

# 第1給食センター（仮称）整備運営事業

## 審査講評

平成24年10月19日

（仮称）第1給食センター事業者選定委員会

(仮称) 第1 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1 給食センター (仮称) 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 24 年 5 月 7 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 24 年 10 月 19 日

(仮称) 第1 給食センター事業者選定委員会  
委員長 竹下 輝和

## 目 次

<b>1</b>	<b>事業者選定委員会の構成</b> .....	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>事業者選定委員会の開催経過</b> .....	<b>1</b>
<b>3</b>	<b>審査の方法</b> .....	<b>2</b>
<b>4</b>	<b>審査の結果</b> .....	<b>2</b>
	(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
<b>5</b>	<b>審査講評</b> .....	<b>7</b>
	(1) 性能審査加点項目の講評.....	7
	(2) 総評.....	13

## 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	九州大学大学院 人間環境学研究院教授
副委員長	大石 桂一	九州大学大学院 経済学研究院准教授
委員	藤本 一壽	九州大学大学院 人間環境学研究院教授
〃	渡辺 啓子	九州中央病院 栄養管理科総括
〃	箕田 輝	福岡市PTA協議会 副会長
〃	中沢 浩	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 23 年 11 月 8 日	第 1 回事業者選定委員会	事業概要説明
平成 23 年 12 月 2 日	第 2 回事業者選定委員会	落札者決定基準、審査の進め方について
平成 24 年 1 月 30 日	第 3 回事業者選定委員会	落札者決定基準、審査の進め方について
平成 24 年 8 月 29 日	第 4 回事業者選定委員会	審査スケジュール、審査方法について
平成 24 年 9 月 6 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 24 年 9 月 12 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 24 年 9 月 14 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 24 年 9 月 26 日	第 6 回事業者選定委員会 (1 日目)	提案内容に関するヒアリング
平成 24 年 9 月 28 日	第 6 回事業者選定委員会 (2 日目)	提案内容に関するヒアリング
平成 24 年 10 月 3 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、 審査講評作成方針について
平成 24 年 10 月 17 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上の営業禁止又は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24年5月7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、学校給食施設及び集団調理施設における食品衛生法上の営業禁止又は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24年6月27日に、4グループから入札参加資格審査書類の提出があり、入札説明書等に示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24年7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)

グリーンハウス グループ	代表企業	株式会社グリーンハウス
	構成員	株式会社梓設計 九州支社 前田建設工業株式会社 九州支店 岩崎建設株式会社 日本調理機株式会社 株式会社ファビルス 株式会社麻生
	協力企業	株式会社那の津寿建築研究所 九州商運株式会社
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	株式会社久米設計 九州支社 株式会社雅禧建築設計事務所 株式会社奥村組 福岡支店 照栄建設株式会社 株式会社西中洲樋口建設 株式会社旭工務店 株式会社マルゼン 福岡営業所 光栄建物管理株式会社

東洋食品 グループ	代表企業	株式会社東洋食品
	構成員	鹿島建設株式会社 九州支店 上村建設株式会社 株式会社内藤工務店 株式会社アイホー 九州支店 タニコー株式会社 西福岡営業所 学校法人中村学園 中村学園事業部 共栄ビル管理株式会社
	協力企業	パシフィックコンサルタンツ株式会社 有限会社福永設計事務所 九州商運株式会社
ニッコクトラスト グループ	代表企業	株式会社ニッコクトラスト
	構成員	株式会社浅沼組 九州支店 株式会社松本組 株式会社九電工 福岡支店 株式会社ニッコクトラスト西日本 株式会社中西製作所 九州支店 株式会社設備保守センター 株式会社創建サービス 株式会社博運社
	協力企業	株式会社山下設計 九州支社 西日本技術開発株式会社

## (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、食品衛生法上の営業禁止又は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、4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4グループの全てのグループから入札書類第二次審査書類が提出され、提出された4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4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」、「登録番号C」、「登録番号D」として、性能審査を行った。  
性能審査については、以下の5段階の基準により評価を行った。

### 【加点基準】

評価	評価指標	加算割合
A	当該評価項目において非常に優れている	配点×1.0
B	当該評価項目において優れている	配点×0.75
C	当該評価項目において適切な提案がなされている	配点×0.5
D	当該評価項目において具体的かつ適切な提案が少ない	配点×0.25
E	当該評価項目において懸念される点がある	配点×0.0

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	登録番号C	登録番号D
<b>■事業計画</b>					
事業実施にあたっての基本的な考え方	10	2.5	5	7.5	5
資金調達計画	10	0	5	7.5	2.5
事業収支計画	10	2.5	7.5	7.5	5
事業継続	20	5	15	15	10
リスク管理の考え方	20	5	10	15	10
地域社会、地域経済への貢献	100	25	50	75	50
事業計画小計	170	40	92.5	127.5	82.5
<b>■施設整備</b>					
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	5	10	15	10
給食エリアのゾーニング及び配置計画	30	7.5	22.5	22.5	22.5
全体動線計画	15	3.75	7.5	11.25	11.25
各室の環境衛生・快適性	15	7.5	11.25	11.25	11.25
食育機能関連整備	25	6.25	12.5	12.5	12.5
ユニバーサルデザインへの配慮	10	5	5	5	5
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）	20	5	10	15	15
環境性（環境負荷の低減、周辺環境保全・外観）	20	5	10	10	10
調理設備機器の性能	25	6.25	12.5	12.5	12.5
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	5	15	15	15
施設整備小計	200	56.25	116.25	130	125

<b>■維持管理</b>					
維持管理業務体制	20	5	15	15	10
維持管理業務内容	20	5	10	15	10
修繕計画	20	5	10	15	10
維持管理小計	60	15	35	45	30
<b>■運営</b>					
調理体制	50	25	12.5	37.5	37.5
給食調理業務	30	15	15	15	15
衛生管理業務	30	15	15	15	15
配送・配膳室業務	30	15	7.5	15	15
アレルギー対応食の提供	30	15	22.5	15	15
特別支援学校二次加工食の提供	30	7.5	15	15	15
運営支援	20	5	10	15	10
従業員の雇用（障がい者の雇用、地元雇用への配慮、（財）福岡市学校給食公社職員の受入れ）	30	7.5	15	22.5	15
運営小計	250	105	112.5	150	137.5
営業停止状況（入札書類第一次審査の評価点）	20	20	20	20	20
提案全般に関する評価	50	25	25	37.5	37.5
合 計	750	261.25	401.25	510.00	432.5

## 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。

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

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	登録番号 C	登録番号 D
入札価格（円）	10,392,333,591	9,785,422,117	9,455,440,399	9,368,464,726
価格評価点	225	239	248	250

※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	登録番号 C	登録番号 D
性能評価点 (性能審査点)	261.25	401.25	510.00	432.5
価格評価点	225	239	248	250
総合評価点	<b>486.25</b>	<b>640.25</b>	<b>758.00</b>	<b>682.50</b>

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C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
事業実施にあたっての基本的な考え方	<ul style="list-style-type: none"> <li>・登録番号Aは、独自の事業全体コンセプトが掲げられているものの、本事業の基本理念の具現化の面からは具体的な提案が少なく、評価に繋がらなかった。</li> <li>・登録番号Bは、基本理念とそれを具現化するためのコンセプトを掲げ、事業実施体制に関して具体的に提案した点が評価された。</li> <li>・登録番号Cは、事業実施の方針や実施体制について基本理念を具現化するための具体的な提案が評価された。また、基本理念と取組方針や具体的方策との対応関係がきちんと整理されていることも評価に繋がった。</li> <li>・登録番号Dは、基本理念について市の理念や市との連携を念頭に置き、事業実施の方針や実施体制に関して具体的に提案した点が評価された。</li> </ul>
資金調達計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・登録番号Aは、資金調達計画の安定性の説明としては説得力が欠ける面があった。また、金融市場の変動リスクへの対応等についても具体的な提案が見受けられなかった。</li> <li>・登録番号Bは、資金調達の確実性や金融市場の変動リスク対応について、適切な提案がなされていた。また、建設期間中の資金拠出や金融機関等との事前協議の状況から、確実性の高い提案であると評価された。</li> <li>・登録番号Cは、将来的な変動リスクも踏まえた綿密なプランニングとなっており、資金調達の確実性や金融市場の変動リスク対応も含めて高く評価された。</li> <li>・登録番号Dは、資金調達の確実性や金融市場の変動リスク対応について、適切な提案がなされていた。</li> </ul>
事業収支計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・登録番号Aは、不測の資金需要について具体的な提案が不十分であった。また、固定費と変動費のバランスについても独自の提案がなされているものの、提案趣旨が判然としなかった。</li> <li>・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、将来的な関連リスクを踏まえた提案であることが評価された。</li> <li>・登録番号Cは、事業収支の安定化に影響するリスクを抽出した上で具体的なシミュレーションに基づく検討がなされている点が評価された。また、固定費と変動費のバランスについて、将来的な食数変動に配慮された提案が評価された。</li> <li>・登録番号Dは、事業収支の安定化のための具体的な方策が提案されていた。</li> </ul>
事業継続	<ul style="list-style-type: none"> <li>・登録番号Aは、不測の事態発生時の事業継続の方策について、その実効性が不透明な部分が見られた。</li> <li>・登録番号Bは、社会経済環境の変化への対応策や効果的なセルフモニタリングの仕組みについて具体的かつ実効性が期待できる提案があり評価された。</li> <li>・登録番号Cは、地場を含む参画企業のモチベーションの維持に関する独自の提案が見られ、また、効果的なセルフモニタリングの仕組みについて具体的かつ実効性が期待できる提案があり評価された。</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Dは、セルフモニタリングの仕組みについて具体的に提案されていた。</li> </ul>
リスク管理の考え方	<ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Aは、特筆すべき提案があまり見られなかった。</li> <li>登録番号Bは、詳細なリスク分析やリスク顕在化時の対応に関する具体的な提案が評価された。一方で、学校給食センター特有のリスクについては、一般的な提案に留まっていた。</li> <li>登録番号Cは、本事業特有のリスクが丁寧に分析され、各段階における対応方策が具体的に提案されている点が高く評価された。</li> <li>登録番号Dは、リスクへの対応方策として網羅的に提案されていたが、学校給食センター特有のリスクに関する提案が不十分であった。</li> </ul>
地域社会、地域経済への貢献	<ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Aは、特筆すべき提案があまり見られなかった。</li> <li>登録番号Bは、地域社会への貢献について具体的な提案がなされていたが、地域経済への貢献に関する記述の具体性が一部限定的であり、全体として不透明な点が残った。</li> <li>登録番号Cは、地域社会への貢献について具体的な提案がなされており評価された。また、地域経済への貢献について、具体的な説得力のある計画が示され積極的な姿勢が窺われるとともに、実現可能性が高い優れた提案であると高く評価された。</li> <li>登録番号Dは、地域社会への貢献について具体的な提案がなされており評価されたが、地域経済への貢献に関する記述が一部限定的であり、実現に向けた具体策が一部不十分であった。</li> </ul>

#### 【施設整備】

加点項目	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）	<ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Aは、建築計画に配慮された構造計画や災害時の機能維持に関する検討が不十分であった。</li> <li>登録番号Bは、構造計画と建築計画との整合がとれ、地震災害等被害の防止に配慮された提案となっているなど、全体的に本事業の要求水準が理解された提案であった。</li> <li>登録番号Cは、本事業の要求水準がよく理解された提案であり、特に構造計画と建築計画との整合がとれ、地震災害等被害の防止に配慮された提案であった。また、構造上の提案や災害時の機能維持に関する具体的な提案も評価された。</li> <li>登録番号Dは、本事業の要求水準が理解された提案であり、特に災害時の機能維持に配慮された提案が評価された。</li> </ul>
給食エリアのゾーニング及び配置計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Aは、アレルギー調理動線への配慮など一定の動線分離に係る提案が見られたが、全体としては一般的な提案であった。</li> <li>登録番号Bは、アレルギー調理動線への配慮のほか、全体的に動線や諸室配置の考え方が整理され、諸室配置に係る独自提案もなされるなど、高く評価された。</li> <li>登録番号Cは、アレルギー調理動線への配慮のほか、全体的に動線や諸室配置の考え方が整理され、アレルギー混入防止に係る独自提案もなされるなど、高く評価された。</li> <li>登録番号Dは、アレルギー調理動線への配慮のほか、全体的に動線や諸室配置の考え方が整理され、二次汚染防止に係る独自提案もなされるなど、高く評価された。</li> </ul>
全体動線計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Aは、提案にあたっての配慮事項や工夫についての具体的な記述が少なく、提案趣旨が判然としない部分があった。</li> <li>登録番号Bは、全体のゾーニングとして動線交差に配慮された提案で</li> </ul>

	<p>あり評価された。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Cは、動線交差に配慮された提案であり、車椅子利用等の多様な利用場面に応じた工夫が見られ、高く評価された。</li> <li>登録番号Dは、全体のゾーニングとして動線交差に配慮された提案であり、多様な利用場面に応じた工夫が見られ、高く評価された。</li> </ul>
各室の環境衛生・快適性	<ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Aは、衛生面や作業環境の快適性に配慮された空調方式など、本事業の要求水準が理解された提案であると評価された。</li> <li>登録番号Bは、立地や調理諸室の特性を踏まえた環境衛生への配慮など、本事業の要求水準がよく理解された提案であった。</li> <li>登録番号Cは、衛生面や作業環境の快適性に配慮された空調方式や、立地特性を踏まえた衛生環境への配慮など、本事業の要求水準がよく理解された提案であった。</li> <li>登録番号Dは、衛生面や作業環境の快適性に配慮された空調方式など、本事業の要求水準がよく理解された提案であった。</li> </ul>
食育機能関連整備	<ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Aは、独自のコンセプトに基づく提案であったが、食育研修室や見学通路の機能性の面からは工夫の余地が残された。</li> <li>登録番号Bは、各項目において工夫された提案が見られた。特に大人数の来場に備えた2階の諸室配置計画の提案が評価された。</li> <li>登録番号Cは、各項目において工夫された提案が見られた。特に全工程見学通路の配置やコンセプト、大人数の来場に備えた動線の確保等の提案が評価された。</li> <li>登録番号Dは、各項目において工夫された提案が見られた。特にICTを一部活用した情報発信や、大人数の来場に備えた動線計画の提案が評価された。</li> </ul>
ユニバーサルデザインへの配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>いずれのグループも本事業の要求水準が理解され、具体的に工夫された提案が見られ評価された。</li> </ul>
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）	<ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Aは、一般的な提案がなされていたが、LCCの低減について目標を実現するための具体的な方策に関する提案が少なかった。</li> <li>登録番号Bは、各項目について具体的な提案が見られ、特に光熱水費の低減のための提案が評価された。一方で、LCCの低減の具体的な数値目標が不明であり、積極性の面からは懸念が残るとの指摘があった。</li> <li>登録番号Cは、LCCの低減の具体的な数値目標を設定するとともに、実現に向けた具体的な提案が評価された。また、事業終了時の継続性に関する具体的な提案が評価された。</li> <li>登録番号Dは、LCCの低減の具体的な数値目標を設定するとともに、実現に向けた具体的な提案が評価された。また、日常の維持管理業務の効率性等の配慮に関する具体的な提案が評価された。</li> </ul>
環境性（環境負荷の低減、周辺環境保全・外観）	<ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Aは、一般的な提案がなされていたが、周辺環境保全についてのもう一段の提案が求められた。</li> <li>登録番号Bは、全体を通して具体的な提案が見られ、特に騒音や臭気等の周辺環境の保全や、周辺環境に調和したデザイン性に関する具体的な提案が評価された。</li> <li>登録番号Cは、全体を通して具体的な提案が見られ、特に騒音や臭気等の周辺環境の保全に関しては、分析を含めた具体的な提案や日影に配慮した施設計画が評価された。一方で、省エネルギー設備機器の設置等については、周辺環境への配慮の点からは改善の余地があるとの指摘や、運営期間中のモニタリング方法の提案を求める意見があった。</li> <li>登録番号Dは、全体を通して具体的な提案が見られ、特に効果的な省</li> </ul>

	エネルギー設備の導入や緑化や周辺環境に調和するデザインに配慮された提案が評価された。
調理設備機器の性能	<ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Aは、一般的な提案がなされていたが、機器の機能や性能に関する特筆すべき提案が少なく、評価に繋がらなかった。</li> <li>登録番号Bは、全体を通して具体的な提案が見られ、特においしさの確保と衛生管理充実に配慮した調理設備機器の導入について、独自提案を含む多くの提案がなされていた。</li> <li>登録番号Cは、本事業の要求水準が理解された提案であり、特に洗浄・消毒その他食品衛生に配慮した独自提案を含む優れた提案がなされていた。</li> <li>登録番号Dは、本事業の要求水準が理解された提案であり、特においしさ確保と衛生管理充実に配慮した調理設備機器の導入については、和え物工程における機器の工夫が評価された。</li> </ul>
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）	<ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Aは、学校配膳室の改修期間が1学期中にかかり、なおかつそれに対する具体的な対応方策が提案されていなかった。また、施設整備に関するモニタリング体制や市との連絡協議についても具体的な提案が少なかった。</li> <li>登録番号Bは、全体を通して具体的かつ有効な提案が見られ、特に学校配膳室について夏季休業期間中に実施すること、施設整備に関するモニタリングの具体性、市との情報共有について優れた提案があった。</li> <li>登録番号Cは、全体を通して具体的かつ有効な提案が見られ、特に工事に伴う影響への具体的対策、学校配膳室について夏季休業期間中に実施すること、施設整備に関するモニタリングの具体性について優れた提案があった。</li> <li>登録番号Dは、全体を通して具体的かつ有効な提案が見られ、学校配膳室について夏季休業期間中に実施すること及び想定される課題の解決方策、施設整備に関するモニタリングの具体性について優れた提案があった。</li> </ul>

### 【維持管理】

加点項目	審査講評
維持管理業務体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Aは、全体を通して特筆すべき提案が少なかった。</li> <li>登録番号Bは、全体を通して具体的な提案が見られ、特に市職員との連絡体制等について情報の共有化や維持管理業務のモニタリング体制に関する具体的な提案が評価された。</li> <li>登録番号Cは、全体を通して具体的な提案が見られ、特に市職員との連絡体制や災害時の復旧体制、維持管理業務のモニタリング体制に関する具体的な提案が評価された。</li> <li>登録番号Dは、維持管理業務のモニタリング体制など、全般的に要求水準を理解した上での適切な提案が見られたが、全体を通して一般的な提案が多かった。</li> </ul>
維持管理業務内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Aは、給食業務に支障のない維持管理業務に関する提案が不十分である等、評価に繋がらなかった。</li> <li>登録番号Bは、各業務において学校給食センターの特性を理解した上で重点項目の具体的な提案がなされる等、提案者の経験とノウハウが反映された提案であり評価された。</li> <li>登録番号Cは、各業務において学校給食センターの特性を理解した上での重点項目の具体的な提案が評価された。さらに、維持管理業務に</li> </ul>

	<p>関する効率的管理の提案や警備業務の体制などが高く評価された。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Dは、学校給食センターの特性を踏まえた提案がなされるとともに、施設環境の保持に関する提案などが評価された。</li> </ul>
修繕計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Aは、修繕・更新に係る年次計画が示されておらず、また、具体的な計画修繕内容への説明等、具体的な提案が不十分であった。</li> <li>登録番号Bは、修繕の影響を最小限にするための具体的な方策が提案されており評価された。一方で、事業期間終了後の継続使用への配慮の点からは評価に繋がらなかった。</li> <li>登録番号Cは、計画修繕による設備等の長寿命化についての具体的な方策の提案や、事業期間終了後の継続使用に配慮された修繕計画の提案が評価された。</li> <li>登録番号Dは、事業期間終了後の継続使用に配慮された修繕計画の提案が評価された。</li> </ul>

### 【運営】

加点項目	審査講評
調理体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Aは、調理体制は手厚く優れていたが、市との連絡体制や内部指揮命令系統等の提案については、具体性に欠けた。</li> <li>登録番号Bは、機器の配置等の工夫により効率化を図った調理体制の提案であったが、提案内容の実現性についての説明が不十分であり、確実かつ安定的な給食提供の面からは不安が残った。</li> <li>登録番号Cは、市との連絡体制や内部指揮命令系統について、詳細の計画が提案されており、積極性が評価された。また、有資格者や経験者の配置、教育研修等についても評価ができる提案であった。</li> <li>登録番号Dは、市との連絡体制や内部指揮命令系統について、詳細の計画が提案されていた。また、有資格者や経験者の配置についても一定の評価ができる提案であった。</li> </ul>
給食調理業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>いずれのグループも本事業の要求水準が理解された提案であると評価された。</li> <li>登録番号Aは、特に労働安全衛生の観点からの具体的な調理業務の進め方の提案が評価された。一方で、おいしい給食の提供について、もう一段の具体性が欲しかった。</li> <li>登録番号Bは、特に子どもたちの声からおいしい給食を提供する工夫について評価された。一方で、手づくり調理について、もう一段の具体性が欲しかった。</li> <li>登録番号Cは、特に献立・食材に合わせた調理手順や残渣計量のための工夫に関する提案が評価された。一方で、調理手順について、もう一段の具体性が欲しかった。</li> <li>登録番号Dは、特に異物混入や労働安全衛生の観点からの問題を未然に防ぐための仕組みに関する具体的な提案が評価された。一方で、おいしい給食の提供について、もう一段の具体性が欲しかった。</li> </ul>
衛生管理業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>いずれのグループも本事業の要求水準が理解され、安定的な衛生管理体制が期待できる提案であると評価された。</li> <li>登録番号Aは、特に衛生管理に資する情報システムや衛生研修計画の充実が評価された。</li> <li>登録番号Bは、衛生管理体制、点検検査を踏まえた対応、食品衛生研修のいずれの項目においても具体的な提案があり評価された。</li> <li>登録番号Cは、特に衛生検査の内容に関する具体的な提案が評価され</li> </ul>

	<p>た。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Dは、特に衛生検査の内容や不適と認められた場合の対応策について福岡市学校給食衛生管理基準に基づく具体的な提案が評価された。</li> </ul>
配送・配膳室業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Aは、全体を通して具体的な提案がなされていた。特に、配送車両に余裕を持たせたリスクの少ない配送計画となっており評価された。</li> <li>登録番号Bは、全体を通して具体的な提案がなされていたが、配送車両及び配送計画の効率化が図られた提案について、緊急時や不測の事態の対応も含めた確実性の面からは不安が残った。</li> <li>登録番号Cは、全体を通して具体的な提案がなされていた。特に、配膳室業務では細心の配慮がなされていた。</li> <li>登録番号Dは、全体を通して具体的な提案がなされていた。特に、校内走行時の安全確保や配膳室の衛生管理に配慮された具体的な提案がなされていた。</li> </ul>
アレルギー対応食の提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Aは、検収から配送までの一貫した専用調理ラインであるとの考え方に基づく提案が評価された。</li> <li>登録番号Bは、全体を通して実際の作業工程がイメージされた上での具体的な提案であり優れた提案であると評価された。</li> <li>登録番号Cは、検収から配缶まで専用ラインとした上でアレルゲン混入防止などの具体的な提案が評価された。</li> <li>登録番号Dは、専用エリアについて柔軟な対応が可能となるような独自の工夫が評価された。</li> </ul>
特別支援学校二次加工食の提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Aは、嚥下や咀嚼区分ごとの対応方法や支援体制等の具体的な提案が不十分であった。</li> <li>登録番号Bは、情報提供等の市への協力や支援に関する丁寧な対応に関する提案が評価された。</li> <li>登録番号Cは、調理システムやアレルギー対応食との複合食も含めて全体を通して一定の評価がなされた。</li> <li>登録番号Dは、個別生徒のための家庭を含めた丁寧な対応に関する提案が評価された。</li> </ul>
運営支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Aは、緊急時の協力体制や運営会議の体制のいずれの項目についても具体性のある提案が少なかった。</li> <li>登録番号Bは、運営会議の体制の具体的な提案が評価された。一方、緊急時の協力体制については、具体的な対応が提案されているものの、人員体制も踏まえて実現性に不明な部分が残った。</li> <li>登録番号Cは、運営会議の体制の具体的な提案に加え、緊急時の協力体制についても積極的な対応を行う姿勢が感じられ優れた提案と評価された。</li> <li>登録番号Dは、運営会議の体制の具体的な提案が評価された。一方、緊急時の協力体制については、適切な対応が行われると考えられる提案であるものの、積極性が認められる具体的な提案が少なかった。</li> </ul>
従業員の雇用(障がい者の雇用、地元雇用への配慮、(財)福岡市学校給食公社職員の受入れ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Aは、全体を通して実現性を踏まえた具体的な提案が少なく評価に繋がらなかった。</li> <li>登録番号Bは、特に障がい者雇用及び地元雇用について具体的な数値目標や計画に基づき提案されており、また、公社研修計画についても積極的に提案するなど評価された。</li> <li>登録番号Cは、障がい者雇用について具体的な数値目標や計画に基づき提案されているとともに、実際の運用面を見据えた実現可能性の高い計画が優れた提案と評価された。また、公社の職員の受け入れにつ</li> </ul>

	<p>いても、具体的な雇用条件や育成方法が提案されており評価された。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>登録番号Dは、障がい者雇用について具体的な数値目標や計画に基づき提案されているとともに、公社研修支援についても積極的な協力姿勢が窺われる提案であり評価された。</li> </ul>
--	--

### 【提案全般】

加点項目	審査講評
提案全般に関する評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>いずれのグループにおいても、本事業の要求水準を理解し、きちんと網羅するとともに、各分野のノウハウに基づく提案内容であり一定の評価に値する。</li> <li>登録番号Aは、独自のコンセプトを掲げ、例えば施設計画においてもコンセプトに基づく種々の工夫がなされており、調理体制や配送計画等の取組体制も手厚い計画であった点は評価できる。一方で、全体を通して提案の実現にあたっての具体性に欠ける箇所が見られた。</li> <li>登録番号Bは、独自性のある具体的な提案が数多く見られ、評価に繋がった提案が多い一方で、実現性に係る不確定要素が払拭できていない面もあった。また、業務全般を通して効率化が図られた提案であったが、安定的な給食提供の実現に向けて、不安が払拭しきれない面があった。</li> <li>登録番号Cは、これまでの経験やノウハウに基づき、全般的に一定水準以上の提案がなされており、実現可能性も含めて安定した提案であると評価された。特に、事業計画分野についての綿密な検討に裏付けられた提案は評価に値する。</li> <li>登録番号Dは、全般的に堅実な提案であり、各分野でバランスのとれた安定感のある提案であると評価された。また、ヒアリングも含めて市の意図の理解の高さが窺われ評価に値する。</li> </ul>

### (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熱意と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。

- ・ 敷地出入口部分の歩行者等の安全への配慮
- ・ 提案されている構造計画や工法等に関する詳細な検証及び説明（特に、提案されている先進的な地震対策採用に伴う衛生面での懸念の払拭）
- ・ 周辺環境への影響に配慮した各種設備機器等の詳細検討（特に、周辺への影響が懸

念される機器の詳細配置計画等)

- ・ 見学通路からの視界確保に配慮した詳細な施設計画の検討
- ・ 周辺環境への影響(臭気、騒音等)に対する継続的なモニタリングと対策の実施(運営期間中も含む。)
- ・ おいしさ確保と衛生管理充実に配慮した調理設備機器を含め、おいしい給食を提供するための、大量調理ノウハウにとどまらない工夫の検討
- ・ アレルギー対応や特別支援学校二次加工食についての既成の考え方にとどまらない工夫の検討
- ・ 学校給食公社に対する積極的な研修支援対応

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。