

国は、「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)第8条第1項の規定により、横浜刑務所及び川越少年刑務所等における給食業務に係る運営事業の民間事業者を選定したので、同法第11条第1項の規定により客観的評価の結果をここに公表する。

令和5年9月12日

法務大臣 齋藤 健



横浜刑務所及び川越少年刑務所等における  
給食業務に係る運営事業  
民間事業者選定結果

令和5年9月12日

## 一 目 次

1. 事業概要 .....	1
2. 経緯 .....	1
3. 事業者選定方法 .....	1
4. 第1次審査 .....	2
5. 第2次審査 .....	2
6. 得点 .....	4
7. 審査講評 .....	5

## 1. 事業概要

- (1) 事業名：横浜刑務所及び川越少年刑務所等における給食業務に係る運営事業
- (2) 事業場所：横浜刑務所（神奈川県横浜市港南区港南4-2-2）及び川越少年刑務所（埼玉県川越市南大塚6-40-1）
- (3) 事業内容：PFI事業による刑事施設の運営業務
- (4) 事業期間：事業契約締結日から令和21年3月31日まで（約16年間）
- (5) 事業の実施：落札者は、事業契約を締結し、事業を実施する。

## 2. 経緯

民間事業者選定までの経緯は以下のとおりである。

実施方針の策定・公表	令和5年2月 6日
特定事業の選定	令和5年3月 3日
入札公告	令和5年3月13日
第1次審査（資格確認）受付期限	令和5年4月11日
第1次審査結果通知	令和5年4月18日
第2次審査（入札書・提案書）受付期限	令和5年5月30日
開札・落札者の決定	令和5年7月14日

## 3. 事業者選定方法

### (1) 事業者選定方法の概要

本事業の落札者の決定に当たっては、入札価格及び提案内容によって落札者を決定する総合評価落札方式を採用した。

また、審査は入札参加希望者の資格、実績等の有無を判断する「第1次審査」と、入札参加者の提案内容等を審査する「第2次審査」の二段階に分けて実施した。

なお、第1次審査は、第2次審査のための事業提案を提出できる有資格者を選定するためのものである。

### (2) 事業者選定の体制

「刑事施設における被収容者に対する給食業務に係る事業者選定委員会」（以下「事業者選定委員会」という。）は、入札参加者からの事業提案を事業者選定基準に基づき評価し、得点を国に報告し、国はこれを受けて、提案内容評価の得点を決定し、これを入札価格で除して算定した総合評価値により、落札者を決定した。

### (3) 事業者選定委員会

#### ア 審査事項

事業者選定委員会は、本事業の総合評価に関するもののうち、事業者を選定するための審査基準について審議するとともに、入札参加者から提出された第2次審査資料の内容の審査及び評価を行った。

#### イ 構成員

事業者選定委員会は、学識経験者等から構成された。事業者選定委員会の構成員は次の

とおりである。

委員長	東京家政大学ヒューマンライフ支援センター准教授	内野 美恵
委員	株式会社日本総合研究所リサーチ・コンサルティング部門 本部長代行	石田 直美
委員	順天堂大学医学部附属順天堂医院栄養部課長	榎本 真理
委員	公益財団法人矯正協会刑務作業協力事業部調査役	中川 忠昭

#### 4. 第1次審査

##### (1) 第1次審査の概要

入札参加希望者が、本事業の実施に携わる者として適正な資格と必要な能力を備えているか否かを審査したものである。

第1次審査の手順は次のとおりである。

##### ア 資格審査

入札説明書に定める資格の有無について審査を行う。

##### イ 実績審査

入札説明書に定める実績の有無について審査を行う。

##### ウ 事業計画の概要の審査

本事業についての基本的考え方が適切か否かの審査を行う。

##### (2) 応募状況

令和5年4月11日まで3事業者の応募があり、全ての事業者について競争参加資格を有することを確認し、令和5年4月18日に通知した。

競争参加資格を確認した事業者は(3)のとおりである。

##### (3) 競争参加資格確認事業者

- エームサービス株式会社
- 株式会社東洋食品
- コンパスグループ・ジャパン株式会社

#### 5. 第2次審査

##### (1) 第2次審査の概要

総合評価落札方式により落札者を選定するため、入札参加者から提出された第2次審査資料(以下「事業提案」という。)の内容を審査したものである。

##### (2) 第2次審査の手順

##### ア 事業提案審査

事業提案の内容を審査する。

##### (ア) 必須項目審査

事業提案が要求水準を全て満たしているか否かについて審査を行い、審査結果において事業提案が全ての要求水準を満たしている場合は適格とし、一項目でも満たしていない場合は不合格とした。また、適格者については、基礎点20点を付与することとする。

(イ) 加点項目審査

事業提案のうち国が特に重視する項目（加点項目）について、その提案が優れていると認められるものについては、その程度に応じて加点を付与することとした。各加点項目及び評価ポイント等詳細については「横浜刑務所及び川越少年刑務所等における給食業務に係る運営事業 事業者選定基準」（入札説明書添付資料。以下「選定基準」という。）を参照されたい。

(ウ) 事業者選定委員会における採点・審査結果案作成

事業者選定委員会において、下記（３）の加点項目について優れた提案がされているかを審査し、各提案の採点を行う。事業者選定委員会は審査結果を国に報告する。

(エ) 国による審査結果の決定・加点付与

国は、審査結果を基に、加点を決定し、(ア)により付与された基礎点に加点を付与する。加点は全体で80点満点とした。

イ 開札

入札価格が予定価格の範囲内であるか否かを確認する。

全ての入札参加者の入札価格が予定価格を超過している場合には、再度入札を行う（事業提案の変更は行わない。）。

ウ 総合評価

アの事業提案審査による各提案の得点及びイで予定価格の範囲内であることを確認した入札価格をもとに総合評価を実施し、落札者を決定する。同点の場合にはくじにより落札者を決定する。

(3) 加点項目の審査結果

選定基準に基づき、事業者選定委員会において加点項目の審査を行った。

評価分類	配点	エームサービス 株式会社	株式会社東洋食品	コンパスグループ ・ジャパン株式会社
1. 事業計画				
事業実施体制	5	5	4	3
横浜刑務所における運営体制	5	4	4	2
環境負荷の軽減	5	3	4	1
地域への貢献	5	4	2	1
2. 運営準備に関する提案				
厨房設備・機器のレイアウト	5	3	3	3
厨房設備・機器及び備品等の整備①	5	3	3	3
厨房設備・機器及び備品等の整備②	5	3	2	1

厨房設備・機器及び備品等の整備③	5	4	4	2
3. 運営に関する提案				
衛生管理(大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守) ①	5	3	2	1
衛生管理(大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守) ②	5	3	3	4
衛生管理(大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守) ③	5	3	3	3
食材調達	5	5	3	3
献立作成	5	3	4	1
食育支援	5	3	3	1
4. その他				
ワーク・ライフ・バランス等推進企業に関する評価	5	4	0	0
賃上げの実施を表明した企業等に関する評価	5	0	5	0
小計	80	53	49	29

## 6. 得点

### (1) 入札参加者の得点

事業者選定委員会の審査結果を受け、国は入札参加者の得点（基礎点+加点）を以下のとおり決定した。

- エームサービス株式会社  
20 + 53 = 73点
- 株式会社東洋食品  
20 + 49 = 69点
- コンパスグループ・ジャパン株式会社  
20 + 29 = 49点

### (2) 開札・総合評価値

令和5年7月14日に開札・総合評価を実施した。

結果は下表のとおりであり、エームサービス株式会社を落札者として決定した。

	エームサービス 株式会社	株式会社東洋食品	コンパスグループ・ ジャパン株式会社
得点	73	69	49
入札金額(千円)	13,054,781	15,053,664	17,738,933
総合評価値(※)	5.59	4.58(*)	2.76(*)
順位	1	—	—

※ 総合評価値＝得点÷入札価格×10<sup>9</sup>

(\*) 株式会社東洋食品及びコンパスグループ・ジャパン株式会社については、参考値

## 7. 審査講評

### (1) 総評

本事業は、PFI方式を活用して刑事施設の運営を行うものであるが、給食業務のみを対象とする点で、これまでの刑務所PFI事業とは異なる特徴を有する事業である。

本事業の審査項目は、大きな分類として、本事業について事業期間を通して安定的に実施できるかを審査する「事業計画」並びに各業務を効率的かつ適切に実施できるかを審査する「運営準備に関する提案」及び「運営に関する提案」の3つを設定した。

入札参加者からは各社の特徴を生かした提案がなされ、事業者選定委員会において実施したヒアリングにおいても真摯に対応するなど、本事業に対する姿勢について敬意を表したい。

エームサービス株式会社については、これまでの経験を活かし、各業務について、刑事施設の特長を理解した安定的な運営が見込める提案がなされていた。また、食材調達に係る提案などでは、国が想定していなかった優れたものとなっていた。

株式会社東洋食品については、各審査項目についてノウハウが凝縮された優れた提案がなされていた。特に厨房設備・機器及び備品等の整備③、衛生管理及び献立作成に係る提案について優れたものとなっていた。

コンパスグループ・ジャパン株式会社については、「事業計画」及び「運営に関する提案」について、具体性、有効性の観点から高い評価を与えるまでに至らなかったものの、「運営準備に関する提案」は他のグループと遜色のない提案がなされていた。

現在、本事業については運営開始に向けて準備中であるが、運営にあたっては提案内容をはじめとして、その高いノウハウが発揮されることを期待したい。

### (2) 項目別評価

各入札参加者の主な提案内容に対する講評、評価のポイントは以下のとおりである。

#### ア エームサービス株式会社

評価分類	講評・評価のポイント
1. 事業計画	
事業実施体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>業務を的確に遂行できる能力を有する業務従事者の採用・育成方策について、優れた提案であると評価された。</li> <li>業務従事者の離職防止について、優れた提案であると評価された。</li> </ul>

横浜刑務所における運営体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 塀の中に厨房がある特殊性を踏まえた勤務シフトになっていると評価された。</li> <li>・ 移動が制限される中での快適な執務環境について、優れた提案であると評価された。</li> <li>・ その他塀の中にある厨房の特殊性を踏まえた優れた提案であると評価された。</li> </ul>
環境負荷の軽減	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品ロスの削減方法が具体的に記載され、環境負荷の軽減につながる提案になっていると評価された。</li> <li>・ 食品残渣の減量や肥料化の方法が具体的に記載され、環境負荷の軽減につながる提案になっていると評価された。</li> <li>・ その他食品残渣の減量について、優れた提案が含まれていると評価された。</li> </ul>
地域への貢献	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 地元雇用及び地元調達を安定的に実施する提案になっていると評価された。</li> <li>・ 地元雇用について、国の想定を超えた優れた提案であると評価された。</li> <li>・ その他地元雇用及び地元調達以外の地域貢献について、優れた提案であると評価された。</li> </ul>
2. 運営準備に関する提案	
厨房設備・機器のレイアウト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 交差・後戻りがない作業動線になっていると評価された。</li> <li>・ 汚染作業区域・非汚染作業区域がゾーニングされ、区分間の人や物の往来について適切に管理されていると評価された。</li> </ul>
厨房設備・機器及び備品等の整備①	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 安定的かつ効率的な給食を可能とする調理方式になっていると評価された。</li> <li>・ 高水準の衛生管理を実現する厨房設備・機器の提案になっていると評価された。</li> <li>・ その他調理方式について、優れた提案が含まれていると評価された。</li> </ul>
厨房設備・機器及び備品等の整備②	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 対象施設の食数や需要に対応でき、かつ、確実に整備できる提案になっていると評価された。</li> </ul>
厨房設備・機器及び備品等の整備③	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 安全性、環境面及び経済性に配慮した提案になっていると評価された。</li> <li>・ その他食品安全性について、優れた提案が含まれていると評価された。</li> </ul>
3. 運営に関する提案	
衛生管理（大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守）①	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 適切な衛生管理を維持する提案になっていると評価された。</li> <li>・ 刑事施設の特殊性を踏まえた衛生管理について、優れた提案であると評価された。</li> </ul>
衛生管理（大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守）②	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食中毒及び異物混入の防止について、具体的な提案になっていると評価された。</li> </ul>
衛生管理（大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守）③	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 衛生検査及び業務従事者の健康管理について、適切な実施体制になっていると評価された。</li> </ul>

食材調達	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 確実な食材調達体制になっていると評価された。</li> <li>・ 支所の食材調達について、国の想定を超えた優れた提案であると評価された。</li> <li>・ その他非常時を見据えた対応について、優れた提案であると評価された。</li> </ul>
献立作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 対象施設ごとのメニュー方針を用いた適切な献立作成になっていると評価された。</li> <li>・ 支所での調理が可能な提案になっていると評価された。</li> </ul>
食育支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 献立や献立表を通じた具体的な食育支援になっていると評価された。</li> <li>・ その他食育支援について、優れた提案であると評価された。</li> </ul>
4. その他	
ワーク・ライフ・バランス等推進企業に関する評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 該当事項ありと評価された。</li> </ul>
賃上げの実施を表明した企業等に関する評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 該当事項なしと評価された。</li> </ul>

## イ 株式会社東洋食品

評価分類	講評・評価のポイント
1. 事業計画	
事業実施体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 業務を的確に遂行できる能力を有する業務従事者の採用・育成方策であると評価された。</li> <li>・ 業務従事者の離職防止について、優れた提案であると評価された。</li> </ul>
横浜刑務所における運営体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 塀の中に厨房がある特殊性を踏まえた勤務シフトについて、優れた提案であると評価された。</li> <li>・ 移動が制限される中での快適な執務環境になっているものの、実現可能性に若干の疑義があると評価された。</li> </ul>
環境負荷の軽減	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品ロスの削減方法が具体的に記載され、環境負荷の軽減につながる提案になっていると評価された。</li> <li>・ 食品残渣の減量や肥料化の方法が具体的に記載され、環境負荷の軽減につながる提案になっていると評価された。</li> <li>・ その他食品残渣の減量について、優れた提案であると評価された。</li> </ul>
地域への貢献	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 地元雇用及び地元調達を安定的に実施する提案になっていると評価された。</li> <li>・ 地元雇用及び地元調達以外の地域貢献について興味深い提案があったものの、若干具体性に欠けると評価された。</li> </ul>
2. 運営準備に関する提案	
厨房設備・機器のレイアウト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 交差・後戻りがない作業動線になっていると評価された。</li> <li>・ 汚染作業区域・非汚染作業区域がゾーニングされ、区分間の人や物の往来</li> </ul>

	について適切に管理されていると評価された。
厨房設備・機器及び備品等の整備①	<ul style="list-style-type: none"> <li>安定的かつ効率的な給食を可能とする調理方式になっていると評価された。</li> <li>高水準の衛生管理を実現する厨房設備・機器が提案されていると評価された。</li> </ul>
厨房設備・機器及び備品等の整備②	<ul style="list-style-type: none"> <li>対象施設の食数や需要に対応できる提案であるものの、その確実性に若干の疑義があると評価された。</li> </ul>
厨房設備・機器及び備品等の整備③	<ul style="list-style-type: none"> <li>安全性、環境面及び経済性に配慮した提案になっていると評価された。</li> <li>その他食品安全性について、国の想定を超えた特に優れた提案であると評価された。</li> </ul>
3. 運営に関する提案	
衛生管理（大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守）①	<ul style="list-style-type: none"> <li>適切な衛生管理を維持する提案になっていると評価された。</li> <li>その他衛生管理について、これまでの経験が特に優れていると評価された。</li> </ul>
衛生管理（大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守）②	<ul style="list-style-type: none"> <li>食中毒及び異物混入の防止について、具体的な提案になっていると評価された。</li> </ul>
衛生管理（大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守）③	<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生検査及び業務従事者の健康管理について、適切な実施体制になっていると評価された。</li> </ul>
食材調達	<ul style="list-style-type: none"> <li>確実な食材調達体制になっていると評価された。</li> </ul>
献立作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>地元特産品や旬の食材を用いた適切な献立作成になっていると評価された。</li> <li>対象施設の被収容者に応じたメニューについて、優れた提案であると評価された。</li> <li>支所での調理が可能な提案になっていると評価された。</li> </ul>
食育支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>献立や献立表を通じた具体的な食育支援になっていると評価された。</li> <li>その他食育支援について、優れた提案であると評価された。</li> </ul>
4. その他	
ワーク・ライフ・バランス等推進企業に関する評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>該当事項なしと評価された。</li> </ul>
賃上げの実施を表明した企業等に関する評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>該当事項ありと評価された。</li> </ul>

#### ウ コンパスグループ・ジャパン株式会社

評価分類	講評・評価のポイント
1. 事業計画	
事業実施体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>業務を的確に遂行できる能力を有する業務従事者の採用方策になっているものの、採用後の育成について若干具体性に欠けると評価された。</li> <li>業務従事者の離職防止について、優れた提案であると評価された。</li> </ul>

横浜刑務所における運営体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 塀の中に厨房がある特殊性を踏まえた勤務シフトになっていると評価された。</li> <li>・ 勤務環境について、移動が制限されるという特殊性を踏まえた具体的提案は含まれていないと評価された。</li> </ul>
環境負荷の軽減	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品ロスの削減方法が具体的に記載され、環境負荷の軽減につながる提案になっていると評価された。</li> </ul>
地域への貢献	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 地元雇用及び地元調達を安定的に実施する提案になっていると評価された。</li> </ul>
2. 運営準備に関する提案	
厨房設備・機器のレイアウト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 交差・後戻りがない作業動線になっていると評価された。</li> <li>・ 汚染作業区域・非汚染作業区域がゾーニングされ、区分間の人や物の往来について適切に管理されていると評価された。</li> </ul>
厨房設備・機器及び備品等の整備①	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 安定的かつ効率的な給食を可能とする調理方式になっていると評価された。</li> <li>・ 高水準の衛生管理を実現する厨房設備・機器が提案されていると評価された。</li> </ul>
厨房設備・機器及び備品等の整備②	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 対象施設の食数や需要に対応できる提案であるものの、その確実性及び具体性に若干の疑義があると評価された。</li> </ul>
厨房設備・機器及び備品等の整備③	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 安全性、環境面及び経済性に配慮した提案になっているものの、若干具体性に欠けると評価された。</li> </ul>
3. 運営に関する提案	
衛生管理（大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守）①	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 適切な衛生管理を維持する提案になっていると評価された。</li> </ul>
衛生管理（大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守）②	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食中毒及び異物混入の防止について、具体的な提案になっていると評価された。</li> <li>・ その他食中毒防止について、優れた提案であると評価された。</li> </ul>
衛生管理（大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守）③	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 衛生検査及び業務従事者の健康管理について、適切な実施体制になっていると評価された。</li> </ul>
食材調達	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 確実な食材調達体制になっていると評価された。</li> </ul>
献立作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 旬の食材や地域の食材を用いた適切な献立作成になっていると評価された。</li> </ul>
食育支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 献立や献立表を通じた具体的な食育支援になっていると評価された。</li> </ul>
4. その他	
ワーク・ライフ・バランス等推進企業に関する評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 該当事項なしと評価された。</li> </ul>
貸上げの実施を表明した企業等に関する評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 該当事項なしと評価された。</li> </ul>