

第2給食センター整備運営事業

審 査 講 評

平成26年10月24日

第2給食センター事業者選定委員会

第2給食センター事業者選定委員会（以下「事業者選定委員会」という。）は、第2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26年4月3日公表，5月20日修正）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26年10月24日

第2給食センター事業者選定委員会
委員長 竹下 輝和

目 次

1	事業者選定委員会の構成	1
2	事業者選定委員会の開催経過	1
3	審査の方法	2
4	審査の結果	2
	(1) 入札参加資格審査	2
	(2) 入札書類第一次審査	3
	(3) 入札書類第二次審査	3
5	審査講評	7
	(1) 性能審査加点項目の講評	7
	(2) 総評	12

1 事業者選定委員会の構成

事業者選定委員会の構成は、以下のとおりである。

委員長	竹下 輝和	九州大学名誉教授
副委員長	大石 桂一	九州大学大学院 経済学研究院教授
委 員	藤本 一壽	九州大学大学院 人間環境学研究院教授
〃	片桐 義範	福岡女子大学 国際文理学部 食・健康学科准教授
〃	簗田 輝	福岡市PTA協議会 副会長
〃	橋本 淳	福岡市教育委員会教育次長

2 事業者選定委員会の開催経過

事業者選定委員会の開催経過は、以下のとおりである。

日程	会議名	主な議題
平成 25 年 8 月 1 日	第 1 回事業者選定委員会	整備計画の概要、実施方針について
平成 25 年 11 月 13 日	第 2 回事業者選定委員会	審査の方法、価格評価点の算定方法、性能審査の審査方法について
平成 26 年 1 月 31 日	第 3 回事業者選定委員会	落札者決定基準、性能審査の進め方について
平成 26 年 7 月 30 日	第 4 回事業者選定委員会	提案審査の進め方、審査スケジュールについて
平成 26 年 8 月 18 日	第 5 回事業者選定委員会： 事業計画部会	部会における提案審査
平成 26 年 8 月 20 日	第 5 回事業者選定委員会： 運営部会	部会における提案審査
平成 26 年 8 月 25 日	第 5 回事業者選定委員会： 施設整備・維持管理部会	部会における提案審査
平成 26 年 9 月 9 日	第 6 回事業者選定委員会	提案内容に関するヒアリング
平成 26 年 9 月 19 日	第 7 回事業者選定委員会	提案審査、最優秀提案者の選定、 審査講評の作成方針について
平成 26 年 10 月 21 日	第 8 回事業者選定委員会 (書面評決)	審査講評

3 審査の方法

審査は、事業者の参加資格を審査する「入札参加資格審査」、給食調理業務を行う者の食品衛生法に基づく営業許可の取消、営業禁止又は営業停止の処分の状況を審査する「入札書類第一次審査」、提案内容等を審査する「入札書類第二次審査」に分けて実施した。

「入札参加資格審査」では、入札参加者の参加資格について、市が入札説明書等（平成 26 年 4 月 3 日公表）の参加資格要件に基づき審査を行った。

「入札書類第一次審査」では、市が入札参加者のうち給食調理業務を行う者として提案されたものについて、学校給食施設及び特定給食施設における食品衛生法に基づく営業許可の取消、営業禁止又は営業停止の処分の状況について、落札者決定基準に基づき審査を行った。

「入札書類第二次審査」においては、市が入札価格の確認及び基礎審査を行い、事業者選定委員会が落札者決定基準に基づき、具体的な提案内容の審査及び評価を行った。

4 審査の結果

（１）入札参加資格審査

平成 26 年 5 月 27 日に、2 グループから参加資格審査書類の提出があり、入札説明書等に出す参加資格の要件の具備について審査した結果、いずれのグループも参加資格を有していることを確認し、平成 26 年 6 月 6 日付けで、入札参加資格の審査結果を各グループへ送付するとともに、参加グループ数を公表した。

《入札参加グループ一覧》

（五十音順）

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
	構成員	松尾建設株式会社 福岡支店 株式会社北洋建設 株式会社マルゼン 福岡営業所 九州メンテナンス株式会社 株式会社日立建設設計 笠戸事務所 株式会社匠建築研究所 株式会社東海テック
	協力企業	九州商運株式会社

東洋食品 グループ	代表企業	株式会社東洋食品
	構成員	株式会社フジタ 九州支店 株式会社旭工務店 タニコー株式会社 西福岡営業所 株式会社中西製作所 九州支店 株式会社サン・ライフ N E C キャピタルソリューション株式会社 九州支店
	協力企業	パシフィックコンサルタンツ株式会社九州支社 株式会社雅禧建築設計事務所 照栄建設株式会社 株式会社西中洲樋口建設 九州商運株式会社 株式会社麻生

(2) 入札書類第一次審査

入札参加資格審査と同時に入札書類第一次審査を実施した。

入札書類第一次審査は、入札参加者のうち運營業務を行う者として提案されたものについて、食品衛生法に基づく営業許可の取消、営業禁止又は営業停止の処分の状況に関し審査を行うもので、処分回数や改善内容等に応じ評価点の減点や失格の措置を設けた。審査の結果、2グループのいずれもが失格要件には当たらず、評価点は入札書類第二次審査に引き継がれた。

(3) 入札書類第二次審査

ア 提出書類及び入札価格の確認

入札参加資格を有する2グループから第二次審査書類が提出され、両グループの提出書類がすべて入札説明書の指定どおりに揃っていること、更に入札書に記載された入札価格が予定価格の範囲内であることを市が確認した。

イ 基礎審査

基礎審査の対象となった2グループの提案内容が落札者決定基準に掲げる基礎審査項目の審査基準をすべて満たしていることを市が確認し、事業者選定委員会に報告した。

ウ 性能審査

事業者選定委員会は、落札者決定基準に基づき、入札参加グループ名を伏せた「登録番号A」、「登録番号B」として、性能審査を行った。

性能審査については、以下の4段階の基準により評価を行った。

【加算基準】

評価	評価指標	加算割合
A	非常に優れている	配点×1.0
B	優れている	配点×0.75
C	適切な提案がなされている	配点×0.5
D	具体性や実現性が不明確である	配点×0.25

性能審査の結果は、以下のとおりである。

評価項目（評価の視点）	配点	登録番号A	登録番号B
資金調達計画	20	10	10
事業収支計画	20	15	15
事業継続	20	15	10
リスク管理の考え方	20	15	10
地域社会、地域経済への貢献	100	75	75
事業計画小計	180	130	120
安全性・防災性（構造計画、火災等の事故防止、災害時機能維持、防犯性）	20	10	10
給食エリアのゾーニング及び配置計画	30	15	22.5
全体動線計画	15	7.5	7.5
各室の環境衛生・快適性	20	15	10
ユニバーサルデザインへの配慮	10	5	5
調理設備機器の性能	20	10	10
経済性（LCCの低減、フレキシビリティ・更新性・耐久性、事業終了時の経済性）	25	18.75	18.75
環境性（環境負荷の低減、周辺環境保全・外観）	25	12.5	18.75
その他（施工計画、施設整備に関する体制及びモニタリング）	20	15	15
施設整備小計	185	108.75	117.5
維持管理業務体制	20	15	10
維持管理業務内容	20	10	10
修繕計画	20	15	10
維持管理小計	60	40	30

調理体制	30	22.5	15
給食調理業務	30	22.5	15
衛生管理業務	30	22.5	15
配送・学校配膳室業務	30	15	15
アレルギー対応食の提供	20	10	15
特別支援学校二次加工食の提供	20	15	15
事故の未然防止・再発防止，緊急時の対応	20	10	10
運営支援	15	7.5	7.5
（公財）福岡市学校給食公社職員の受入れ	40	20	20
働きやすい職場環境づくり	20	15	15
運営小計	255	160	142.5
営業停止状況 （入札書類第一次審査の評価点）	20	20	20
提案全般に関する評価	50	37.5	25
合 計	750	496.25	455.00

エ 価格審査

入札価格に対して，最低入札価格を基準とし，次式で価格評価点を与える。

$$\text{価格評価点} = 250 \text{ 点} \times \text{最低入札価格} / \text{入札価格}$$

価格評価点の計算にあたっては，小数点第一位以下を四捨五入とし，価格審査結果は，以下のとおりである。

	登録番号 A	登録番号 B
入札価格（円）	10,922,617,367	11,263,010,185
価格評価点	250	242

※入札価格には，消費税及び地方消費税を含まない。

オ 最優秀提案の選定

事業者選定委員会において、性能評価点（性能審査点）と価格評価点を合計して総合評価点を算出した。

	登録番号 A	登録番号 B
性能評価点 (性能審査点)	496.25	455.00
価格評価点	250	242
総合評価点	746.25	697.00

事業者選定委員会は、総合評価点が第1位となった登録番号 A を最優秀提案として選定した。

この結果、最優秀提案事業者は、東洋食品グループ（代表企業：株式会社東洋食品）となった。

5 審査講評

(1) 性能審査加点項目の講評

【事業計画】

加点項目	審査講評
資金調達計画	・いずれのグループも、資金調達手段や金融市場の変動リスクへの対応について、適切な提案がなされていた。また、金融機関等との事前協議の状況から、確実性のある資金調達計画であると評価された。
事業収支計画	・登録番号Aは、不測の事態に対するシミュレーションに基づき、事業収支の安定性の検討がなされている点が評価された。また、予備的資金の確保や、固定費と変動費のバランスについて、適切な提案がなされていた。 ・登録番号Bは、不測の資金需要に対する予備的資金の確保について手厚い計画となっていることが評価された。また、固定費と変動費のバランスについて適切な提案がなされ、想定以上の食数変動への対応が独自に提案されている点が評価された。
事業継続	・登録番号Aは、地元参画企業等のモチベーション維持に関する独自の提案がなされている点が評価された。また、事業継続のためのバックアップ体制やセルフモニタリングの仕組みについて、実効性が期待できる提案がなされていた。 ・登録番号Bは、業務改善の実効性を担保する提案が見られたものの、全体的には一般的な提案であり、提案内容の具体性がやや不十分であった。また、モニタリングの客観性について懸念が残るとの指摘があった。
リスク管理の考え方	・登録番号Aは、事業実施に関わる事前のリスク分析が詳細かつ丁寧になされていると評価された。また、学校給食センター特有のリスクを踏まえ、その対応策を事業実施体制に反映させて責任体制を明確化している等の点が高く評価された。 ・登録番号Bは、事業実施に関わる事前のリスク分析やリスク分担など一定の検討はなされていると評価されたが、学校給食センター特有のリスクを踏まえた対応策について、具体的な提案が少なかった。
地域社会、地域経済への貢献	・登録番号Aは、地元雇用の促進や地域経済への貢献について、具体的な数値目標を持って検討されており、これらを推進するための体制についても期待できる提案がなされていた。また、障がい者雇用の推進・育成についても積極性が見られる提案となっている点が評価された。 ・登録番号Bは、地域経済への貢献等については一般的な提案が多

	かったものの、食育等を通した地域社会への貢献について、具体的な提案が充実している点が評価された。
--	--

【施設整備】

加点点目	審査講評
安全性・防災性（構造計画、火災等の事故防止、災害時機能維持、防犯性）	・いずれのグループも、各項目について一定以上の水準の提案であり、建築計画に配慮した構造計画に関する検討がなされていると評価された。 ・登録番号Aは、耐震性に配慮した装置の採用や、災害時の機能維持について優れた提案が見られた。 ・登録番号Bは、浸水や塩害による被害軽減策、火災事故の防止に配慮した機器の選定について、優れた提案が見られた。
給食エリアのゾーニング及び配置計画	・登録番号Aは、衛生面や作業の効率性に配慮した具体的な提案が見られたが、二次加工食の調理動線について、一部、工夫を要するとの指摘があった。 ・登録番号Bは、衛生面や作業の効率性に配慮した具体的な提案が見られたほか、アレルギー対応食の調理動線について、交差汚染の防止や安全性を重視した提案がなされており、高く評価された。
全体動線計画	・いずれのグループも、動線交差のない計画であり、事故防止に配慮した提案がなされていると評価された。 ・出入口の設置や周回道路の計画に当たって、両グループの提案に違いが見られたものの、それぞれの提案者の考えに基づき、安全性や効率性等を確保した提案がなされていると評価された。
各室の環境衛生・快適性	・登録番号Aは、衛生面に配慮した空調方式の採用や内装計画への配慮、衛生面に加えて塩害対策も考慮した空気環境保持のための方策などが高く評価された。 ・登録番号Bは、衛生面に配慮した空調方式や排気方法の採用など工夫は見られるが、全体的に標準的な提案であると評価された。
ユニバーサルデザインへの配慮	・いずれのグループも、ユニバーサルデザインの考え方に配慮した具体的な検討がなされており、一定以上の水準の提案であると評価された。
調理設備機器の性能	・いずれのグループも、衛生的、効率的な調理設備機器の導入について、具体的な提案がなされていたものの、全体的には標準的な内容であると評価された。また、調理設備機器の導入計画について、調理機器の能力や調理時間を考慮した場合、一部に懸念が残るとの指摘があった。 ・登録番号Aは、主要な調理設備機器の導入計画について具体的な検討がなされていた。また、安全な作業環境に配慮した提案が見られた。

	登録番号Bは、安心・安全な給食を提供するための調理設備機器の管理方策に関する提案が見られた。
経済性（LCCの低減、フレキシビリティ・更新性・耐久性、事業終了時の経済性）	- いずれのグループも、各項目について具体的かつ積極的な提案がなされており、事業終了時のスムーズな引き継ぎについても、適切な提案がなされていた。 - 登録番号Aは、特に、光熱水費の低減や、塩害を防止する器具の導入に関する提案が高く評価された。 - 登録番号Bは、特に、将来的なフレキシビリティが確保された提案や、塩害を防ぐ施設計画に関する提案が高く評価された。
環境性（環境負荷の低減、周辺環境保全・外観）	- 登録番号Aは、LCC低減のための具体的な方策等が提案されていたものの、全体的には標準的な提案であり、特筆すべき提案は少なかった。 - 登録番号Bは、環境負荷の低減について、実現性のある積極的な目標設定がなされている点が評価された。また、近隣への臭気対策について、具体的かつ効果的な提案がなされている点が高く評価された。
その他（施工計画、施設整備に関する体制及びモニタリング）	- 登録番号Aは、騒音、振動、粉塵対策や、工事期間中の安全確保の方策について優れた提案があり、評価された。また、施設整備に関するモニタリング体制について、適切な提案がなされていると評価された。 - 登録番号Bは、博多湾汚染防止のための排水対策や、騒音、振動、粉塵対策について優れた提案があり、評価された。

【維持管理】

加点項目	審査講評
維持管理業務体制	- 登録番号Aは、市との連絡体制を含めた維持管理体制等、全体的に具体的な提案がなされており、手厚いセルフモニタリング体制が提案されている点も評価された。また、災害等非常時に備えた体制整備について、きめ細かな独自の提案がなされている点も高く評価された。 - 登録番号Bは、維持管理業務の役割分担等について不明瞭な点が残ったが、全体を通して標準的な提案であるとの評価であった。
維持管理業務内容	いずれのグループも、学校給食センターの特性や本施設の立地特性を踏まえた上で、塩害対策等重点項目の提案が具体的になされるなど、提案者の経験とノウハウが反映された提案であると評価された。
修繕計画	登録番号Aは、事業期間中における更新への対応方針や長寿命化のための方策が具体的に提案されており、詳細な検討に基づいた提案である点が高く評価された。また、手厚い修繕計画となって

	おり、事業期間終了後の継続使用にも配慮された修繕計画であると評価された。 登録番号Bは、修繕を回避する方策が具体的に提案され、事業期間終了後の継続使用にも配慮された修繕計画であると評価されたが、修繕計画の具体性がやや不十分であり、評価に繋がらなかった。
--	---

【運営】

加点項目	審査講評
調理体制	- 登録番号Aは、運營業務における指揮命令系統や市との連絡体制が具体的に提案されていた。また、調理作業工程と整合のとれた調理人員体制が提案されていることが、評価に繋がった。 - 登録番号Bは、手厚い調理人員体制が提案されている点は評価できる一方、効率性の観点からは懸念が残るとの指摘があった。
給食調理業務	- 登録番号Aは、供用開始時から安定的に給食を提供するための体制整備について、提案内容が高く評価された。また、労働安全衛生に関する研修について、具体性があり、評価できる提案であった。 - 登録番号Bは、業務従事者のスキル向上のための取組みについて積極性が感じられたが、給食を衛生的に調理するための提案が具体的でなく、全体的に標準的な提案であると評価された。
衛生管理業務	- 登録番号Aは、衛生検査が不適とされた際の対応や食品衛生研修計画について、適切に体制が整えられているとの評価であり、特に、高度で確実な衛生管理体制の整備に関する提案について、高く評価された。 - 登録番号Bは、適切な衛生管理体制が整えられているとの評価であったが、全体を通して特筆すべき提案が少なかった。
配送・学校配膳室業務	- 登録番号Aは、学校配膳室業務について、衛生面に配慮した具体的な提案がなされており、また、業務開始時から円滑に業務を行うため、きめ細かな対応を行うことが提案されており、評価された。 - 登録番号Bは、配送車両に余裕を持たせており、配送業務実施体制についても緊急時に備えた体制が整えられている提案であり、履行確実性が図られているとして評価された。
アレルギー対応食の提供	- 登録番号Aは、一定以上の水準の提案であると評価されたが、全体を通して特筆すべき提案が少なかった。 - 登録番号Bは、アレルギー対応食をおいしく調理するための方策や、事故防止対策に関する独自の提案など、全体的に積極性が見られる提案であり、高く評価された。

特別支援学校二次加工食の提供	・いずれのグループも、二次加工食を確実に調理するための体制や方策が整えられており、誤配を防止するための手順についても具体的に提案されていると評価された。 ・登録番号Aは、アレルギー対応・二次加工複合食の提供について、連携に配慮した提案が見られ、評価された。 ・登録番号Bは、二次加工食をおいしく調理するための具体的な提案が見られ、評価された。
事故の未然防止・再発防止、緊急時の対応	・いずれのグループも、食中毒や異物混入等の事故発生時の対応や、事故の未然防止策について、適切な提案がなされており、一定以上の水準の提案であると評価された。
運営支援	・登録番号Aは、運営会議の体制について具体的な提案がなされていた。また、献立作成支援に関する提案などについて、期待できる内容であると評価された。 ・登録番号Bは、献立作成支援に関する提案などについて、期待できる内容であると評価された。
(公財)福岡市学校給食公社職員の受入れ	・登録番号Aは、事前に福岡市学校給食公社や市との協議期間を確保した受入れスケジュールが提案されており、また、採用計画について、具体性のある提案がなされていると評価された。 ・登録番号Bは、受入れ計画など全体を通して、現在の福岡市学校給食公社の雇用環境に配慮を見せた提案であると評価された。
働きやすい職場環境づくり	・いずれのグループも、ワーク・ライフ・バランスに配慮した一定以上の水準の提案であると評価された。 ・登録番号Aは、特に、充実した休暇制度の内容や、責任者登用、職員定着に関する具体的な提案が評価された。 ・登録番号Bは、特に、柔軟性のある勤務体系に関する提案が評価され、人材育成や職員定着への配慮もうかがわれる提案であった。

【提案全般】

加点項目	審査講評
提案全般に関する評価	・いずれのグループも、各分野のこれまでの経験とノウハウに基づいた提案がなされており、全ての加点項目について一定以上の水準、かつ、全体的にもバランスのとれた提案であると評価された。 ・登録番号Aは、本事業の要求水準や特性をよく理解した上で、全体を通して、綿密な検討に裏付けられた具体的な提案が随所に見られたことが評価に繋がった。特に、維持管理・運営期間中の業務実施体制等について、堅実かつ安定感のある提案であると評価された。 ・登録番号Bは、本事業の特性を踏まえた熱意が感じられる提案であり、特に施設整備分野において独自性のある優れた提案が見ら

	れた。一方で、提案内容の具体化について、もう一段の工夫が求められる項目が一部あり、全般的な評価に繋がらなかった。
--	--

(2) 総評

事業者選定委員会は、落札者決定基準に基づき厳正かつ公正に審査を行い、株式会社東洋食品を代表企業とする東洋食品グループを最優秀提案者として選定した。

各応募者の提案書類は、いずれも本事業に対する意気込みを感じさせるものであった。また、提案書類の作成にあたっての努力については、高く評価しており、各応募者の方々に敬意を払うとともに感謝する次第である。

今後、最優秀提案者として選定された東洋食品グループが、市と事業契約を締結し、本事業を実施するに際し、事業者選定委員会から評価された具体的な提案内容を確実に実行することは当然のこと、本事業をさらによりよいものとするため、同グループにおいては、今後市と十分な協議を行い、特に、以下の点について配慮されることを要望する。

- ・ 建設及び維持管理・運営段階における地元企業の積極的な活用
- ・ 給食エリアの配置計画に関し、交差汚染の防止等の工夫
- ・ 障がい者雇用に配慮したバリアフリー動線の検討
- ・ 13,000食／日程度の給食を安全かつ確実に調理するための調理設備機器の導入
- ・ 近隣への臭気に対する継続的なモニタリングと対策の実施
- ・ 供用開始時から円滑に給食調理を行うための万全な調理リハーサルの実施、並びに人員体制の検討
- ・ アレルギー対応食及び特別支援学校二次加工食のおいしさ確保に関する工夫の検討
- ・ 学校給食公社職員の円滑な受入れに向けた協議等の実施

事業実施にあたり、福岡市と最優秀提案者とのお互いの経験とノウハウが合わさった良好なパートナーシップのもと、最優秀提案者においては、安全・安心でさらに質の高い福岡市の学校給食の安定、継続的な提供のため、尽力されるよう期待するところである。