

東松島市学校給食センター
維持管理運営包括委託事業

審査講評

令和7年11月20日

東松島市学校給食センター維持管理運営
包括委託業務プロポーザル審査委員会

東松島市学校給食センター維持管理運営包括委託業務プロポーザル審査委員会（以下「審査委員会」という。）は、東松島市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。）に関して、事業者選定基準（令和7年7月22日公表）に基づき、提案内容等の審査を行ったので、審査結果及び審査講評を公表する。

令和7年11月20日

東松島市学校給食センター維持管理運営包括委託業務プロポーザル審査委員会
委員長 佐藤 伸 壽

目 次

第1	審査の概要	3
1	事業者の選定方式	3
2	審査の進め方	3
	(1) 参加資格確認審査	3
	(2) 提案審査	3
3	本事業のこれまでの経過	3
第2	審査結果	4
1	審査等の経過	4
2	提案審査	4
	(1) 基礎審査	4
	(2) 定性審査	4
	(3) 価格審査	5
	(4) 審査結果	5
3	審査講評	5
	(1) 各審査項目の講評	5
	(2) 総評	7

第1 審査の概要

1 事業者の選定方式

本事業は、維持管理・運営の各業務を通じて、事業者に安全・安心で、効率的かつ効果的な学校給食の提供を、安定的かつ継続的に求めるものである。

したがって、事業者の選定に当たっては、応募者が募集要項に記載する参加資格を有しており、かつ提案内容が要求水準を満たしていることを前提として、透明性及び公平性が確保されることに十分配慮したうえで、公募型プロポーザル方式により行った。

2 審査の進め方

審査は、参加資格確認審査と提案審査から構成され、参加資格確認審査は事務局が行い、提案審査については審査委員会が行った。

審査委員会は、事業者選定基準に基づいて提案審査（基礎審査）を行うほか、提案審査（定性審査）と提案審査（価格審査）の総合評価により優先交渉権者を選定した。審査の手順は以下の通りである。

(1) 参加資格確認審査

第一段階審査として、応募者の参加資格を確認した。（事務局）

(2) 提案審査

第二段階審査として、応募者からの提案内容等を審査した。（審査委員会）

提案審査（基礎審査）では、参加資格、見積金額及び基本的要件の適格性を確認した。提案審査（定性審査）では、提案内容を事業計画、維持管理計画、運営等計画及び提案全体の視点から総合的に評価した。提案審査（価格審査）では、見積金額に基づき計算式により配点した。

3 本事業のこれまでの経過

○令和7年度

6月9日 事業実施方針の公表

本事業を包括委託事業により実施することとして公表

7月22日 募集要項等の公表

市のホームページに掲載

8月22日 募集要項等に関する質問回答の公表（1回目）

3者51件の質問に回答

9月1日～9月3日 参加表明書及び参加資格審査申請書の受付

1グループからの申請を受付

9月10日 参加資格審査結果の通知

事務局で参加資格に関する要件を審査し、申請があった1グループを適格と判断し、結果を通知

9月12日 募集要項等に関する質問回答の公表（2回目）

1者8件の質問に回答

10月14日～10月15日 提案書の受付

1グループからの提出を受付

10月15日 包括委託見積金額の適格審査

応募者が立ち会いのもと、事務局で見積金額の適格審査を行い、委託料支払総額の
上限価格の範囲内であることを確認

第2 審査結果

1 審査等の経過

令和7年9月1日から9月3日までの間に、1つのグループから参加表明書及び参加資格審査申請書の提出があった。この応募グループの参加資格に関する要件の確認審査を実施し、適格であると判断したことから、令和7年9月10日に書面にてその結果を通知するとともに、応募グループに登録受付番号を付与し匿名での提案審査を行った。

応募者：09101 グループ

代表企業 株式会社ジーエスエフ

構成企業 三菱電機ビルソリューションズ株式会社北日本支社、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北日本支店

2 提案審査

(1) 基礎審査

1) 参加資格に関する適格審査

事務局は、1グループの参加資格が、公募要項等に示す要件を満たしていることを確認し、審査委員会がこれを承諾した。

2) 見積金額に関する適格審査

事務局は、1グループの見積金額が、市が定めた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、審査委員会がこれを承諾した。

3) 基本的要件に関する適格審査

事務局は、1グループの提案書類が、すべてにおいて事業者選定基準に示す基本項目（審査基準）を満たしていることを確認した。

(2) 定性審査

総合評価は、事業者選定基準に基づき、定性審査の配点（基準配点120点／60点未満の場合は失格）と価格審査の配点（基準配点80点）の合計（総合評価値・基準配点200点）で評価した。

提案内容について、審査委員会が「表 評価区分・配点比率」に基づき評価区分ごとに①～⑤の5段階で評価したことで得られた配点をもって得点化（四捨五入は行わない）した。

表 評価区分・配点比率

評価区分	配点比率
① 審査項目に対する提案において優れている点はない	0 %
② ①と③の中間程度	2 5 %
③ 優れている（要求水準を超えた優れた提案が複数項目以上ある。）	5 0 %
④ ③と⑤の中間程度	7 5 %
⑤ 特に優れている（要求水準を超えた優れた提案が、相当項目ある。）	1 0 0 %

定性審査の得点：09101 グループ

84.95点

(3) 価格審査

配点の計算式

配点=30+(委託料支払総額の上限価格-見積金額に基づいて算定された契約金額)/5,000,000円

価格審査の得点：09101 グループ

提案価格（税込み）2,123,000,000円

30.17点

(4) 審査結果

1グループの定性審査と価格審査の合計得点は115.12点である。

以上により、株式会社ジーエスエフを代表企業とする応募者（09101グループ）を優先交渉権者として選定した。

3 審査講評

(1) 各審査項目の講評

1) 事業計画に関する項目

評価項目	講 評
1) 事業計画の基本方針	<ul style="list-style-type: none">・持続可能な開発目標（SDGs12「つくる責任 つかう責任」）の取り組みについて、例えば、① 生徒の食べ残しの確認と適正な処理、② 調理時に可食部を増やす工夫、③ 規格外野菜の活用、④ 食育を通じた啓発などを提案している。・現事業者として15年間無事故の実績を背景に、適法、合理的、効率的な観点から総合的に提案している。・維持管理業務責任者と調理設備業務責任者を独自に配置している。・創意工夫について十分考慮した提案となっている。
2) リスク管理計画	<ul style="list-style-type: none">・PDCAサイクルが明確である。・① リスクの未然防止、② 発生時の対処方策、③ 資金等財務計画ともに体系構築がなされている。・15年間の実績によりスキル面でも必要十分な水準を満たしている。・リスクに対する体制が十分計画されている。

2) 維持管理計画に関する項目

評価項目	講 評
1) 維持管理業務の基本方針及び実施体制	<ul style="list-style-type: none">・市側に立った① 保守点検の考え方、② LCCの最適化方針、③ 実施体制ともに好ましい内容であり、必要十分な水準を満たしている。

2) 建築物保守管理業務、建築設備保守管理業務、附帯施設保守管理業務、外構等保守管理業務	<ul style="list-style-type: none"> ・積極的な提案内容に期待が持てる。 ・これまで使用してきた施設や設備を熟知していることから、上記1)の基本方針により十分に適正なライフサイクルコストとなる内容である。
3) 調理設備・食器食缶等・施設備品保守管理業務	<ul style="list-style-type: none"> ・これまで使用してきた施設や設備を熟知していることから、上記1)の基本方針により十分に適正なライフサイクルコストとなる内容である。
4) 清掃業務	<ul style="list-style-type: none"> ・本事業は適正な衛生状態の維持（HACCPレベル）を基礎として成立することを十分に認識した内容である。
5) 警備業務	<ul style="list-style-type: none"> ・警備業務について、必要十分な水準を満たしている。
6) 施設等調査業務	<ul style="list-style-type: none"> ・施設等調査業務について、必要十分な水準を満たしている。

3) 運営計画に関する項目

評価項目	講 評
1) 運營業務の基本方針及び実施体制	<ul style="list-style-type: none"> ・マニュアルの改訂に向けて研究が進められている。 ・① おいしさの追求、② 対象者の成長貢献、③ 利他的な業務理念を基本とした運営方針に共感できる。 ・方針に即した業務配置や執行体制が適切であり、本項における必要十分な水準を満たしている。 ・見て学ぶ視覚的な研修を取り入れている。
2) 食材検収補助業務、調理業務、食物アレルギー対応食調理業務	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応への責任感が感じられる。 ・① 食材検収補助、② 食材の温度管理等、③ アレルギー対応食ともに必要十分な水準を満たしている。 ・アレルギー対応食の調理について増員体制を確立している。
3) 衛生管理業務	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理の方策が具体的である。 ・① 従業員の健康管理、② 衛生検査、③ 建屋の衛生管理ともに必要十分な水準を満たしている。 ・家族を含めた個人衛生の管理を徹底している。
4) 配送・回収業務	<ul style="list-style-type: none"> ・配送・回収業務について、必要十分な水準を満たしている。
5) 食器食缶等の洗浄・残滓処理業務、残滓処理業務	<ul style="list-style-type: none"> ・従来体制においても十分な努力を確認できているが、残食に関してはクラスからの情報収集（原因の究明）とその対応（反映等）について引き続き努力されることを期待できる。 ・廃油の活用、フードロスへの取組などを提案している。
6) 運営備品調達業務	<ul style="list-style-type: none"> ・LCCの最適化を念頭に適正なタイミングでの更新が提案されており、必要十分な水準を満たしている。

4) 提案全体に関する項目

評価項目	講 評
1) 提案全体に関する 審査	<ul style="list-style-type: none">・これまでの経験が大きなメリットとなるものと期待できる。・PFI事業により、施設整備（建築と設備）を手掛けてきたとともに、これまでの15年間の調理の実績と給食提供の内容が評価できる。加えて施設管理、事業運営の全体方針が合理的かつ効率的な内容となっている。・リスクに対する体制が十分計画されているとともに、市が推進する持続可能な開発目標（SDGs12「つくる責任 つかう責任」）の取り組みを取り入れている。・これまでのPFI事業での経験を活かす提案が盛り込まれており、その知見による質の向上と高い効率化が見込める提案となっている。

(2) 総評

本事業のプロポーザルに応募した1グループの提案は、本事業の目的を正しく理解し、本事業の確実かつ効果的な実現に向けた提案がなされていた。