

# 東松島市新学校給食センター整備運営事業

## 審査講評

平成22年2月26日

東松島市新学校給食センター  
P F I 事業者審査委員会

東松島市新学校給食センターPFI事業者審査委員会（以下、「審査委員会」という。）は、東松島市新学校給食センター整備運営事業（以下「本事業」という。）に関して、落札者決定基準（平成20年12月24日公表）に基づき、提案内容等の審査を行いましたので、審査結果及び審査講評をここに報告します。

平成22年2月26日

東松島市新学校給食センターPFI事業者審査委員会  
委員長 深川 通寛

< 目 次 >

1	事業の概要.....	1
2	最優秀提案者選定までの経緯.....	3
3	競争参加資格確認審査結果.....	4
4	提案内容審査（基礎審査）結果.....	5
5	提案内容審査（定性審査）結果.....	5
6	提案内容審査（価格審査）結果.....	6
7	最優秀提案者の選定.....	6
8	財政支出の削減効果.....	6
9	審査講評.....	7

# 1 事業の概要

## (1) 事業名称

東松島市新学校給食センター整備運営事業（以下「本事業」という。）

## (2) 事業に供される公共施設等の種類

学校給食共同調理場（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

東松島市長 阿 部 秀 保

## (4) 事業目的

近年は飽食の時代と言われて久しく、食生活が豊かになる一方で、児童・生徒を取り巻く食環境は、栄養バランスの崩れ、食の外部化・簡便化、朝食の欠食増加、食べ残しや食品の廃棄増加、食べ物が食卓にのるまでの過程の理解不足など、新たな課題が生じている。

こうした中で、自らの「食」について考える習慣を身につけ、生涯を通じて健全で安心な食生活を実現することができるよう、「食育」の必要性が叫ばれており、学校給食は、子どもたちにバランスの取れた食事や食事マナーの指導、地場産物や郷土食の紹介など、食生活の大切さを伝える最良の「教材」といえる。

本市の学校給食は、合併前の旧矢本町が昭和54年度から、旧鳴瀬町が昭和55年度から全町センター方式に集約移行して調理業務を行っているが、地産地消を推進しながら地域の食材を活用し、児童生徒の栄養バランスと食の安全性に配慮しながらおいしい給食を提供するとともに、給食だよりや学校だより等を活用して、食の重要性について各家庭に発信しているところである。

しかしながら、市内2箇所にある現在の学校給食センターは、いずれも建築後30年近くを経ており、毎年の維持修繕経費が嵩んでいるほか、機械器具や備品の老朽化も進んでおり、毎日の欠かせない給食調理業務への安心及び安全面での影響が懸念されている。

加えて、平成9年に制定された「学校給食衛生管理の基準」に照らし、現施設では適合しない事項も多くなってきているため、早急に新たな学校給食施設を統合整備する必要がある一方で、市の厳しい財政状況の中でより効率的な事業の実施が求められている。

## (5) 事業手法

本事業は、「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の推進に関する法律」（平成11年法律第117号）（以下「PFI法」という。）に基づき、市が所有する土地に選定事業者自らが新たに施設を調査・設計、建設した後、公共施設等の管理者である市に施設等の所有権を移転し、選定事業者が所有権移転後の事業期間中に係る施設の維持管理業務及び給食の運営等業務を実施するBTO（Build Transfer Operate）方式とする。

なお、選定事業者の業務内容の範囲を越える業務については、市が実施するものとする。また、本事業は、以下に掲げる事項を十分に踏まえて実施するものとする。

- 1) 食品衛生上の技術的水準を高めるため、ドライシステム導入及び汚染・非汚染作業区域の明確なゾーニングを導入する。
- 2) 「学校給食衛生管理の基準」（文部科学省平成9年4月1日制定）及び大量調理施設管理マニュアル（厚生労働省平成9年3月24日制定）に適合するとともに、HACCP（Hazard Analysis Critical Control Point）の概念を取り入れた衛生管理を実施する。
- 3) 食物アレルギーを持つ児童生徒への給食の提供に対応した施設とし、これに対応したシステム

を構築する。

- 4) 食育の推進に寄与する施設とする。
- 5) 食材の地産地消に努めつつ、豊かでおいしい給食の提供を行う。
- 6) 施設の防音対策、脱臭対策及びその他の対策を行い、近隣への影響の低減に配慮する。
- 7) 施設の整備業務、施設の維持管理業務及び給食の運営等業務に当たっては、省エネルギーに努めるとともに、環境負荷の低減に配慮する。
- 8) 調理場における廃棄物（給食の残滓を含む。）の発生及び排出を抑制し、再利用・再資源化等を促進することにより、その減量を推進するとともに、廃棄物の適正な処理を図る。

#### **(6) 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) 本施設の施設整備業務（既存学校給食センター解体業務を含む）
- 2) 本施設の維持管理業務
- 3) 給食の運営業務

#### **(7) 事業期間**

本事業の事業期間は、事業契約の市議会における議会の議決を得られた日から平成38年3月末日までとする。

## 2 最優秀提案者選定までの経緯

### (1) 最優秀提案者の選定方式

本事業は、施設の調査・設計、建設並びに維持管理及び給食の運営の各業務を通じて、選定事業者に効率的・効果的かつ安定的・継続的なサービスの提供を求めるものである。

したがって、市は、落札者の決定について、公平性の担保及び透明性の確保に配慮したうえで、地方自治法施行令（昭和22年政令第166号）第167条の66に基づく入札公告により広く入札参加者を募り、同施行令第167条の10の2第1項又は第2項に規定する価格及び価格以外の要素（事業実施能力並びに設計・建設・維持管理・運営能力等）を含めた総合評価一般競争入札により行った。

最優秀提案者の選定方法は、競争参加資格確認審査と提案内容審査の二段階により実施した。

### (2) 最優秀提案者の選定体制

最優秀提案者の選定体制は、学識経験者及び市の職員等で構成する審査委員会（「東松島市新学校給食センターPFI事業者審査委員会設置要綱（平成21年6月1日告示）」に基づき設置、以下「審査委員会」という。）において行った。

区 分	氏 名	所 属
委員長	深川 通寛	石巻専修大学 経営学部経営学科 教授
副委員長	谷津 憲司	東北工業大学 工学部建築学科 教授
委 員	佐々木 ルリ子	仙台白百合女子大学 人間学部健康栄養学科 准教授
	大沼 雄吉	東松島市副市長
	木村 民男	東松島市教育長

#### 審査委員会の開催経過

開催日程	審議内容等
第1回審査委員会 平成21年 7月 6日(月)	・事業者の選定方式（総合評価一般競争入札）の決定 ・落札者決定基準の決定
第2回審査委員会 平成21年12月 7日(月)	・審査基準の決定 ・提案書の審査（分科会方式による審査）
第3回審査委員会 平成22年 1月 5日(火)	・提案書の審査・評価（合議方式による審査） ・最優秀提案者の選定

### (3) 事業者選定スケジュール

平成21年 7月14日(火)	入札説明書等の公表
7月22日(木)	入札説明書等に関する説明会
7月22日(木) 「説明会終了後」	事業計画地現地説明会
7月14日(火) ～ 7月28日(火)	入札説明書等に関する質問の受付(1回目)
7月30日(木)	配食予定校見学会
8月13日(木)	入札説明書等に関する質問回答の公表(1回目)
8月14日(金) ～ 8月21日(金)	入札説明書等に関する質問の受付(2回目)
9月 8日(火)	入札説明書に対する質問回答の公表(2回目)
10月 1日(木) ～ 10月 5日(月)	入札参加表明書及び競争参加資格確認申請書の受付
10月 7日(水)	競争参加資格確認審査の結果の通知
11月20日(金)「午前」	入札書等及び入札提案書類の受付
11月20日(金)「午後」	入札書の開札
平成22年 1月 5日(火)	落札者(最優秀提案者)の選定

### 3 競争参加資格確認審査結果

平成21年10月5日までに提出された3グループの入札参加者の競争参加資格確認申請書等に関して、競争参加資格に関する確認審査を行った。これらの結果、いずれの入札参加者も、入札説明書等に示す要件を満たしており、提案審査のための入札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	09001	09002	09003
グループ名	グリーンハウスグループ	東洋食品グループ	ライト工業グループ
代表企業	株式会社グリーンハウス	株式会社東洋食品	ライト工業株式会社
構 成 員	株式会社梓設計 株式会社盛総合設計 株式会社熊谷組東北支店 三菱電機ビルテクノサービス株式会 社東北支店 日本調理機株式会社東北支店 八千代エンジニアリング株式会社	株式会社楠山設計 鹿島道路株式会社 株式会社丸本組東松島営業所 同和興業株式会社 株式会社アイホー東京支店 東北アイホー調理機株式会社 三菱UFJリース株式会社	株式会社マド建築総合設計 株式会社松本純一郎設計事務所 株式会社小野良組 株式会社ビルキャスト 株式会社メフォス 株式会社ユアテック タニコー株式会社 日本PFIインベストメント株式会社

#### 4 提案内容審査（基礎審査）結果

平成21年11月20日に、3グループより入札書等及び提案書類が提出された。

##### (1) 入札金額に関する審査結果

入札参加者の提出した入札金額に関する適格審査を行った結果、3グループとも予定価格の範囲内であることが確認された。

##### (2) 基本的要件に関する審査結果

入札参加者の提出した提案書類に関して、提出書類審査及び落札者決定基準に示す基本項目の審査基準を満たしていることの適格審査を行った結果、3グループとも適格であることが確認された。

#### 5 提案内容審査（定性審査）結果

入札参加者の提出した入札提案書類に関して、審査委員会において、落札者決定基準に示す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、審査項目ごとに落札者決定基準に示す下記の評価区分にしたがい、5段階評価により配点を行った。

評価区分	配点比率
A 審査項目に対する具体的な提案があり、特に優れている。	100%
B AとCの中間程度	75%
C 審査項目に対する具体的な提案があり、優れている。	50%
D CとEの中間程度	25%
E 審査項目に対する具体的な提案がなく、特に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。（65点満点）

審査項目		配点	09001	09002	09003
1) 事業計画	① 基本方針	2.00	2.00	1.50	1.00
	② 事業の実施体制	1.00	0.75	0.75	0.75
	③ 資金調達	2.00	1.00	1.50	0.00
	④ リスク管理計画	4.00	3.00	3.00	1.00
	⑤ キャッシュフロー	1.00	0.75	0.50	0.00
	小計	<b>10.00</b>	<b>7.50</b>	<b>7.25</b>	<b>2.75</b>
2) 施設計画	① 外部計画	2.00	1.50	1.00	0.50
	② 内部ゾーニング計画、内部動線計画、必要諸室計画	5.00	3.75	2.50	1.25
	③ 施設の機能性・経済性	4.00	3.00	2.00	2.00
	④ 調理設備計画、食器食缶等調達計画、施設備品調達計画	4.00	2.00	1.00	1.00
	⑤ 既存施設の解体及び新施設の施工計画	4.00	3.00	2.00	2.00
	小計	<b>19.00</b>	<b>13.25</b>	<b>8.50</b>	<b>6.75</b>
3) 維持管理計画	① 保守管理業務（建築物・建築設備・附帯施設）	2.00	1.00	1.00	1.00
	② 保守管理業務（調理設備・食器食缶等・施設備品）	2.00	1.00	1.00	0.50
	③ 清掃業務	1.00	0.50	0.50	0.50



	④ 警備業務	1.00	0.50	0.50	0.25
	小 計	<b>6.00</b>	<b>3.00</b>	<b>3.00</b>	<b>2.25</b>
4) 運営 計画	① 運營業務実施体制	4.00	3.00	2.00	2.00
	② 調理業務	4.00	3.00	2.00	2.00
	③ 衛生管理業務	3.00	2.25	1.50	1.50
	④ 配送・回送業務	3.00	2.25	1.50	0.75
	⑤ 洗浄・残滓処理業務	3.00	2.25	2.25	1.50
	⑥ 運営備品調達業務	3.00	1.50	0.75	0.75
	⑦ アレルギー対応食調理業務	2.00	1.00	0.50	0.50
	⑧ 開業準備業務	2.00	1.50	1.00	1.00
	小 計	<b>24.00</b>	<b>16.75</b>	<b>11.50</b>	<b>10.00</b>
5) その他	① 地域経済への配慮	4.00	3.00	3.00	2.00
	② 総合的な見地からの評価	2.00	1.50	1.00	0.50
	小 計	<b>6.00</b>	<b>4.50</b>	<b>4.00</b>	<b>2.50</b>
合 計		<b>65.00</b>	<b>45.00</b>	<b>34.25</b>	<b>24.25</b>

## 6 提案内容審査（価格審査）結果

入札参加者の提出した入札金額に関して、落札者決定基準に示す方法に基づいて、価格審査を行った。（35点満点）

項 目	基準配点	09001	09002	09003
入札金額	—	4,383,318,485円	4,262,479,723円	4,379,809,647円
配 点	<b>35.00</b>	<b>34.04</b>	<b>35.00</b>	<b>34.06</b>

## 7 最優秀提案者の選定

審査の結果は下記のとおりであり、落札者決定基準に基づき、総合評価で最も高い得点を得た09001（グリーンハウスグループ）を最優秀提案者として選定した。

項 目	基準配点	09001	09002	09003
定性審査	65	45.00	34.25	24.25
価格審査	35	34.04	35.00	34.06
総合評価	<b>100</b>	<b>79.04</b>	<b>69.25</b>	<b>58.31</b>
順 位	—	<b>1 位</b>	<b>2 位</b>	<b>3 位</b>

## 8 財政支出の削減効果

最優秀提案者の提案に基づき、本事業を実施する場合の財政支出について、市が直接実施する場合の財政支出との比較を行ったところ、現在価値換算で約**5.32%削減**されることになった。

① 従来手法による市の財政支出（現在価値）	約3,972百万円
② PFI手法による市の財政支出（現在価値）	約3,761百万円
①－② 財政支出の削減効果	約 211百万円減（約5.32%減）

## 9 審査講評

審査委員会における定性審査について、以下に講評する。

### (1) 事業計画に関する項目

審査項目	講評
① 基本方針	<p>[09001] ①市が掲げる事業目的・配慮事項等を十分に理解したうえでの積極的な取組姿勢を高く評価できる。 ②地震時の迅速な対応等、危機管理への配慮を評価できる。</p> <hr/> <p>[09002] ①豊富な学校給食の運営実績を活かしたうえでの積極的な提案を評価できる。</p> <hr/> <p>[09003] ①要求水準を満たすための提案について一定の評価をする。</p>
② 事業の実施体制	<p>[09001] ①本事業を実施するのに必要かつ十分な体制の構築を評価できる。</p> <hr/> <p>[09002] ①本事業を実施するのに必要かつ十分な体制の構築を評価できる。</p> <hr/> <p>[09003] ①本事業を実施するのに必要かつ十分な体制の構築を評価できる。</p>
③ 資金調達	<p>[09001] ①融資確約書に基づく金融機関との協議等がなされていることを評価できる。</p> <hr/> <p>[09002] ①融資確約書に基づく金融機関との協議等が十分になされて（詰められて）いることを評価できる。</p> <hr/> <p>[09003] ①借入条件等に対する理解度が不足しているとともに、金融機関との協議等も十分とは言えない。</p>
④ リスク管理計画	<p>[09001] ①想定されるリスクを未然に防止するためのさまざまな有効かつ具体的な提案を評価できる。 ②セルフモニタリングの体制、コミュニケーションウェアの活用、ヘルプデスクの設置、バックアップサーバー等の提案を評価できる。</p> <hr/> <p>[09002] ①想定されるリスクに対応するためのさまざまな有効かつ具体的な提案を評価できる。 ②セルフモニタリングの体制、事業継続のための計画（BCP）、バックアップサーバーの充実等の提案を評価できる。</p> <hr/> <p>[09003] ①想定されるリスクの分析はなされていないが、リスクを未然に防ぐ提案について一定の評価をする。 ②セルフモニタリングの体制、バックアップサーバー等の提案を評価できる。</p>

審査項目	講評
⑤ キャッシュフロー	<p>[09001]</p> <p>①緊急資金枠の確保、株主劣後ローン返済の内部留保、費用変動リスクの長期固定化（株主間協定）、施設整備段階及び運営段階におけるリザーブ資金の確保等、キャッシュフローの安定化に対する提案を評価できる。</p>
	<p>[09002]</p> <p>①配当の内部留保、劣後融資枠の設定、借入金利の固定化等、キャッシュフローの安定化に対する提案を評価できる。</p>
	<p>[09003]</p> <p>①「市の支払」と「SPCの資金調達」とが整合していないなど、キャッシュフロー計画が十分とは言えない。</p> <p>②「優先融資」、「劣後融資」などにおいても、不整合が見受けられる。</p>

(2) 施設計画等に関する項目

審査項目	講評
① 外部計画	<p>[09001] ①北西風（季節風）に対し、袖壁の設置や進入路スロープ部分にロードヒーティングの敷設等、配慮があり高く評価できる。 ②来客入口付近に見学者用のバス駐車場の整備など、運営を含めたきめの細かい設計は高く評価できる。</p> <p>[09002] ①東北地方の気象条件等に対する配慮が少なかったが、特に北西風を認識している点、また東松島の景観・風土をイメージとした曲面大屋根の計画は評価できる。 ②来客用駐車場・駐輪場と本体施設出入口をつなぐ歩行者路を整備している点は評価できる。</p> <p>[09003] ①東北地方の気象条件等に対する配慮が少なく、特に北西風を認識している点は評価できるものの、積極的な防風対策とは言い難い。 ②来客用駐車場・駐輪場を本体施設出入口側に計画し、専用歩道を整備している点は評価できる。</p>
② 内部ゾーニング計画、内部動線計画、必要諸室計画	<p>[09001] ①食育に対し具体性のある提案と積極的な姿勢が感じられ、高く評価する。今後、市の食育政策に対し盛り上げてくれそうな期待感が持てる。 ②外部からの出入口が検便検査を行っている市職員及び事業者と、行っていない一般利用者・見学者に分け、感染対策を明確にした計画となっており、評価できる。</p> <p>[09002] ①2階の事業者側トイレ等が休憩室に組み込まれており、使用勝手や動線をもう少し考慮してもらいたい。 ②外部からの出入口が検便検査を行っている市職員と、行っていない一般利用者・見学者が同じエントランスとなり、感染対策等への配慮があまりなされていない。</p> <p>[09003] ①調理員専用トイレを使用する際、調理員更衣室、準備室との関係性が不明瞭で、汚染と非汚染の調理員が廊下で交錯する可能性がある。 ②2階部分で見学者等と調理員のエリアをテンキーシステムによる扉で管理しているが、動線及び衛生管理の観点からも煩雑さを感じる。 ③外部からの出入口が検便検査を行っている市職員と、行っていない一般利用者・見学者が同じエントランスとなり、感染対策等への配慮があまりなされていない。</p>
③ 施設の機能性・経済性	<p>[09001] ①耐用年数50年、重要度係数1.35（水準書1.25）の採用など、事業期間以降に対しても積極的な提案は特に高く評価できる。 ②具体的な数値を用いてエコ対策を提案している部分が評価できる。</p> <p>[09002] ①要求水準を達成しているが、特に際だった提案には至っていない。</p> <p>[09003] ①要求水準を達成しているが、特に際だった提案には至っていない。</p>

審査項目	講評
④ 調理設備計画、食器食缶等調達計画、施設備品調達計画	<p>[09001] ①絵柄等の選択が可能な食器など、食育を考えた選定が評価できる。</p> <p>-----</p> <p>[09002] ①冷蔵庫・冷凍庫がパススルー型となっていない、皮剥室の固定機器により、果物調理動線と交錯が起これ、衛生面に支障をきたすなど、機器類への配慮不足が感じられる。 ②新型の洗浄機で提案されているが、洗浄能力について実績等による具体的な提案がなされていない。また、コンテナが大型となっているため、受け入れ側の学校において、現状のスペースで対応できるのか不明である。</p> <p>-----</p> <p>[09003] ①要求水準を達成しているが、特に際だった提案には至っていない。</p>
⑤ 施設の施工計画等	<p>[09001] ①現場説明会・体験会の開催（3回）、市民参加モニュメントづくり（2回）など積極的な提案が高く評価できる。 ②解体において、具体的な数値等の記述があり、評価できる。</p> <p>-----</p> <p>[09002] ①工事の進捗状況をお知らせするチラシ等を配布、現場見学会（1回/2ヶ月程度）の実施などの配慮の提案が評価できる。</p> <p>-----</p> <p>[09003] ①近隣住民に対し、計画説明・建築着工前・解体工事前、計3回の説明会を開催の提案が評価できる。</p>

(3) 維持管理計画に関する項目

審査項目	講評
① 保守管理業務（建築物・建築設備・附帯施設）	<p>[09001] ①要求水準を達成しているが、特に際だった提案には至っていない。</p> <p>-----</p> <p>[09002] ①要求水準を達成しているが、特に際だった提案には至っていない。</p> <p>-----</p> <p>[09003] ①要求水準を達成しているが、特に際だった提案には至っていない。</p>
② 保守管理業務（調理設備・食器食缶等・施設備品）	<p>[09001] ①冷蔵庫内温度の履歴保存や中心温度計の測定記録のパソコン保存など評価できる。しかしながら、今後の課題として、データベース化など、運営や管理に活かせるデータ管理や活用方法を検討してもらいたい。</p> <p>-----</p> <p>[09002] ①冷凍庫・冷蔵庫に温度監視システムを導入する計画は評価できる。しかしながら、中心温度を含め、トータルシステムとしてデータベース化するなど、もう少し現代的な具体性を挙げた提案を欲しかった。</p> <p>-----</p> <p>[09003] ①要求水準を達成しているが、特に際だった提案には至っていない。</p>
③ 清掃業務	<p>[09001] ①要求水準を達成しているが、特に際だった提案には至っていない。</p> <p>-----</p> <p>[09002] ①要求水準を達成しているが、特に際だった提案には至っていない。</p> <p>-----</p> <p>[09003] ①要求水準を達成しているが、特に際だった提案には至っていない。</p>
④ 警備業務	<p>[09001] ①指紋照合による入退館システムを採用するなど、評価できる。</p> <p>-----</p> <p>[09002] ①セキュリティーカードを採用するなど、評価できる。</p> <p>-----</p> <p>[09003] ①具体的な入退館方法の提案には至っていない。</p>

(4) 運営計画に関する項目

審査項目	講評
① 運営業務実施体制	<p>[09001]</p> <p>①運営業務の基本方針として4つの方針を掲げ、具体的な提案が評価できる。</p> <p>②44名体制で業務に臨む妥当性を感じられ、評価できる。</p> <p>③おいしい給食提供のための、ホスピタリティーを高める従業員教育など意欲ある提案は評価できる。</p> <p>④市とのコミュニケーション（「協働」）や教育や実習など、市との関係性を念頭に考えられている点は評価できる。</p> <hr/> <p>[09002]</p> <p>①26名体制となっているが、妥当性の検証等、少人数での運営に対する提案根拠が具体的に示されておらず、多少不安が残る。</p> <hr/> <p>[09003]</p> <p>①57名体制となっており、安心感が高い点は評価できる。</p>
② 調理業務	<p>[09001]</p> <p>①最大100食のアレルギー対応食調理能力は余裕がある提案が評価できる。</p> <p>②保存食用専用冷蔵庫を4箇所設置するなど、交差汚染への配慮がうかがえる。</p> <p>③地産地消への提案が具体的で、特に高く評価できる。東松島市特有の牡蠣に対する取り扱いが明示されるなど、当市の状況を把握し提案されている。</p> <p>④インターネットを利用した健康サポートサービス「あすけん」の利用など、市への協力・支援体制が高く評価できる。</p> <hr/> <p>[09002]</p> <p>①全国一の学校給食センター運営実績を活かし、大量調理でおいしい給食を提供するために、使用機器の特性に合わせた調理方法（下処理から配缶まで）のデータを多数保有しており、評価できる。</p> <hr/> <p>[09003]</p> <p>①地産地消を意識した具体的な食材調理方法の提案が評価できる。</p>
③ 衛生管理業務	<p>[09001]</p> <p>①自動うがい機の導入、喫食禁止食品の設定など具体的で、積極的な取り組みを感じられ、高く評価できる。</p> <p>②牡蠣を使った献立への対応が明確に提示されている。</p> <p>③衛生教育研修などの取り組みが評価できる。記載はないが、外部に出て研修を受けることにより、他の事例などを把握できると更によくなるので検討してもらいたい。</p> <p>④衛生検査について具体的な項目が提案されていない。</p> <p>⑤危険要因の排除で「気づきメモ」の作成など、問題が起こる前に対策を立てる姿勢は特に高く評価できる。</p> <hr/> <p>[09002]</p> <p>①保健所出身の衛生指導員による巡回指導の提案は評価できるが、巡回指導のみではあまり効果が期待できない。</p> <p>②フードスタンプ法による衛生検査の実施など、細かい部分へ踏み込んだ提案が評価できる。</p> <hr/> <p>[09003]</p> <p>①年6回ノロウイルス検査（全員）を実施する提案は、評価できる。</p>



審査項目	講評
	②全体的に一般的な衛生管理で、要求水準書以上の提案には至っていない。
④ 配送・回送業務	<p><b>[09001]</b></p> <p>①事前走行を実施し、配送必要台数の決定やルートハザードマップの作成をするなど、非常に具体的で、高く評価できる。</p> <p>②配送車両の庫内アルコール消毒は衛生面からも評価できる。</p> <p>③アレルギー対応食配送に対し、色等による識別などきめ細かい提案が評価できる。</p> <p>④血圧測定と飲酒濃度チェックなど配送員の管理等まで提案がなされている。</p> <hr/> <p><b>[09002]</b></p> <p>①事前走行を実施し、配送必要台数の決定や配送車に GPS 携帯電話を搭載することにより、携帯電話会社の GPS MAP サービスを利用するなど、非常に具体的で、高く評価できる。</p> <p>②通常よりコンテナが大型化されている事を考えると6台で時間内配送が可能か検討の余地がある。</p> <hr/> <p><b>[09003]</b></p> <p>①配送車4台による業務を提案されているが、配送計画として不十分ではないかという疑問がある。</p>
⑤ 洗浄・残滓処理業務	<p><b>[09001]</b></p> <p>①厨房設備機器は、ATP検査（アデノ三リン酸検査）、スタンプ検査など洗浄度合いが把握できる検査に対する具体的な提案が評価できる。</p> <p>②主に野菜屑や米飯類などのでんぷん質のものについては、メタンガス化することでバイオマス発電に利用の提案と具体的なリサイクル事業者の記載が高く評価できる。</p> <p>③廃食油再生燃料（エコ重油）は、市庁舎等での冷暖房燃料として活用されており、地域でのリサイクルに関する提案と実施事業者の関心表明の取得が、特に高く評価できる。</p> <hr/> <p><b>[09002]</b></p> <p>①細菌検査用培地、培養器を使用したフードスタンプ法により、調理従事者の手指から調理機器の洗浄しにくい部分に対する検査について具体的な提案が評価できる。</p> <p>②食品残滓からリサイクルされた堆肥の活用方法として花壇や外構の植栽へ施肥することにより土壌改善と土壌の活性化を促進の提案と具体的なリサイクル事業者の記載が高く評価できる。</p> <hr/> <p><b>[09003]</b></p> <p>①検査キットで、定期的に洗浄済食器の「でんぷん性・脂肪性残留物」を検査について具体的な提案が評価できる。</p> <p>②食廃油は専門業者が飼料への添加油脂や廃油石けんとして「100%再資源化」の提案が評価できる。</p>
⑥ 運営備品調達業務	<p><b>[09001]</b></p> <p>①配送車の荷台扉にシャッター方式を採用し安全性に配慮されている点が評価できる。</p> <p>②パワーゲートを装着し、学校改修等将来を見据えた提案が評価できる。</p> <hr/> <p><b>[09002]</b></p> <p>①要求水準を達成しているが、特に際だった提案には至っていない。</p>



審査項目	講評
	<p>【09003】 ①要求水準を達成しているが、特に際だった提案には至っていない。</p>
<p>⑦ アレルギー対応食調理業務</p>	<p>【09001】 ①安全且つ確実に業務を遂行するため、アレルギー担当者を最低1年間固定している点が評価できる。</p> <hr/> <p>【09002】 ①要求水準を達成しているが、特に際だった提案には至っていない。</p> <hr/> <p>【09003】 ①要求水準を達成しているが、特に際だった提案には至っていない。</p>
<p>⑧ 開業準備業務</p>	<p>【09001】 ①リハーサルには、500食を2回、4,300食を1回を想定して行う提案は、安心でき、高く評価できる。但し、アレルギーについては提案されておらず、今後の課題である。 ②パンフレットの他に広報用DVDを作成するなど積極的な提案が評価できる。</p> <hr/> <p>【09002】 ①リハーサルには、1,000食を2回（アレルギー対応食、最大50食/回を含む）の提案が評価できる。</p> <hr/> <p>【09003】 ①リハーサルの食数等詳細の提案には至っていない。 ②業務開始前の余裕期間10日間は評価できるが、その期間を活かすための具体的な提案がなされていないため、その期間の維持管理を含めた運用が不明瞭である。</p>

(5) その他に関する項目

審査項目	講評
① 地域環境への配慮	<p>[09001] ①地元企業の活用（関心表明の取得）や地元雇用に対しての具体的提案があり、高く評価できる。</p> <p>[09002] ①地元企業の活用や地元雇用（新卒者への配慮やパートから正社員への登用）に対しての具体的提案があり、高く評価できる。</p> <p>[09003] ①地元企業の活用や地元雇用に対しての提案があり、評価できる。</p>
② 総合的な見地からの評価	<p>[09001] ①これまでの提案内容を総合的な見地から評価するとき、地域に適応した具体的な提案が数多くなされており、高く評価できる。</p> <p>[09002] ①これまでの提案内容を総合的な見地から評価するとき、具体的な提案がなされており、評価できる。</p> <p>[09003] ①これまでの提案内容を総合的な見地から評価するとき、要求水準を達成しているが、特に際だった提案には至っていない。</p>

## (6) 総評

本事業は、老朽化した市内2箇所の学校給食センターを統合・整備し、その後、約15年間に渡り給食の運営等を事業者委ねるものであり、東松島市としては最初のPFI事業である。

まず、提案書を提出された、グリーンハウスグループ、東洋食品グループ、ライト工業グループにおいては、いずれも本事業に対する意欲と熱意と実力を感じさせる内容であり、独自のノウハウを活かした提案に対して敬意を払うとともに感謝するところである。

提案内容審査においては、落札者決定基準に基づき、各審査委員の専門的な知見による意見交換を行い、慎重に審査を行った。3グループとも要求水準を超える優れた提案がなされたが、グリーンハウスグループの評価の方が高くなった。また、入札価格審査においては、東洋食品グループの得点が若干高かったが、グリーンハウスグループが総合評価において最優秀提案者として選定されたものである。

なお、選定されたグリーンハウスグループにおいては、円滑な事業実施に向け、今後、市との具体的な協議を重ね、新たなパートナーシップのもと、「児童生徒の栄養バランスと食の安全性に配慮しながらおいしい給食を提供する」先進給食センターとして、本事業の目的が達成されることを期待する。

また、選定されたグリーンハウスグループの提案書の審査において、以下の点の改善及び実現に向けたより具体的な検証を今後期待する。

- ① 食育について、高く評価した提案の実現を期待する。
- ② 外部計画について、北風対策として提案し評価した、袖壁を設けることの効果について、より具体的に検証されることを期待する。
- ③ 内部ゾーニング計画、動線計画、必要諸室計画について、学校給食衛生管理基準等を含む最新の関連法令等の改定等に即して、詳細な計画の確認、検討を期待する。
- ④ 衛生教育研修について、他の類似事例なども把握し、よりよい取組を期待する。
- ⑤ 衛生検査について、具体的に提案してもらうことを期待する。

最後に本審査会の審査結果において、差が出たのは最優秀提案者であるグリーンハウスグループは地域のことをよく調べており、その後の提案にも具体性があり、実現性が高いと判断された結果だと思う。

また、最優秀提案者が発信しているメッセージは、給食を通して子どもたちに夢を与えており、これも共感を呼んだのではないかという意見があり、今後の学校給食PFI事業に大いに期待ができる事業となることを希望するものである。