

仙台市野村学校給食センター
維持管理運営包括委託事業

審査講評

令和5年2月21日

仙台市

仙台市（以下「本市」という。）は、仙台市野村学校給食センター維持管理運営包括委託事業（以下「本事業」という。）の提案内容に関して、仙台市野村学校給食センター維持管理運営包括委託事業者選定委員会（以下「選定委員会」という。）を設置し、優先交渉権者選定基準（令和4年7月21日公表）に基づく審査を行ったため、その審査結果及び審査講評をここに公表する。

令和5年2月21日

仙台市長 郡 和子

目 次

I. 審査方法	1
1 事業者選定方法	1
2 事業者選定の体制	1
3 選定委員会の構成	1
4 審査の流れ	1
5 審査の内容	2
II. 審査結果	7
1 参加資格審査	7
2 提案審査	7
III. 審査講評	9
1 各審査項目の講評	9
2 総評	10

I. 審査方法

1 事業者選定方法

本事業を実施する事業者には、仙台市野村学校給食センター（以下「本施設」という。）の維持管理及び運営を行うために、効率的・効果的かつ安定的・継続的なサービスの提供が求められる。したがって、事業者の選定においては、事業者の有するノウハウ、維持管理・運営計画の提案内容等の金額以外の要素と提案価格を総合的に評価する公募型プロポーザル方式により実施する。

2 事業者選定の体制

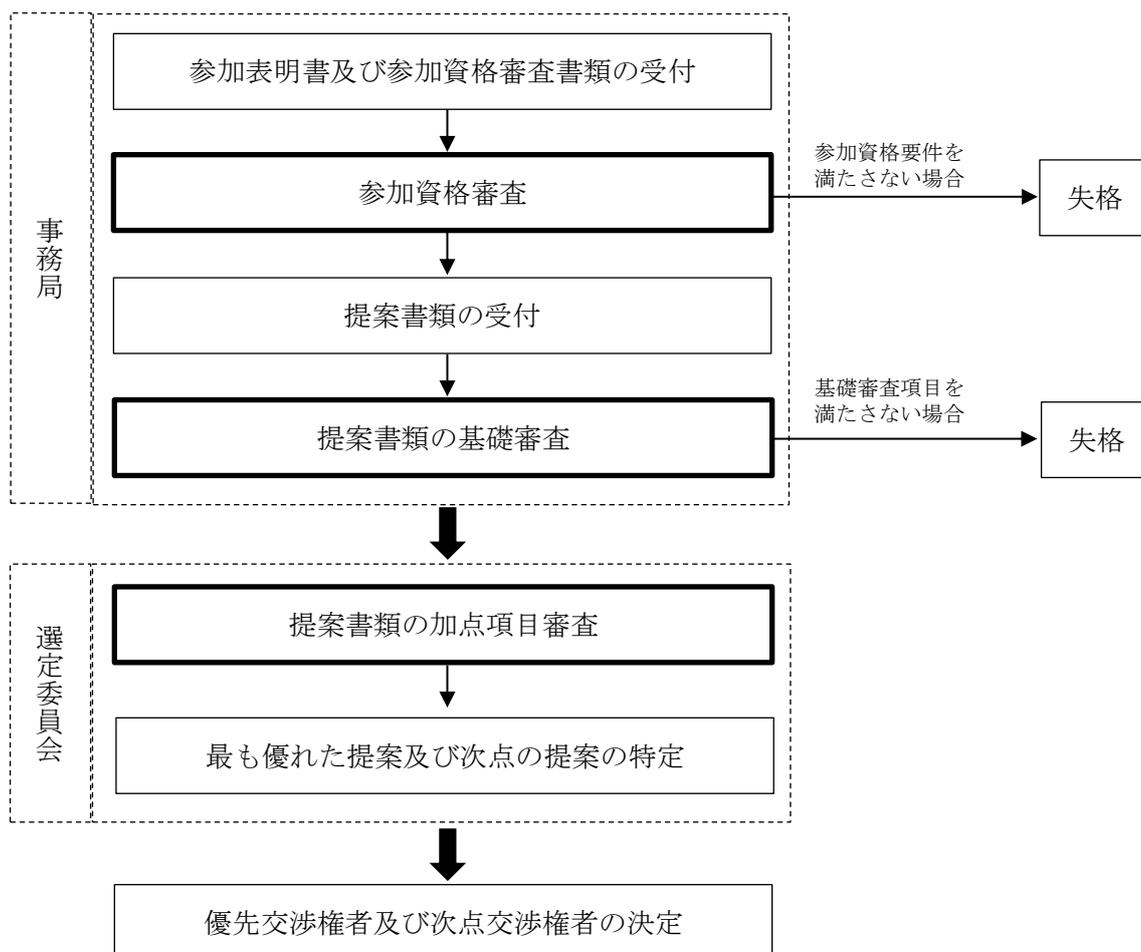
本市が設置した学識経験者等で構成する選定委員会が事業者から提出された提案書類の審査を行い、最も優れた提案及び次点の提案を特定し、本市にその結果を報告する。本市は、選定委員会からの報告を受けて、優先交渉権者及び次点交渉権者を決定する。

3 選定委員会の構成

委員数 計5名（内訳：民間委員 2名、市職員委員 3名）

4 審査の流れ

優先交渉権者決定までの審査の流れは次のとおり。



5 審査の内容

(1) 参加資格審査

本市は、応募者から提出された参加表明書及び参加資格審査書類により、募集要項に示す応募者が満たすべき参加資格要件について確認する。参加資格要件を満たしていることが確認できない場合は失格とし、本市はその結果を代表企業に通知する。

(2) 提案審査

ア 基礎審査

本市は、応募者から提出された提案書類が次に示す審査項目を満たしているかを審査する。全ての基礎審査項目を満たしていることが確認された場合、当該提案書類について加点項目審査を行う。

なお、基礎審査項目について1項目でも満たさないことが確認された場合は失格とし、本市はその結果を代表企業に通知する。

審査対象	審査項目	対応様式
共通事項	<ul style="list-style-type: none">同一事項に対する2とおり以上の提案又は提案事項間の齟齬、矛盾等がないこと。様式集に従った構成（項目の構成、枚数制限等）となっていること。	様式3-1～ 様式3-6
提案価格書	<ul style="list-style-type: none">提案価格書に記載された提案価格が、本市の委託料支払総額の上限価格を超えていないこと。	様式3-2-1
事業計画に関する提案書	<ul style="list-style-type: none">各様式（別添「様式集」参照）に対して記載された提案の内容が、要求水準を満たしていること。事業実施体制が明示されていること。各業務を実施する構成員及び協力企業とそれらの役割が明確に示されていること。リスク分担に関し、募集要項等で示したリスク分担の考え方と齟齬がないこと。	様式3-3
維持管理業務に関する提案書	<ul style="list-style-type: none">各様式（別添「様式集」参照）に対して記載された提案の内容が、要求水準を満たしていること。	様式3-4
運營業務に関する提案書		様式3-5

イ 加点項目審査

選定委員会は、全ての基礎審査項目を満たす提案について、加点項目審査を行う。加点項目審査は、提案内容及び提案価格を総合的に評価するものとする。

(7) 提案内容の得点化方法

提案書類のうち、提案価格を除く提案内容について、表1に示す評価基準毎に、表2に示す5段階評価により審査し、それに応じて計算される得点(加点)を付与した。評価項目毎の配点については表3のとおり。

審査に当たっては、提案内容が要求水準と同程度のサービス水準と判断される場合を「E」（加点なし）とし、要求水準より優れていると判断される場合に、その度合いに応じて加点する。

なお、審査は応募者間の相対比較ではなく、絶対評価により行う。

表1 加点項目審査の評価基準

評価項目	配点	評価の主な観点	対応様式
1 事業計画に関する項目			
(1)事業実施方針・体制	8	<ul style="list-style-type: none"> ・事業目的を理解し、学校給食の実施に係る基本的な方針が明確に示されているか。 ・構成員や協力企業の適切な役割分担が提案されているか。 ・業務全般のサービス水準の維持・向上を図るためのマネジメントやモニタリング手法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・各業務において災害発生時等の非常時対応の配慮がなされているか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・3-3-1 ・3-6-1 ～3-6-4
(2)収支計画	6	<ul style="list-style-type: none"> ・適切な収支計画に基づいた事業計画になっているか。 ・不測の資金需要への対応が考慮されているか。 ・経費節減に努め、その内容が収支計画に反映されているか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・3-3-2 ・3-6-1 ～3-6-4
(3)リスク管理	6	<ul style="list-style-type: none"> ・施設の現況や事業特性を踏まえた本事業の潜在的リスクの把握と、効果的な予防策が提案されているか。 ・事業者負担となっているリスクの内容や性質に応じて、構成員、協力企業間のリスク分担が明確かつ適切に設定されているか。 ・リスク顕在化時に、迅速な対応ができるような組織体制、意思決定手続き、関係者間の協議の進め方等、具体的な提案がなされているか。 ・追加的な保険付保等のリスク緩和措置がとられているか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・3-3-3 ・3-6-1 ～3-6-4
(4)地域経済・社会への貢献	4	<ul style="list-style-type: none"> ・地元企業の活用、地元雇用について優れた提案がなされているか。 ・地元経済・社会への貢献について優れた提案がなされているか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・3-3-4
小計	24		
2 維持管理業務に関する項目			
(1)維持管理体制	5	<ul style="list-style-type: none"> ・適切に維持管理を行うための実施体制（管理方法、従事者の経験、運営企業との連携方法等）となっているか。 ・緊急時の対応、本市職員との連絡体制等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・維持管理業務のサービス水準の維持・向上を図るための体制及びモニタリング手法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・3-4-1 ・3-6-5 ～3-6-7
(2)維持管理業務	6	<ul style="list-style-type: none"> ・施設の現況を踏まえ、運営業務に支障のないような建物、建築設備等の保守管理・修繕、清掃等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・調理機器の故障等による運営業務への支障を最小限にするための具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・施設環境を良好に保ち、業務従事者の安全や健康被害防止に配慮した提案がなされているか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・3-4-2 ・3-6-5 ～3-6-7
(3)長期修繕計画	9	<ul style="list-style-type: none"> ・現事業での修繕内容及び施設の現状を踏まえた具体的な修繕の考え方、大規模改修が発生しないための優れた提案がなされているか。 ・事業実施中における長期修繕計画に基づく建物、建築設備、調理設備等の効率的な更新・修繕のあり方について、運営業務への影響に配慮した具体的な提案がなされているか。 ・事業終了後を含めた継続性、経済性及び合理性に配慮した提案がなされているか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・3-4-3 ・3-6-5 ～3-6-7
小計	20		
3 運営業務に関する項目			

(1)運営体制	10	<ul style="list-style-type: none"> ・責任者、業務に応じた必要な人員及び実務経験のある人員の配置が適切であり、業務従事者の指揮命令系統が明確にされた提案がなされているか。 ・学校給食センターや学校との連携等、食育推進に向けた支援について、独自の提案がなされているか。 ・研修等業務従事者のスキルの向上に向けた取組みについて、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・緊急時の対応、本市職員との連絡体制等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・運營業務のサービス水準の維持・向上を図るための体制及びモニタリング手法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・3-5-1 ・3-6-8 ～3-6-10
(2)給食調理業務	8	<ul style="list-style-type: none"> ・本市が作成する献立等に従い給食をおいしく、かつ衛生的、確実に調理するための方策について、具体的かつ創意工夫のある提案がなされているか。 ・食中毒や異物混入等に関する業務上のリスクを把握した上で、これらを防止するための対応や方策について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・食品や労働安全衛生の観点から、給食調理業務の進め方、業務マニュアルの作成、業務上の課題の検討・改善策等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・3-5-2 ・3-6-8 ～3-6-10
(3)衛生管理業務	8	<ul style="list-style-type: none"> ・各種衛生基準、マニュアル等に基づき、衛生管理を適正に行うための手法について、優れた提案がなされているか。 ・衛生検査の内容、頻度等及び検査の結果不良が認められた際の対応、従業員の健康管理の方法等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・衛生研修の内容、頻度等について、優れた提案がなされているか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・3-5-3 ・3-6-8 ～3-6-10
(4)アレルギー対応食の提供	5	<ul style="list-style-type: none"> ・本市のアレルギー対応食提供の考え方を十分に理解した提案がなされているか。 ・除去対象食品が混入しないための調理手法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・配食や配送の誤りを防止するための具体的かつ優れた工夫が提案されているか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・3-5-4 ・3-6-8 ～3-6-10
(5)配送業務	5	<ul style="list-style-type: none"> ・安全かつ確実性のある配送について、優れた提案がなされているか。 ・緊急時の具体的対応等について、優れた提案がなされているか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・3-5-5 ・3-6-8 ～3-6-10
小計	36		
合計	80		

表2 加点項目審査の評価判断基準と得点化方法

評価	判断基準	得点化方法
A	特に秀でて優れている	配点×1.00
B	秀でて優れている	配点×0.75
C	優れている	配点×0.50
D	やや優れている	配点×0.25
E	要求水準と同程度	配点×0.00

表3 加点項目審査の評価項目別の配点

評価項目	配点 (委員1人当たり)	満点 (配点×委員5人)
1 事業計画に関する項目	24点	120点
(1) 事業実施方針・体制	8点	40点
(2) 収支計画	6点	30点
(3) リスク管理	6点	30点
(4) 地域経済・社会への貢献	4点	20点
2 維持管理業務に関する項目	20点	100点
(1) 維持管理体制	5点	25点
(2) 維持管理業務	6点	30点
(3) 長期修繕計画	9点	45点
3 運營業務に関する項目	36点	180点
(1) 運営体制	10点	50点
(2) 給食調理業務	8点	40点
(3) 衛生管理業務	8点	40点
(4) アレルギー対応食の提供	5点	25点
(5) 配送業務	5点	25点
合計	80点	400点

(イ) 提案価格の得点化方法

本市の委託料支払総額の上限価格の範囲内であることを確認した応募者の提案価格について、次の方法により得点を付与する。

(算定式)

$$\text{提案価格の得点} = \left\{ \frac{(\text{上限価格} - \text{提案価格})}{(\text{上限価格} - \text{価格評価基準額})} \right\} \times 60 \text{ (点)} + 40 \text{ (点)}$$

- ・ 価格評価基準額は上限価格の90% (小数点切り捨て) とする。
- ・ 計算結果が100点を超える場合、提案価格の得点は一律で100点とする。
- ・ 得点は小数点第三位以下を四捨五入した値とする。

ウ 最も優れた提案及び次点の提案の特定

選定委員全員の提案価格を除く加点項目審査の得点と、提案価格の得点の和 (合計得点) が高い順に最も優れた提案及び次点の提案を特定する。

なお、合計得点と同じとなった提案が2以上ある場合、提案価格を除く加点項目審査の得点が高い順に順位を決定する。それでも順位が決定しない場合は、くじ引きにより順位を決定する。

$$\begin{aligned} & \text{合計得点 (満点 500 点)} \\ & = \text{提案価格を除く加点項目審査の得点 (満点 400 点)} + \text{提案価格の得点 (満点 100 点)} \end{aligned}$$

(3) 優先交渉権者の決定

本市は、選定委員会における選定結果を踏まえ、最も優れた提案を行った者を優先交渉権者とし、契約の交渉及び締結の手続きを行う。優先交渉権者との交渉により契約締結に

至らなかった場合は、次点の提案を行った者を次点交渉権者とし、契約の交渉及び締結の
手続きを行う。

II. 審査結果

1 参加資格審査

本市は、表4に示す応募者から提出された参加表明書及び参加資格審査書類により、募集要項に示す応募者が満たすべき参加資格要件について確認し、参加資格を備えていることを確認した。

表4 応募者グループ一覧

登録番号	応募者	参加区分	企業名	役割
1	シダックス大新東ヒューマンサービスグループ	代表企業	シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社	運営企業
		構成員	株式会社中西製作所 東北支店	調理設備企業
		協力企業	株式会社アール・エス・シー	維持管理企業

2 提案審査

(1) 基礎審査

本市は、応募者から提出された提案書類が、基礎審査の審査項目を全て満たしていることを確認した。

(2) 加点項目審査

ア 提案内容の評価結果

本市は、提案内容の確認のため、応募者グループに対して提案内容についてのヒアリング（プレゼンテーション及び質疑応答）を令和4年11月30日に実施した。

提案価格を除く提案内容に関する評価結果は、表5に示すとおりであり、要求水準より優れている提案について得点が付与された。

表5 提案価格を除く提案内容の評価結果

評価項目	満点	登録番号1 シダックス大新東ヒューマンサービスグループ
1 事業計画に関する項目	120点	54.00
(1) 事業実施方針・体制	40点	18.00
(2) 収支計画	30点	13.50
(3) リスク管理	30点	16.50
(4) 地域経済・社会への貢献	20点	6.00
2 維持管理業務に関する項目	100点	52.25
(1) 維持管理体制	25点	12.50
(2) 維持管理業務	30点	15.00
(3) 長期修繕計画	45点	24.75
3 運営業務に関する項目	180点	88.75
(1) 運営体制	50点	25.00
(2) 給食調理業務	40点	20.00
(3) 衛生管理業務	40点	20.00
(4) アレルギー対応食の提供	25点	12.50
(5) 配送業務	25点	11.25
提案内容評価点 計	400点	195点

イ 提案価格の評価結果

応募者の提案価格について、優先交渉権者選定基準に示す得点化方法に基づき、提案価格評価点を表6のとおり算出した。

表6 提案価格の評価結果

評価項目	配点	登録番号1 シダックス大新東ヒューマンサービスグループ
提案価格	100	5,067,609,687円
計算式 $\text{提案価格の得点} = \left\{ \frac{(\text{上限価格} - \text{提案価格})}{(\text{上限価格} - \text{価格評価基準額})} \right\} \times 60 (\text{点}) + 40 (\text{点})$ 上限価格：5,067,716,000円 価格評価基準額：4,560,944,400円	-	$\left\{ \frac{(5,067,716,000 - 5,067,609,687)}{(5,067,716,000 - 4,560,944,400)} \right\} \times 60 (\text{点}) + 40 (\text{点})$ ※ 小数点第三位以下を四捨五入
提案価格評価点	100	40.01

ウ 合計得点及び最も優れた提案の特定

選定委員会は、表7に示すとおり、合計得点の最も高いシダックス大新東ヒューマンサービスグループの提案を最も優れた提案として特定した。

表7 加点項目審査の合計得点

	配点	登録番号1 シダックス大新東ヒューマンサービスグループ
提案内容評価点	400	195.00
提案価格評価点	100	40.01
合計得点	500	235.01

エ 優先交渉権者の決定

本市は、前述の結果を踏まえて、シダックス大新東ヒューマンサービスグループを優先交渉権者として決定した。

Ⅲ. 審査講評

1 各審査項目の講評

シダックス大新東ヒューマンサービスグループの審査項目毎の講評は以下のとおり。

評価項目	審査講評
1 事業計画に関する項目	
(1) 事業実施方針 ・体制	<ul style="list-style-type: none"> ・事業目的を理解し、構成員や協力企業の適切な役割分担に関する提案を評価した。 ・災害時や緊急時の体制に関する提案を評価した。
(2) 収支計画	<ul style="list-style-type: none"> ・不測事態発生時に迅速な対応が可能となる資金計画に関する提案を評価した。
(3) リスク管理	<ul style="list-style-type: none"> ・特別目的会社、構成員及び協力企業における事業リスクの適切な管理に関する提案を評価した。
(4) 地域経済・社会への貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・災害発生時の対応に備えた業務継続計画（BCP）の策定やバックアップ体制の構築等に関する提案を評価した。
2 維持管理業務に関する項目	
(1) 維持管理体制	<ul style="list-style-type: none"> ・運営業務と一体となった維持管理体制や緊急時の対応に関する提案を評価した。 ・重層的なモニタリング体制を評価した。
(2) 維持管理業務	<ul style="list-style-type: none"> ・施設の現況及び事業期間中のリスクを踏まえた修繕等の対応について、施設機能の維持を図る提案を評価した。
(3) 長期修繕計画	<ul style="list-style-type: none"> ・施設の現況を踏まえた修繕計画及び大規模改修を発生させないための提案を評価した。 ・事業終了後を含めたライフサイクルコスト低減のための提案を評価した。
3 運営業務に関する項目	
(1) 運営体制	<ul style="list-style-type: none"> ・責任者、業務に応じた必要な人員及び実務経験のある人員配置等の確実な運営体制に関する提案を評価した。 ・業務従事者のスキルの向上等に寄与する研修やマニュアルの整備の取組み等を評価した。
(2) 給食調理業務	<ul style="list-style-type: none"> ・本市が作成する献立を確実に調理・提供するための人員体制・配置となっている点を評価した。 ・異物混入等を未然に防ぐための方策や、業務従事者の意識向上を図るための取組みを評価した。
(3) 衛生管理計画	<ul style="list-style-type: none"> ・各種衛生基準、マニュアル等に基づき、高度な衛生管理を適正に行うための取組みを評価した。 ・衛生検査や業務従事者の健康管理等を確実に実施する取組みを評価した。
(4) アレルギー対応食の提供	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応食の提供を確実に実施するための取組みを評価した。 ・誤配食等を防止するための確認体制を評価した。
(5) 配送業務	<ul style="list-style-type: none"> ・配送業務を安全かつ確実に行うための対応を評価した。

2 総評

平成20年度より運営を開始した本施設のPFI事業（BOT方式）は、令和5年3月31日をもって事業期間満了となるが、現事業終了後においても、引き続き本施設を利用し、市内の小中学校へ安全で安心な学校給食の提供を継続していくことが求められる。そのため本事業は、民間事業者のノウハウ等を活用し、本施設における維持管理及び運営を包括的に行うことによって、公共サービスの品質向上、本市の財政負担の縮減等を図り、より良質な学校給食を効率的・効果的に実施することを目的とし、本年5月から選定委員会を設置し慎重に審議を重ねてきたところである。

本事業の公募の結果、1グループから応募があり、各参画企業の持つ実績やノウハウを活かし、市の要求水準を上回る提案内容が示された。

選定委員会においては、優先交渉権者選定基準に則り、厳正かつ公正な加点項目審査を経て、シダックス大新東ヒューマンサービスグループの提案を最も優れた提案として特定し、この結果を踏まえ、本市において、当該グループを本事業の優先交渉権者に決定した。

今後、シダックス大新東ヒューマンサービスグループは、本市との包括委託契約に基づき、本市の要求事項に加えて、提案された内容を確実に履行することが求められる。その上で、本事業をさらに充実させ、事業期間にわたり効率的・効果的かつ安全で安心な学校給食の提供を継続できるよう、当該グループに対して次の事項に留意して事業を実施されることを望む。

- 安全で安心な学校給食の提供を継続するだけでなく、本市と協力してさらなるサービス向上に努めること
- 食中毒、異物混入及びアレルギー対応食関係の事故防止対策を徹底すること
- 児童生徒の喫食に影響が出ることのないよう、安全かつ確実な配送を徹底すること
- 本事業の終了後も長期的に本施設を継続使用することを見据え、予防保全を基本とした確実な維持管理を行うこと
- ライフサイクルコストの削減等に配慮した維持管理業務を実施すること
- 市内企業の活用や地元雇用のさらなる促進を図ること

最後に、食育の充実が求められ、学校給食の役割が従来にも増して高まりつつある中において、本事業が、未来を担う児童生徒の健やかな成長に資するべく、本市と事業者がお互いの経験とノウハウを合わせ、良好なパートナーシップのもと、安全、安心でさらに質の高い学校給食が安定的かつ継続的に児童生徒に提供されるよう期待する。