

久留米市中央学校給食共同調理場
維持管理運営包括委託事業

審査講評

令和6年9月5日

久留米市

久留米市（以下「市」という。）は、久留米市中央学校給食共同調理場維持管理運営包括委託事業（以下「本事業」という。）の事業者選定に関して、久留米市中央学校給食共同調理場維持管理運営包括委託事業プロポーザル審査委員会（以下「審査委員会」という。）を設置し、提案内容について審査基準（令和6年5月31日公表）に基づく審査を行ったため、その審査結果及び審査講評をここに公表する。

令和6年9月5日

久留米市長 原口 新五

—目 次—

I	審査方法	-1-
	1) 事業者選定方法	-1-
	2) 事業者選定の体制	-1-
	3) 審査委員会の構成	-1-
	4) 審査の流れ	-1-
	5) 審査の内容	-2-
II	審査結果	-6-
	1) 参加資格審査	-6-
	2) 提案審査	-6-
III	審査講評	-7-
	1) 各審査項目の講評	-7-
	2) 総評	-8-

I 審査方法

1) 事業者選定方法

本事業を実施する選定事業者には、久留米市中央学校給食共同調理場（以下「本施設」という。）の維持管理及び運営を行うために、効率的・効果的かつ安定的・継続的なサービスの提供が求められる。

したがって、事業者の選定は、事業者の有する技術や経験、維持管理・運営計画の提案内容等の価格以外の要素と提案価格を総合的に評価する公募型プロポーザル方式により実施する。

2) 事業者選定の体制

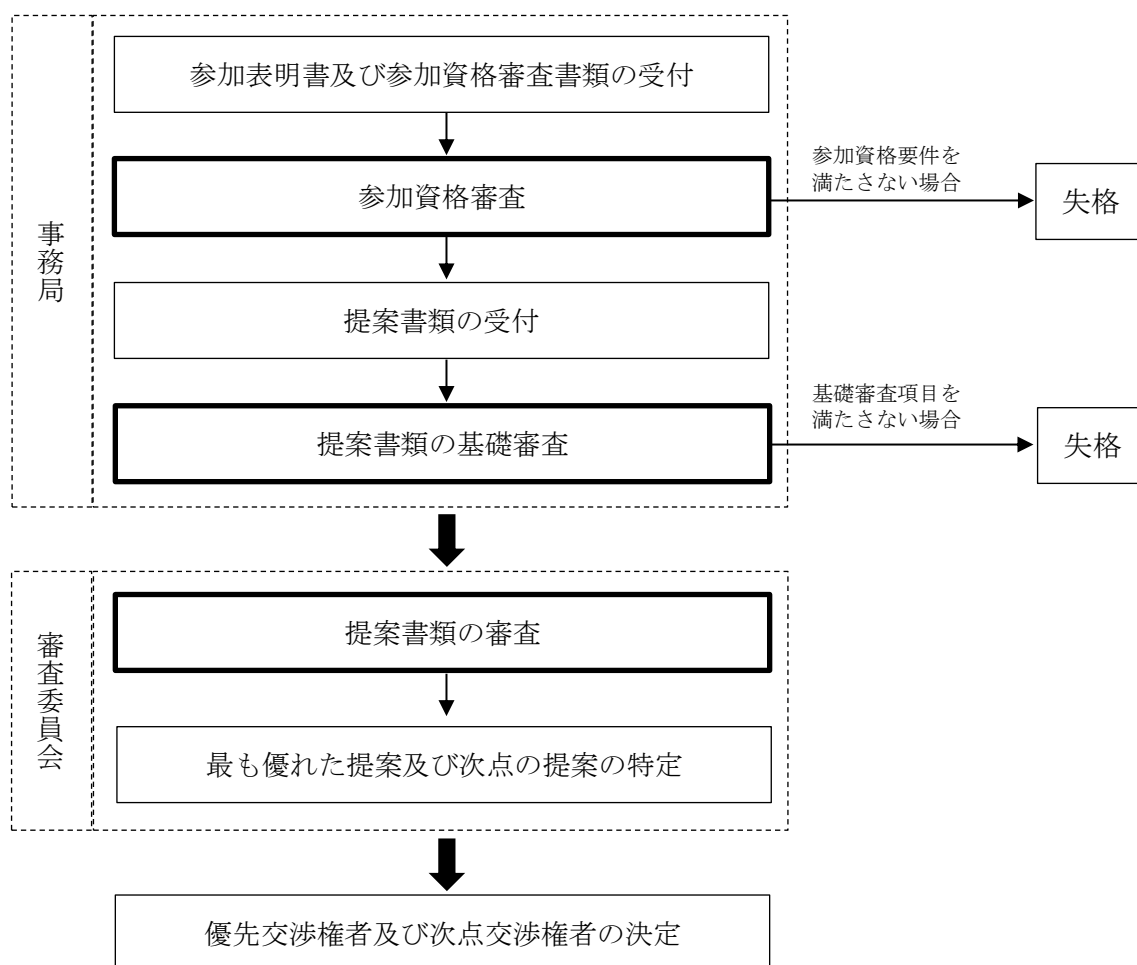
事業者の選定に当たっては、市が設置した学識経験者等で構成する審査委員会が事業者から提出された提案書類の審査を行い、最も優れた提案及び次点の提案を特定し、市にその結果を報告する。市は、審査委員会からの報告を受けて、優先交渉権者及び次点交渉権者を決定する。

3) 審査委員会の構成

委員数 計5名（内訳：学識経験者 2名、市職員委員 3名）

4) 審査の流れ

優先交渉権者決定までの審査の流れは、次のとおりである。



5) 審査の内容

(1) 参加資格審査

市は、応募者から提出された参加表明書及び参加資格審査書類により、募集要項に示す応募者が満たすべき参加資格要件について確認する。参加資格要件を満たしていることが確認できない場合は失格とし、市はその結果を代表企業に通知する。

(2) 提案審査

ア 基礎審査

市は、応募者から提出された提案書類が次に示す審査項目を満たしているかを審査する。全ての基礎審査項目を満たしていることが確認された場合、当該提案書類について審査を行う。

なお、基礎審査項目について1項目でも満たさないことが確認された場合は失格とし、市はその結果を代表企業に通知する。

審査対象	審査項目	対応様式
共通事項	- 同一事項に対する2とおり以上の提案又は提案事項間の齟齬、矛盾等がないこと。 - 様式集に従った構成（項目の構成、枚数制限等）となっていること。	様式3-1～ 様式3-6
提案価格書	提案価格書に記載された提案価格が、提案価格の上限額を超えていないこと。	様式3-2-1
事業計画に関する提案書	- 各様式（別添「様式集」参照）に対して記載された提案の内容が、要求水準を満たしていること。 - 事業実施体制が明示されていること。 - 各業務を実施する構成員及び協力企業とそれらの役割が明確に示されていること。 - リスク分担に関し、募集要項等で示したリスク分担の考え方と齟齬がないこと。	様式3-3
維持管理業務に関する提案書	各様式（別添「様式集」参照）に対して記載された提案の内容が、要求水準を満たしていること。	様式3-4
運營業務に関する提案書		様式3-5

イ 提案書類審査

審査委員会は、全ての基礎審査項目を満たす提案について、審査を行う。審査は、提案内容及び提案価格を総合的に評価するものとする。

(3) 提案内容の得点化方法

提案書類のうち、提案価格を除く提案内容について、表1に示す審査基準ごとに、表2に示す判断基準と得点化方法で審査を行う。審査は、応募者間の相对比较ではなく、絶対評価により行う。

表1 審査基準

審査項目	配点	審査の主な観点	対応様式
1 事業計画に関する項目			
(1) 事業実施方針・体制	4	- 事業目的を理解し、学校給食の実施に係る基本的な方針が明確に示されているか。 - 構成員や協力企業の適切な役割分担が提案されているか。	3-3-1 3-6-1～ 3-6-4

		・業務全般のサービス水準の維持・向上を図るためのマネジメントやモニタリング手法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・各業務において災害発生時等の非常時対応の配慮がなされているか。	
(2) 収支計画	4	・適切な収支計画に基づいた事業計画になっているか。 ・不測の資金需要への対応が考慮されているか。 ・経費節減に努め、その内容が収支計画に反映されているか。	・ 3-3-2 ・ 3-6-1 ~ 3-6-4
(3) リスク管理	4	・施設の現況や事業特性を踏まえた本事業の潜在的リスクの把握と、効果的な予防策が提案されているか。 ・事業者負担となっているリスクの内容や性質に応じて、構成員、協力企業間のリスク分担が明確かつ適切に設定されているか。 ・リスク顕在化時に、迅速な対応ができるような組織体制、意思決定手続き、関係者間の協議の進め方等、具体的な提案がなされているか。 ・追加的な保険付保等のリスク緩和措置がとられているか。	・ 3-3-3 ・ 3-6-1 ~ 3-6-4
(4) 地域経済・社会への貢献	3	・地元企業の活用、地元雇用について優れた提案がなされているか。 ・地元経済・社会への貢献について優れた提案がなされているか。	・ 3-3-4
小計	15		
2 維持管理業務に関する項目			
(1) 維持管理体制	5	・適切に維持管理を行うための実施体制（管理方法、従事者の経験、運営企業との連携方法等）となっているか。 ・緊急時の対応、市職員との連絡体制等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・維持管理業務のサービス水準の維持・向上を図るための体制及びモニタリング手法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。	・ 3-4-1 ・ 3-6-5 ~ 3-6-8
(2) 維持管理業務	6	・施設の現況を踏まえ、運営業務に支障のないような建物、建築設備等の保守管理・修繕、清掃等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・調理機器の故障等による運営業務への支障を最小限にするための具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・施設環境を良好に保ち、業務従事者の安全や健康被害防止に配慮した提案がなされているか。	・ 3-4-2 ・ 3-6-5 ~ 3-6-8
(3) 長期修繕計画	7	・現事業での修繕内容及び施設の現状を踏まえた具体的な修繕の考え方、大規模改修が発生しないための優れた提案がなされているか。 ・事業実施中における長期修繕計画に基づく建物、建築設備、調理設備等の効率的な更新・修繕のあり方について、運営業務への影響に配慮した具体的な提案がなされているか。 ・事業終了後を含めた継続性、経済性及び合理性に配慮した提案がなされているか。	・ 3-4-3 ・ 3-6-5 ~ 3-6-8
(4) 修繕及び改修業務	7	・長期修繕・更新スケジュールが適切な時期のスケジュールになっているか。 ・実現可能性が確認できるか。	・ 3-4-4 ・ 3-6-5 ~ 3-6-8
小計	25		

3 運営業務に関する項目			
(1) 運営体制	7	・責任者、業務に応じた必要な人員及び実務経験のある人員の配置が適切であり、業務従事者の指揮命令系統が明確にされた提案がなされているか。 ・中央学校給食共同調理場や学校との連携等、食育推進に向けた支援について、独自の提案がなされているか。 ・研修等業務従事者のスキルの向上に向けた取組みについて、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・緊急時の対応、市職員との連絡体制等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・運営業務のサービス水準の維持・向上を図るための体制及びモニタリング手法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。	・3-5-1 ・3-6-9～3-6-11
(2) 給食調理業務	6	・市が作成する献立等に従い給食をおいしく、かつ衛生的、確実に調理するための方策について、具体的かつ創意工夫のある提案がなされているか。 ・食中毒や異物混入等に関する業務上のリスクを把握した上で、これらを防止するための対応や方策について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・食品や労働安全衛生の観点から、給食調理業務の進め方、業務マニュアルの作成、業務上の課題の検討・改善策等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。	・3-5-2 ・3-6-9～3-6-11
(3) 衛生管理業務	6	・各種衛生基準、マニュアル等に基づき、衛生管理を適正に行うための手法について、優れた提案がなされているか。 ・衛生検査の内容、頻度等及び検査の結果不良が認められた際の対応、従業員の健康管理の方法等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・衛生研修の内容、頻度等について、優れた提案がなされているか。	・3-5-3 ・3-6-9～3-6-11
(4) アレルギー対応食の提供	6	・市のアレルギー対応食提供の考え方を十分に理解した提案がなされているか。 ・除去対象食品が混入しないための調理手法について、具体的かつ優れた提案がなされているか。 ・配食や配送の誤りを防止するための具体的かつ優れた工夫が提案されているか。	・3-5-4 ・3-6-9～3-6-11
(5) 配送業務	5	・安全かつ確実性のある配送について、優れた提案がなされているか。 ・緊急時の具体的対応等について、優れた提案がなされているか。	・3-5-5 ・3-6-9～3-6-11
小計	30		
合計	70		

表2 判断基準と得点化方法

評価	判断基準	得点化方法
A	非常に優れている	配点×1.00
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×0.50
D	評価に値する提案が少ない	配点×0.25
E	優れている点は認められない	配点×0.00

(4) 評価項目別の配点

提出書類のうち、提案価格を除く提案内容の審査項目別の配点は以下のとおりとする。

審査項目	配点 (委員 1 人当たり)	満点 (配点×委員 5 人)
1 事業計画に関する項目	15 点	75 点
(1) 事業実施方針・体制	4 点	20 点
(2) 収支計画	4 点	20 点
(3) リスク管理	4 点	20 点
(4) 地域経済・社会への貢献	3 点	15 点
2 維持管理業務に関する項目	25 点	125 点
(1) 維持管理体制	5 点	25 点
(2) 維持管理業務	6 点	30 点
(3) 長期修繕計画	7 点	35 点
(4) 修繕及び改修業務	7 点	35 点
3 運営業務に関する項目	30 点	150 点
(1) 運営体制	7 点	35 点
(2) 給食調理業務	6 点	30 点
(3) 衛生管理業務	6 点	30 点
(4) アレルギー対応食の提供	6 点	30 点
(5) 配送業務	5 点	25 点
合計	70 点	350 点

(5) 提案価格の得点化方法

提案価格の上限額の範囲内であることを確認した応募者の提案価格について、次の方法により得点を付与する。

(算定式)
提案価格の得点＝
30 点×（全ての提案価格のうち最低価格／自社の提案価格）×審査者数

(6) 最も優れた提案及び次点の提案の特定

審査委員全員の提案価格を除く提案書類審査の得点と、提案価格の得点の和（合計得点）が高い順に最も優れた提案及び次点の提案を特定する。

ただし、提案価格を除く提案書類審査の得点の合計が満点の 50％に満たない場合は、最も優れた提案及び次点の提案の特定を行わない。

なお、最高点の者が複数いた場合は、原則として、提案価格の金額が最も安価な物を候補者とする。

(7) 優先交渉権者の決定

市は、審査委員会における審査結果を踏まえ、最も優れた提案を行った者を優先交渉権者とし、契約の交渉及び締結の手続きを行う。優先交渉権者との交渉により契約締結に至らなかった場合は、次点の提案を行った者を次点交渉権者とし、契約の交渉及び締結の手続きを行う。

Ⅱ 審査結果

1) 参加資格審査

市は、表3に示す応募者から提出された参加表明書及び参加資格審査書類により、募集要項に示す応募者が満たすべき参加資格要件について確認し、参加資格を備えていることを確認した。

表3 応募者一覧

登録番号	応募者	参加区分	企業名	役割
1	日本国民食グループ	代表企業	日本国民食株式会社	運営企業
		構成員	新生ビルメンテナンス株式会社	維持管理企業
		構成員	東建工業株式会社	維持管理企業
		構成員	久留米運送株式会社	維持管理企業
		構成員	タニコー株式会社	調理設備企業

2) 提案審査

(1) 基礎審査

市は、応募者から提出された提案書類が、基礎審査の審査項目を全て満たしていることを確認した。

(2) 提案内容の審査結果

市は、提案内容の確認のため、応募者に対して提案内容についてのヒアリング（プレゼンテーション及び質疑応答）を令和6年8月26日に実施した。

提案価格を除く提案内容に関する評価結果は表4に示すとおりであり、要求水準より優れている提案について得点が付与された。なお、ヒアリング、提案書類審査、最優秀提案者の決定は、匿名で実施した。

表4 提案価格を除く提案内容の審査結果表

審査項目		満点 (配点×委員5人)	合計点 登録番号1
1	事業計画に関する項目	75点	63.5点
	(1) 事業実施方針・体制	20点	17点
	(2) 収支計画	20点	16点
	(3) リスク管理	20点	17点
	(4) 地域経済・社会への貢献	15点	13.5点
2	維持管理業務に関する項目	125点	100.25点
	(1) 維持管理体制	25点	23.75点
	(2) 維持管理業務	30点	24点
	(3) 長期修繕計画	35点	26.25点
	(4) 修繕及び改修業務	35点	26.25点
3	運営業務に関する項目	150点	135.5点
	(1) 運営体制	35点	31.5点
	(2) 給食調理業務	30点	28.5点
	(3) 衛生管理業務	30点	27点
	(4) アレルギー対応食の提供	30点	28.5点
	(5) 配送業務	25点	20点
合計		350点	299.25点

(3) 提案価格審査

応募者の提案価格について、応募者が1グループであり、最低提案価格となることから、提案価格の得点化方法より、満点（150点）を付与した。

(4) 合計得点及び最も優れた提案の選定

審査委員会全員の提案価格を除く提案書類審査の得点と、提案価格の得点の和により合計得点を算出した。提案価格を除く提案書類審査の得点の合計が満点の50%に満たない場合は、最も優れた提案及び次点の提案の特定を行わないとしていたが、非価格点が86%となったため最も優れた提案の特定を行った。

合計得点

	配点	登録番号1 日本国民食グループ
提案書類審査	350点	299.25点
提案価格審査	150点	150点
総合評価点	500点	449.25点

以上により、審査委員会は、日本国民食グループを最も優れた提案とした。

(5) 優先交渉権者の決定

市は、前述の結果を踏まえて日本国民食グループを優先交渉権者として選定した。

Ⅲ 審査講評

1) 各審査項目の講評

審査講評を各審査項目に従って、以下に示す。

【事業計画】

- ・要求水準に記載した市の事業目的を理解した上で、事業者独自の取り組みなどを具体的に設定している点を評価した。
- ・災害発生時等の非常時の対応に関する提案を評価した。
- ・不測の資金需要、事業収支安定のための方策の提案を評価した。
- ・構成員及び協力企業間の適切なリスク分担に関する提案を評価した。
- ・追加的な保険付保等を評価した。
- ・地元企業活用と地元雇用をはじめ地元社会への貢献のための取組を評価した。

【維持管理業務】

- ・運営企業と連携した体制や緊急時の対応に関する提案を評価した。
- ・サービス水準の維持・向上を図るための体制やモニタリング手法を評価した。
- ・建物、建築設備、調理設備等の保守管理・修繕・清掃等に関する提案でリスクを踏まえた合理的な計画に基づく適切な点検・修繕・更新を施し性能レベルを回復・維持する提案を評価した。
- ・予防保全の考え方を基本に、施設の長寿命化を図りライフサイクルコスト削減の提案を評価した。

【運営業務】

- ・業務実施体制や体制図により安定した運営体制、責任者の資格・経験など業務を実現できる工夫や人員配置を評価した。
- ・業務従事者のスキル向上に向けた研修等の取組みを評価した。
- ・サービス水準の維持・向上を図るための体制やモニタリング手法を評価した。
- ・給食調理業務の衛生管理を徹底するための実施体制や具体的な方策、食中毒・異物混入についての具体的な防止策を評価した。
- ・アレルギー対応食の提供を確実に実施するための取組を評価した。
- ・配送業務を安全かつ確実にを行うための取組を評価した。

2) 総評

本施設は、PFI事業で平成22年度に稼働を開始し、令和7年3月31日をもって事業期間が満了する。現事業終了後においても、引き続き本施設を利用し、市内14の中学校へ安全で安心な学校給食の提供を継続していくことが求められる。そのため、本事業は、民間事業者が有する最新の技術や知識、運営におけるリスク管理能力等を活用し、本施設における維持管理及び運営を包括的に行うことによって、公共サービスの品質向上、市の財政負担の縮減等を図り、より安全で安心な学校給食を効率的・効果的に実施することを目的とし、本年3月から審査委員会を設置して慎重に審議を重ねてきたところである。

本事業の公募の結果、1グループから応募があり、各参画企業の持つ実績やノウハウを活かし、市の要求水準を上回る提案内容が示された。

審査委員会においては、審査基準に則り、提案内容審査等を経て、日本国民食グループの提案を最も優れた提案として特定し、この結果を踏まえ、市において、当該グループを優先交渉権者に決定した。

今後、日本国民食グループは、市との包括委託契約に基づき、市の要求事項に加えて、提案された内容を確実に履行することが求められる。そのうえで、本事業をさらに充実させ、事業期間にわたり効率的・効果的かつ安全で安心な学校給食の提供を継続できるよう、当該グループに対して次の事項に留意して事業を実施されることを望む。

- 安全で安心な学校給食の提供を継続するだけでなく、市と協力して更なるサービス向上に努めること。
- 食中毒、異物混入及びアレルギー対応食関係の事故防止対策を徹底すること。
- 生徒の喫食に影響が出ることのないよう、安全かつ確実な配送を徹底すること。
- 施設の供用開始から15年以上経過していることを踏まえ、予防保全と施設の長寿命化の観点から本施設の保守管理・修繕等を行うこと。特に学校給食の提供に影響を及ぼすことがないようにするとともに、事業終了後にも本施設が良好な状態で利用できるように配慮し修繕等を実施すること。事業期間終了後も、本件施設の修繕等が必要とならない状態がより長く維持されるよう、提案内容以上の維持管理・修繕業務の対応を期待する。
- 教育の一環を担う事業であることを十分理解し、市と協力して食育の推進に努めること。
- 市内企業の活用や地元雇用のさらなる促進を図ること。

最後に、学校給食の役割が従来にも増して高まる中において、本事業が、未来を担う生徒の健やかな成長に資するべく、事業期間を通じて市と事業者がお互いの経験とノウハウを合わせ、良好なパー

トナーシップのもと、安全、安心でさらに質の高い学校給食が安定的かつ継続的に生徒に提供されるよう期待する。