

第19回 学校給食改革本部会議 議事録

令和6年3月12日

議題1 落札者決定基準について

議題1を資料に従い説明

(説明者：学校給食・規模適正化担当部長)

(1) 主な意見等

(市長) 性能評価の視点の「市政貢献」では、具体的にどのようなことを想定しているのか。

(学校給食課長) 環境ではZEBや太陽光パネルに関する事、防災では炊き出しに関する事、地域経済では市民の雇用や市内企業の活用を想定している。

(市長) 新たな給食センターにおける炊き出しの際のガスは、都市ガスを使用するのか。

(学校給食課長) 新たな給食センターにおいては、炊き出しの際はLPガスを使用することを想定している。大きな災害があった場合、学校の給食室で炊き出しを行うこととなっているが、給食室がある市内小学校全54校のうち、16校で都市ガスを使用しており、その給食室へのガスの供給が止まった場合のバックアップ機能として、積極的に携わってほしいと考えている。

(市長) 令和23年度までの事業であるが、事業期間終了後は、再度PFIで実施することになるのか。

(教育長) その時点での状況を考慮した上で終了前に検討し、判断する。

(財政局長) 価格評価点と性能評価点の配点バランスの4:6については、行財政構造改革推進プランにおける取組にも合致しており、その上で性能もしっかりと審査することになっているので、よいと思う。2ページに記載されている評価内容は公表されるのか。

(学校給食課長) 4月上旬に落札者決定基準を公表する予定である。

(財政局長) 適切な提案内容につながるよう、細かく示すことにより公平性が担保されると考える。

(総務局長) 「確実性」における資金調達計画の配点が10点で、「市政貢献」における残さ等の再生利用に係る環境も同じ10点であるが、どのように配点を決定したのか。

(学校給食課長) 他市の事例を参考にしつつ、事務局が案を作成し、選定委員会にて決定した。

(危機管理局長) 防災の分野では、炊き出しに限定せず多様な提案が出ることを期待している。様々な視点で提案いただけるような形で公表してほしい。

(学校給食課長) 炊き出しの実現性の担保が重要である一方で、幅広い提案を受けられるようにしたいと考えている。

(2) 結果

原案のとおり、承認。

以 上

第19回 学校給食改革本部会議

日 時：令和6年3月12日（火）
午後3時20分～4時00分
会 場：第1特別会議室

議題

(1) 落札者決定基準について

【出席者名簿】

1 構成員

No.	役職	職名	氏名	出欠
1	本部長	市長	本村 賢太郎	出
2		教育長	渡邊 志寿代	出
3	副本部長	副市長	大川 亜沙奈	出
4			石井 賢之	出
5			奈良 浩之	出
6	本部員	市長公室長	片岡 聡一	出
7		総務局長	河崎 利之	出
8		財政局長	岩本 晃	出
9		危機管理局長（兼）危機管理監	鈴木 由美子	出
10		環境経済局長	藤井 一洋	出
11		緑区長	石原 朗	欠
12		南区長	加藤 宏美	出
13		教育局長	高橋 良明	出
14		総合政策・少子化対策担当部長	高林 正樹	出
15		財政担当部長	秋山 亮	出
16	学校給食・規模適正化担当部長	有本 秀美	出	
17	学校教育部長	農上 勝也	出	

2 招致関係者

No.	職名	氏名	出欠
1	脱炭素社会・資源循環推進担当部長	佐々木 純司	出
2	中央区長	萱野 克彦	出

第19回学校給食改革本部会議

令和6年3月12日(火)

第2回 学校給食センター整備・運営事業等選定委員会【令和6年1月31日】

【性能評価点に係る意見要旨・結果】

給食センターの本来機能がしっかり担保されるような配点とすべき
要求水準書の内容を確実に行うことや着実に事業を継続していくことは非常に重要
(運営や施設整備等の業務区分ごとではなく)安全性や確実性、継続性などの観点から整理すべき
考え方を再整理した上で、再度審議(価格評価点と性能評価点のバランス含む)

選定委員会の意見等を踏まえ、業務の特性に応じて、
本事業に重要な「**確実性**」と「**継続性**」の2つの視点に重点的に配点

安全安心な給食の確実な提供

確 実 性

長期にわたり給食を着実に継続して提供

継 続 性

7割超

給食以外の機能は「**市政貢献**」として配点

市 政 貢 献

概ね2割程度

その他一般事項

1割

第3回選定委員会にて了承

視点 業務区分

確 実 性 225点/38%	
資金調達計画	10点/2%
事業計画等 : 125点 21%	
付加価値的要件 : 85点 14%	
施設整備 : 135点 23%	体制・セルフモニタリング 10点/2% 給食エリア 35点/6% ・ゾーニング・動線計画 ・調理機器等の配置 等 作業空間の快適性 10点/2% 建築設備計画の災害対応 10点/2%
維持管理 : 30点 5%	
運営開業準備 : 225点 38%	さがみはらの給食調理 45点/8% 事故の未然・再発防止 15点/3% アレルギー対応食・ミキサー食 10点/2% 衛生管理の徹底 40点/7% ・業務従事者の健康管理・衛生教育 ・調理業務における衛生研修 配送計画 20点/3% 開業準備計画(研修・マニュアル) 10点/2% 食育支援 10点/2%

継 続 性 210点/35%	
事業方針	30点/5%
実施体制・人員確保策	20点/3%
事業収支計画	25点/4%
リスク分析・最小化	20点/3%
リスク分担・組織体制等	10点/2%
維持管理・事業終了後の経済性 15点/3% 食数増減/修繕・更新への対応 20点/3%	
長期修繕計画 15点/3%	
体制・人員配置 20点/3% セルフモニタリング 10点/2% 業務従事者の育成 10点/2% ・スキル向上、離職防止 配膳-学校運営への配慮 15点/3%	

市 政 貢 献 105点/17%	
独自提案 (付帯事業等) 10点/2%	
環境 30点/5% ・環境負荷低減/周辺配慮 防災 30点/5% 地域経済 25点/4%	
環境 10点/2% ・残さ等の再生利用	

その他 60点/10%	
外部計画 15点/3% 一般エリア10点/2% 施工計画 10点/2%	
保守点検 15点/3%	
配送-地域への配慮 10点/2%	

本市における価格評価点：性能評価点の比率基準は、1：1～1：3の範囲

PFI事業として、約18年にわたる長期契約

想定事業費は、南北の両センターで約314億円（国庫補助金は4%程度想定）

性能評価を重視しつつ、財政負担の軽減にも寄与できる配点バランスが必要

選定委員会における配点バランスに係る意見要旨

価格4：性能6の場合、性能のみならず価格も重要視するという意図が事業者に伝わる。

価格4：性能6のバランスは良いと思う。

価格だけの競争にならないよう性能評価において、提案内容の良し悪しをしっかりと見極め点差をつける必要がある。

➡ 第3回選定委員会にて了承

価格評価点と性能評価点の配点バランス(案)

価格評価点

400

性能評価点

600

参考：他市事例

価格4：性能6～2.5：7.5

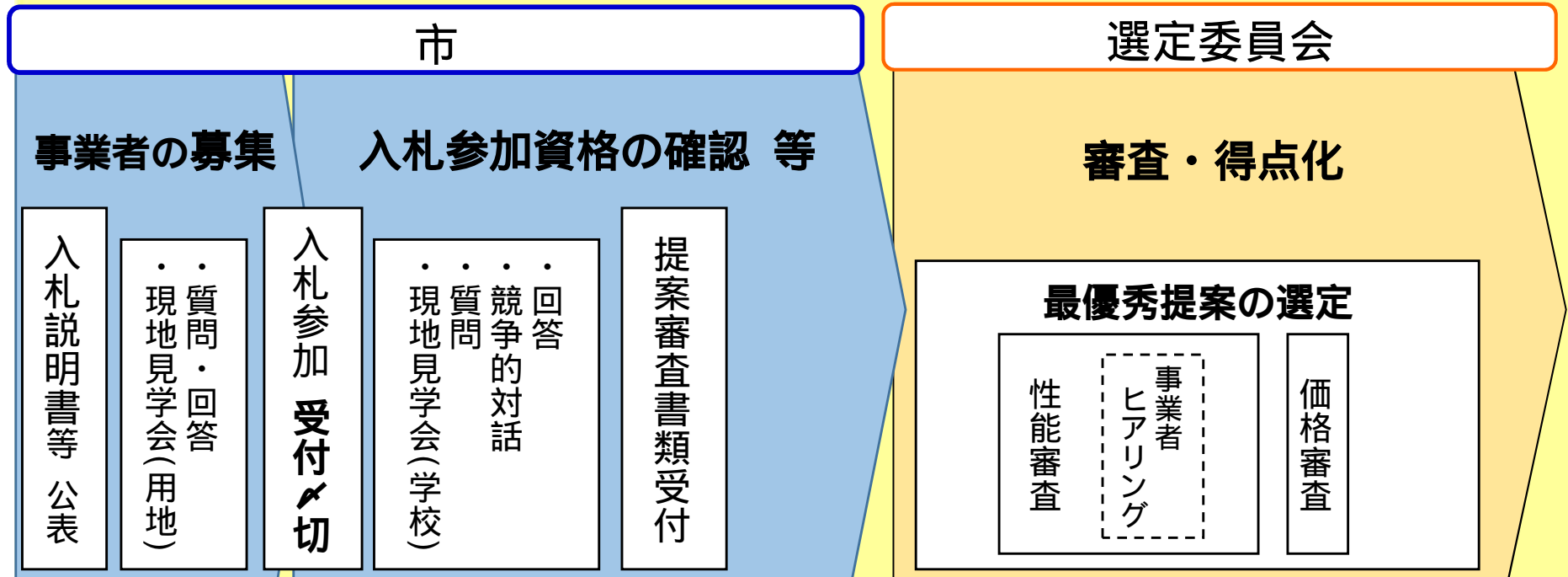
市名	価格	性能	備考
千葉市	4	6	
川崎市、神戸市、静岡市	3	7	
堺市、仙台市、福岡市	2.5	7.5	
岡山市	2	8	本市では採用不可

- 令和5年度末 選定委員会の審議を経て**落札者決定基準**を決定
- 令和6年4月上旬 入札手続を開始（入札説明書・**落札者決定基準**等を公表）
 - 総合評価一般競争入札とし、選定委員会において提案審査を実施
- 令和6年9月下旬 選定委員会による最優秀提案者の選定を受け、市は落札者を決定
- 令和6年12月 事業契約締結の議決、**事業契約を締結**し、事業を実施

時期

4月	5月	6月～7月	8月	9月		
				月上旬	月中旬	月下旬

主な内容



【市】落札者を決定