

(3) 本事業の目的

市では、令和4年11月に「相模原市学校給食あり方検討委員会」から「中学校給食の全員喫食を可能な限りに早期に実現し、持続可能な運営を図ること」及び「市にとってふさわしい給食提供の実施方式として、センター方式を基本とすること」とする、中学校給食の全員喫食の在り方に係る中間答申を受け、これを踏まえて、令和5年5月に中学校給食の完全給食による全員喫食の実現に向け、「相模原市学校給食施設整備方針」を策定した。

同年7月には、教育委員会において、全員喫食の実現とその環境を生かした食育の充実に向けて、「第2次相模原市立中学校完全給食実施方針」を策定し、献立や食材、調理・衛生管理などの給食運営や食育の推進に係る方向性を定めたところである。

本事業は、「相模原市学校給食施設整備方針」において中学校給食の全員喫食の早期実現及び持続可能な給食運営の実現に向けて整備することとした2か所の新たな給食センターのうち、(仮称)南部学校給食センター(以下「本施設」という。)の整備・運営・維持管理を一体的に行うものである。

また、民間事業者のノウハウを活用することにより、良質なサービスを効果的かつ効率的に提供するため、PFI法に基づく特定事業として選定し、実施するものである。

(4) 本事業の基本理念

ア 安全安心で温かい給食の提供

学校給食衛生管理基準、大量調理施設衛生管理マニュアル、食品衛生法関連法令等にとっとり、HACCP(ハサップ: Hazard Analysis and Critical Control Point)に沿った高度な衛生管理を実施するとともに、生徒や保護者から寄せられた多くの意見を尊重し、手作り調理を基本とする安全安心で温かい「さがみはらの給食」の安定的な提供を図る。

イ 食育の推進

学校給食は、生きた教材として、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすことから、生徒にとって望ましい学びを目指し、全員喫食の環境を有効に活用して食育を推進する。

また、本施設を学校給食の食育推進の拠点として位置付け、食育に資する施設整備を図ることなどにより、食育の一層の充実を図る。

ウ 持続可能な運営

児童生徒数は、将来的には、全体として減少傾向にあるものの、地域によっては増加が見込まれていることを視野に入れ、将来的な各学校の生徒数の増減にも対応できるよう運営体制等を整えるとともに、老朽化が進行している小学校給食室等の更新時における給食提供を代替して担う施設として、生徒数が減少した場合の余剰能力を有効活用することにより、持続可能な運営を図る。

エ 防災力の向上

調理、配送、備蓄という本施設本来の機能を生かし、災害時における炊き出しのバックアップ等や配送の拠点として、市の防災力向上に資する施設の整備・運営を図る。

オ 環境負荷の低減

省エネルギーや省資源、残さ等の減量化に配慮するなど、環境負荷の低減を目指した施設の整備・運営を図るとともに、ZEB認証(ZEB Ready以上)を取得する。

(5) 事業内容

ア 事業方式

本事業は、PFI法に基づき、市が所有する土地において、本事業を実施する者(以下「事業者」という。)が本施設の設計及び建設を行い、工事完了後に市に施設等の所有権を移転し、維持管理・運営業務等を実施する方式(BTO: Build Transfer Operate)により実施する。

イ 事業期間

本事業の事業期間は、事業契約締結日から令和23年7月31日までとする。

ウ 事業の範囲

(ア) 施設整備業務

- a 事前調査業務及びその関連業務
- b 設計業務及びその関連業務に伴う各種許認可手続等の業務
- c 建設工事及びその関連業務に伴う各種申請等の業務
- d 市が行う国庫補助金等申請の支援業務
- e 工事監理業務
- f 調理設備調達業務
- g 調理備品調達業務
- h 配送車両調達業務
- i 事務備品調達業務
- j 学校配膳室等改修業務
- k 近隣対応・対策業務

(イ) 開業準備業務

(ウ) 維持管理業務

- a 建物維持管理業務(光熱水費の管理・支払を含む。)
- b 建築設備維持管理業務
- c 調理設備維持管理業務
- d 調理備品維持管理業務
- e 配送車両維持管理業務
- f 外構等維持管理業務
- g 清掃業務
- h 警備業務
- i 長期修繕計画策定業務
- j 学校配膳室等維持管理業務

(エ) 運營業務

- a 検収補助等業務
- b 給食調理業務
- c 洗浄等業務
- d 配送及び回収業務
- e 学校配膳室等業務(直接搬入品の受入れを含む。)
- f 残さ等・廃棄物処理業務(直接搬入品を含む。)
- g 献立作成支援業務
- h 食育支援業務
- i 衛生検査業務
- j 災害時における炊き出し等業務

(オ) 付帯事業

エ 市が行う業務

運營業務のうち、市が実施するものは次のとおりである。

- (ア) 食材調達業務
- (イ) 食材検収業務
- (ウ) 食数調整業務
- (エ) 検食業務
- (オ) 献立作成・栄養管理業務
- (カ) 衛生管理・調理指示業務
- (キ) 給食費徴収管理業務
- (ク) 学校配膳室等改修業務(事業者が行う業務の範囲を除く。)
- (ケ) 学校配膳室等維持管理業務(事業者が行う業務の範囲を除く。)
- (コ) 配送校の調整業務
- (サ) 食育業務
- (シ) 広報業務
- (ス) 貸室業務

(6) 本施設の概要

ア 建設予定地

相模原市南区古淵5丁目33-1

イ 敷地面積

約9,800㎡

ウ 供給能力

最大調理能力 9,000食/日程度

(アレルギー対応食(除去食) 最大調理能力の1.5%、135食/日程度)

(ミキサー食 10食/日程度)

エ 献立数

2献立

オ 配送校

市立中学校17校

(大野北、共和、緑が丘、弥栄、由野台、相陽、大野南、相模台、上鶴間、
麻溝台、大野台、相武台、谷口、新町、若草、鶉野森、東林)

第2 事業者の募集及び選定

1 募集及び選定の方法

事業者の選定に当たっては、入札価格に加え、施設や設備の性能、維持管理・運営におけるノウハウ、創意工夫、事業の継続性、安定性等を総合的に評価する必要があることから、総合評価一般競争入札方式により事業者の募集及び選定を行った。

2 募集及び選定経過

時 期	内 容
4月 2日(火)	入札説明書等の公表
4月 2日(火) ～4月12日(金)	入札説明書等に関する第1回質問等受付
4月 8日(月) ～4月12日(金)	現地見学会(事業用地)
4月26日(金)	入札説明書等に関する第1回質問等に対する回答公表 (入札参加資格に係るもののみ)
5月10日(金)	入札説明書等に関する第1回質問等に対する回答公表 (上記以外のもの)
5月17日(金)	入札参加表明書等の受付締切 参加資格確認基準日
5月24日(金) 5月28日(火)	入札参加資格審査結果の通知
5月24日(金) ～6月10日(月)	入札説明書等に関する第2回質問等受付
5月27日(月) ～5月29日(水)	現地見学会(配送校)
6月25日(火)	競争的対話の実施
7月12日(金)	入札説明書等に関する第2回質問等に対する回答公表
8月 9日(金)	入札書及び提案書の受付期限、開札
9月16日(月・祝)	提案書に関する事業者ヒアリング (プレゼンテーション含む。)
9月27日(金)	落札者の決定・公表

第3 落札者の決定

1 落札者の決定

入札参加者から提出された提案審査書類等について、民間事業者の選定を適正に実施するために設置した、学識経験者にて構成する「相模原市学校給食センター整備・運営事業等選定委員会」（以下「選定委員会」という。）が、落札者決定基準（令和6年4月2日公表）に基づいて審査を行い、提案内容を総合的に評価した上で最優秀提案者を選定した（審査講評（令和6年9月27日公表）参照）。

市は、選定委員会の選定結果を踏まえ、南65グループを落札者として決定した。

2 落札者の構成

南65 グループ	代表企業	株式会社山路フードシステム
	構成企業	大日本土木株式会社 横浜営業所 株式会社マルゼン 株式会社ウイツコミュニティ
	協力企業	株式会社綜企画設計 横浜支店 株式会社日創設計 久野建設株式会社

3 落札価格

16,614,695,835円（消費税及び地方消費税を含む。）

第4 市の財政負担額の削減効果

本事業について、市が直接実施する場合の市の財政負担額及び落札者の提案に基づきPFI方式により実施する場合の市の財政負担額を、事業期間における年度別に算出し、これらを現在価値に換算した額で比較した。

この結果、事業期間を通じて見込まれる市の財政負担額の削減率は、約5.40%であった。