

名取市学校給食センター維持管理・運営業務委託

審査講評

令和6年11月

名取市学校給食センター次期事業者審査委員会

< 目 次 >

1 事業の概要.....	1
2 優先交渉権者選定までの経緯.....	2
3 参加資格確認審査結果.....	4
4 提案内容審査（基礎審査）結果.....	4
5 提案内容審査（定性審査）結果.....	4
6 提案内容審査（価格審査）結果.....	6
7 優先交渉権者の選定.....	6
8 総評.....	7
添付資料 個別講評.....	8

1 事業の概要

(1) 事業名称

名取市学校給食センター維持管理・運営業務委託（以下「本業務」という。）

(2) 事業に供される公共施設等の種類

名取市学校給食センター（本体施設及び附帯施設を含む、以下「本施設」という。）

(3) 公共施設等管理者等の名称

名取市長 山田 司郎

(4) 事業目的

学校給食は、身体の発育期にある児童生徒にバランスの取れた栄養のある食事を提供することによって、健康の増進、体位の向上を図ろうとするものであり、これらを通して日常生活における正しい食習慣を身につけさせ、学校で食事をすることによって、教師と児童生徒相互のふれ合いの場をつくり、好ましい人間関係の育成を図るものである。

本施設は、民間活力を生かし効率的かつ効果的な公共サービスを提供するため PFI 方式での事業（以下「現事業」という。）を導入し、平成 22 年 7 月に現施設での運営を開始している。現事業では、維持管理・運営業務の期間は約 15 年間としており、現事業者との契約期間は令和 6 年度末までとなっている。

本業務は、現事業終了後において、維持管理及び運営業務を包括的に実施することにより、確実な衛生管理のもとで安全で安心な給食の提供を図り、食物アレルギーを持つ児童生徒への給食の提供にも対応した給食の運営、食育の推進に資することを目指すものである。

(5) 事業の内容及び範囲

事業者が実施する業務は、以下に掲げるとおりである。

- 1) 開業準備業務
- 2) 維持管理業務
- 3) 運営業務

(6) 事業期間

本業務の事業期間は、令和 7 年 4 月 1 日から令和 17 年 3 月 31 日までである。ただし、委託契約締結日から令和 7 年 3 月 31 日までは業務引継ぎ期間とし、引継ぎに係る経費は、事業者の負担とする。

2 優先交渉権者選定までの経緯

(1) 優先交渉権者の選定方式

本業務を実施する事業者には、維持管理及び運營業務を通じて、効率的かつ効果的に、併せて安定的かつ継続的なサービスの提供を求めるものであり、事業者の幅広い能力及び経営ノウハウ等を総合的に評価して選定することが必要である。そこで、事業者の選定にあたっては、公募型プロポーザル方式を採用し、市の要求するサービス水準との適合性並びに維持管理及び運營業務における遂行能力や業務計画の妥当性、リスク負担能力等を総合的に評価し、優先交渉権者を決定した。

(2) 優先交渉権者の選定体制

事業者の選定は、資格審査及び提案審査により行った。

資格審査においては、応募者の参加資格について市が審査を行った。

提案審査においては、まず、基礎審査項目の充足の有無について、市が確認を行ったうえで、「審査事項に係る評価」及び「提案価格に係る評価」を行った。

「審査事項に係る評価」にあたっては、市が設置した学識経験者等で構成する名取市学校給食センター次期事業者審査委員会（以下「審査委員会」という。）が応募者から提出された提案書等について、各業務に関する具体的な提案内容の審査を行った。審査事項に係る評価と提案価格に係る評価により、総合評価点を算定し、最優秀提案を選定し、市に選定結果を報告した。

市は、審査委員会からの報告を受けて、優先交渉権者を決定した。

審査委員会の委員は、以下のとおりである。

区 分	氏 名	所 属
委 員 長	齋藤 正光	名取市 教育部 部長
副委員長	坂口 大洋	仙台高等専門学校名取キャンパス 総合工学科 教授
委 員	細矢 理奈	尚絅学院大学 健康栄養部門 准教授
委 員	針生 大輔	名取市 企画部政策企画課 課長
委 員	高橋 知明	名取市 教育部学校給食センター 所長

審査委員会の開催経過

第1回	令和6年4月15日（月）	事業者選定基準の検討、決定
第2回	令和6年10月11日（金）	提案書の審査
第3回	令和6年10月21日（月）	優先交渉権者の決定

(3) 事業者選定スケジュール

令和6年6月5日	募集要項等の公表
令和6年6月18日	募集要項等に関する説明会及び現地見学会の開催
令和6年6月24日	募集要項等に関する第1回質問受付締切
令和6年7月17日	募集要項等に関する第1回質問・回答の公表
令和6年7月17日から23日	参加資格審査書類の受付
令和6年7月23日	募集要項等に関する第2回質問受付締切
令和6年8月6日	資格審査結果の通知
令和6年8月8日	募集要項等に関する第2回質問・回答の公表
令和6年9月2日から6日	提案書類の受付
令和6年11月18日	事業者の決定及び公表

3 参加資格確認審査結果

令和6年9月6日までに提出された応募者の参加資格確認申請書等に関して、参加資格に関する確認審査を行った。これらの結果、以下の事業者が募集要項等に応示要件を満たしており、提案審査のための提案書類を受け付けることができる能力を有しているものと確認された。

区分	受付番号 1
代表企業	・ 株式会社東洋食品
構成員	・ 伊藤忠アーバンコミュニティ株式会社 ・ 株式会社アイホー 山形営業所 ・ 同和興業株式会社（協力企業）

4 提案内容審査（基礎審査）結果

令和6年9月5日に、1グループより参加資格書類及び提案書類が提出された。

（1）提案価格に関する審査結果

提出された参加資格審査書類すべてが募集要項の指定どおりに揃っているかを市において確認した。

（2）基本的要件に関する審査結果

応募グループの提案内容が、事業者選定基準の「別紙2 加点審査項目（評価視点）」に掲げる基礎審査項目を充足しているかについて市が審査を行った。この結果、応募グループについて、基礎審査項目を充足していることが確認された。

5 提案内容審査（定性審査）結果

応募者の提出した提案価格書類に関して、審査委員会において、事業者選定基準に応示審査項目に基づき要求水準を超える優れた提案内容であるかどうかを審査し、審査項目ごとに事業者選定基準に応示以下の評価区分にしたがい、5段階評価により配点を行った。

なお、審査委員会においては、匿名方式により提案審査を行った。

評価区分	加点比率 (加点数＝配点×加点比率)
A 特に優れている	100%
B AとCの中間程度	75%
C 優れている	50%
D DとEの中間程度	25%
E 優れている点はない	0%

審査委員会における定性審査結果は、以下のとおりである。(75 点満点)

審査項目		配点	受付番号 1
Ⅰ 業務計画全般に関する事項	①業務実施方針・体制	4	2.80
	②資金調達・長期収支計画	2	1.30
	③リスク管理及び業務の品質確保	6	3.60
	④社会・地域への貢献	2	1.50
	⑤開業準備	2	1.30
	小計	16	10.50
Ⅱ 維持管理業務に関する事項	①維持管理方針・維持管理体制	2	1.20
	②建築物保守管理業務、建築設備保守管理業務、付帯施設保守管理業務	4	2.20
	③厨房機器保守管理業務、食器食缶等保守管理業務	5	3.25
	④清掃業務	2	1.10
	⑤修繕業務	10	5.50
	小計	23	13.25
Ⅲ 運営業務に関する事項	①運営方針・運営体制	9	5.85
	②食材検収補助業務	2	1.20
	③調理業務（下処理業務及び配缶業務を含む。）	9	5.40
	④衛生管理業務	8	5.20
	⑤配送・回収業務	4	2.00
	⑥洗浄・残滓処理業務	2	1.10
	⑦その他（独自提案）	2	1.50
	小計	36	22.25
合計		75	46.00

6 提案内容審査（価格審査）結果

応募者の提出した提案価格に関して、事業者選定基準に示す方法に基づいて、価格審査を行った。(25 点満点)

項目	基準配点	受付番号 1
提案価格	—	3,821,964,066 円
配点	25	25.00

7 優先交渉権者の選定

審査の結果は下記のとおりであり、事業者選定基準に基づき受付番号 1 を優先交渉権者として選定した。

項目	基準配点	受付番号 1
定性審査	75	46.00
価格審査	25	25.00
総合評価	100	71.00
順位	—	1 位

8 総評

本業務は、現事業終了後において、維持管理及び運営業務を包括的に実施することにより、民間事業者の効率的かつ効果的な維持管理を図り、安全で安心な給食の提供を図り、食物アレルギーを持つ児童生徒への給食の提供にも対応した給食の運営、食育の推進に資することを目指すものである。

本業務には、1 グループから提案があり、提案事業者各企業における学校給食事業の実績が豊富であり、その経験やノウハウを活かした提案が評価できる内容であった。

今回、最優秀提案として選定した受付番号1の総評を述べる。

- ・業務計画については、業務の目的を理解し、学校給食運営におけるパートナーとして適切な業務実施方針・体制、食育の推進に対する基本的な考え方、地元雇用、災害時の協力体制、開業準備計画についての具体的な方策に関する提案等が高く評価された。
- ・維持管理業務については、厨房機器保守管理業務や食器食缶等保守管理業務において、長期的な利用を可能とする修繕計画や取組みに関する具体的な提案等が高く評価された。
- ・運営業務については、地場野菜活用時の対応や献立作成支援、独自提案としての食育に関する具体的な提案等が評価された。

なお、加点審査項目ごとの講評については、個別講評として添付資料にまとめた。

選定された受付番号1におかれては、そのノウハウを最大限にいかして提案内容を確実に実現するとともに、市と良好なパートナーシップを構築し、児童・生徒・教職員と地域に長く愛される学校給食センターとして、事業期間にわたる安定的なサービス提供を期待する。

また、受付番号1の提案については、審査委員会において、さらに詳細な検討が必要な点も挙げられた。特に以下の事項について、今後も検討を重ねながら工夫、配慮し、市との協議に真摯に対応するよう、審査委員会として受付番号1に要望する。

- ・市との協議時間を十分に確保し、協議結果を各計画に反映いただきたい。
- ・業務の実施体制について、SPC 内での速やかな情報共有と円滑な連携体制の構築に努めていただきたい。
- ・長期収支計画について、10年間の長期契約であることを踏まえ、雇用人員のスキルアップ・待遇向上等に柔軟に対応いただきたい。
- ・リスク管理について、安定的な給食サービスの提供を実現できるよう努めていただきたい。
- ・長期修繕計画について、市が実施する修繕との調整を十分に行い、提案内容を確実に実現できるよう努めていただきたい。
- ・食育に関する取り組みについて、提案内容を確実に実施していただくとともに、長期的な業務であることを考慮し、継続的に工夫を凝らして実施されることを期待したい。

9 添付資料 個別講評

(1) 業務計画全般に関する事項

審査項目	講評
①業務実施方針・体制	・業務の目的を理解し、学校給食センターにおけるパートナーとして適切な業務実施方針・体制の提案が高く評価できる。
②資金調達・長期収支計画	・SPCを組成する提案が評価できる。
③リスク管理及び業務の品質確保	・想定されるリスクが十分に検討され、リスクの発生を未然に防止できる実施体制を確保するための提案が評価できる。
④社会・地域への貢献	・地元雇用に関する提案が高く評価できる。 ・災害時の協力体制に関する提案が高く評価できる。
⑤開業準備	・業務の引継ぎ、リハーサル、従業員研修等の開業準備計画が高く評価できる。

(2) 維持管理業務に関する事項

審査項目	講評
①維持管理方針・維持管理体制	・予防保全の考え方が高く評価できる。 ・震災時の経験を踏まえたリスク管理の対応が高く評価できる。
②建築物保守管理業務、建築設備保守管理業務、付帯施設保守管理業務	・専門技術スタッフによる建物総合診断等の建築物保守管理における具体的な提案が評価できる。
③厨房機器保守管理業務、食器食缶等保守管理業務	・厨房機器の長期的な利用を可能とする取り組みやメンテナンスカードの活用、汁物食缶の早期の更新が、評価できる。
④清掃業務	・清掃業務の取組方針や、日常清掃、防虫・防鼠に関する提案が評価できる。
⑤修繕業務	・厨房機器の更新計画や修繕計画立案の考え方が評価できる。

(3) 運営業務に関する事項

審査項目	講評
①運営方針・運営体制	・バイキング給食や地場野菜活用時の対応を考慮した人員配置に関する提案が評価できる。
②食材検収補助業務	・食材納品時間に合わせた人員配置体制が評価できる。
③調理業務（下処理業務及び配缶業務を含む。）	・調理業務において想定されるリスクが十分に検討され、リスクの発生を未然に防止する工夫やリスクが顕在化した際の対応策等の提案が評価できる。

	・ アレルギー対応食における誤配食防止に関する提案が評価できる
④衛生管理業務	・ 衛生・安全管理体制に関する提案が評価できる。
⑤配送・回収業務	・ 配送車の更新計画に関する提案が評価できる。
⑥洗浄・残滓処理業務	・ 適正分別、減量化及び再資源化を図る残滓処理に関する提案や検討内容が評価できる。
⑦その他（独自提案）	・ 献立作成支援に関する提案が評価できる。 ・ 親子調理体験等の独自の食育に関する提案が高く評価できる。