

## 別府市新学校給食共同調理場整備事業の事業者の選定に係る客観的評価結果の公表

別府市新学校給食共同調理場整備事業の落札者が決定したので、その客観的な評価の結果をここに公表する。

令和3年5月24日

別府市長 長野 恭 紘

### 1 事業名

別府市新学校給食共同調理場整備事業

### 2 事業用地条件等

#### (1) 学校給食共同調理場整備

- |        |   |
|--------|---|
| ア 事業用地 | 別府市原町3541番1外                            |
| イ 敷地面積 | 7,289㎡（一部、道路施設用地を含む）                    |
| ウ 提供食数 | 1日あたり最大8,500食（内、アレルギー対応食 最大100食程度）      |
| エ 対象学校 | 幼稚園 約400食<br>小学校 約5,400食<br>中学校 約2,700食 |

#### (2) 各学校配膳室等の整備

- |        |                              |
|--------|------------------------------|
| ア 整備概要 | 配膳室、プラットフォームの整備              |
| イ 整備箇所 | 各小学校の給食室の改修、各中学校のプラットフォームの改修 |

### 3 事業期間

事業期間は、次のとおりとする。

#### (1) 本施設の設計・建設期間

本契約～令和5年7月末日

#### (2) 学校配膳室の設計・整備期間

本契約～令和5年8月末日（原則、整備期間は令和5年夏休み）

#### (3) 開業準備支援期間

令和5年8月1日～8月末日

#### (4) 供用開始日

令和5年9月1日

### 4 業務範囲

事業者が行う業務の範囲は次のとおりとする。

#### (1) 設計業務

- ア 事前調査業務
- イ 建築本体（建築本体、建築附帯設備等）に係る設計業務
- ウ 厨房設備に係る設計業務
- エ 造成に係る設計業務
- オ 解体撤去に係る設計業務
- カ 学校配膳室に係る設計業務
- キ 工事開始までに必要な関連諸手続き
- (2) 工事監理業務
- (3) 建設業務
  - ア 建設工事業務及び厨房設備の調達・設置業務
  - イ 解体撤去工事業務
  - ウ 学校配膳室整備業務
  - エ 事後調査業務
  - オ 引渡業務
- (4) 各種備品調達等業務
  - ア 各種備品の調達・設置業務
- (5) 開業準備支援業務

## 5 選定方法

本事業における事業者の選定は、価格及びその他の条件により落札者を決定する総合評価一般競争入札方式により実施する。

### (1) 別府市新学校給食共同調理場整備事業事業者選定委員会の設置

事業者の審査は、透明性及び公平性を確保し、専門的知見に基づいた審査評価を行うため、学識経験者等で構成される「別府市新学校給食共同調理場整備事業事業者選定委員会（以下「選定委員会」という。）」において行った。

表 1 選定委員会

役 職	氏 名	所 属
委員長	福谷 正信	立命館アジア太平洋大学 名誉教授
委 員	井上 正文	大分大学 名誉教授
委 員	高松 伸枝	別府大学食物栄養科学部 教授
委 員	阿南 寿和	別府市副市長
委 員	柏木 正義	別府市教育部長

(2) 事業者選定までの経緯及び事業者選定委員会の開催経緯

表2 事業者選定までの経緯及び事業者選定委員会の開催経緯

日程	内容
令和2年12月2日(水)	第1回選定委員会 (事業の概要、落札者決定基準(案))
令和2年12月17日(木)	第2回選定委員会 (入札公告(案)、入札説明書(案)、要求水準書(案)、落札者決定基準(案)、様式集(案)、建設工事請負仮契約書(案))
令和2年12月24日(木)	入札公告(入札説明書、様式集、落札者決定基準、要求水準書、建設工事請負仮契約書(案)の配布)
令和3年1月12日(火)から 令和3年1月15日(金)まで	質問の受付期間(第1回) (入札説明書等に関する事項)
令和3年1月22日(金)から	質問への回答 (入札説明書等に関する事項)
令和3年1月12日(火)から 令和3年1月15日(金)まで	現地見学会の参加受付
令和3年1月23日(土)	現地見学会
令和3年1月29日(金)	入札参加申請書等の受付 (入札参加表明書、入札参加資格審査申請書)
令和3年2月3日(水)	入札参加資格審査結果の通知
令和3年2月4日(木)から 令和3年3月3日(水)まで	共同企業体協定書の写しの提出
令和3年2月8日(月)から 令和3年2月12日(金)まで	質問の受付期間(第2回) (要求水準書等に関する事項)
令和3年2月26日(金)から	質問への回答 (要求水準書等に関する事項)
令和3年3月29日(月)	入札提案書類等の受付 (入札書及び提案書類)
令和3年4月20日(火)	第3回選定委員会 (経過報告、入札参加資格審査及び基礎審査の報告)
令和3年5月11日(火)	第4回選定委員会 (プレゼンテーション・ヒアリング、審査)

日程	内容
令和3年5月11日(火)	最優秀提案者の選定
令和3年5月11日(火)	落札者の決定
令和3年5月12日(水)	落札者の公表
令和3年5月18日(火)	建設工事請負契約の仮契約締結
令和3年6月(予定)	議会の議決・本契約の締結

## 6 審査方法

### (1) 入札参加資格審査

入札参加資格審査では、入札参加者から提出される入札参加資格審査に関する書類をもとに、入札参加者が満たすべき参加資格要件及び業務遂行能力について確認し、確認の結果を代表企業に対して通知する。入札参加資格を満たさない場合は、失格とする。

### (2) 提案審査の配点

総合評価を行ううえでの加点審査点及び価格審査点の配点は次のとおりとする。

表3 総合評価の配点

項目	配点
加点審査点	70点
価格審査点	30点

### (3) 提案審査

#### ア 入札提案書類等の確認

入札提案書類審査では、入札参加者から提出される入札提案書類等に不備がないかを確認し、確認の結果を代表企業に対して通知する。期限までに不備が是正されない場合は、失格とする。

#### イ 基礎審査

基礎審査では、提案書類に記載された内容が、要求水準書に規定された水準を満たしているか等の審査を行う。基礎審査にあたり、必要に応じて入札参加者に対して書面により確認を行うが、当該確認を踏まえてもなお、基礎審査項目を満たさない場合は、失格とする。

基礎審査項目は、以下のとおりである。

- ・ 要求水準書の要求水準に未達の無いこと
- ・ 入札説明書及び様式集に示す提案書の作成に関する条件について違反の無いこと

#### ウ 加点審査

加点審査では、選定委員会が、基礎審査を通過した入札参加資格者を対象に、提案書類等について審査し、加点審査点を決定する。

加点審査は、入札参加者から提出された提案書類の各様式に記載された内容について審査を行い、審査項目ごとに得点を付与する。

加点審査における得点化方法については、次のとおり行う。

表4 加点審査の得点化方法

評価	判断基準	点数化方法
A	特に優れている	各項目の配点×1.00
B	AとCの間	各項目の配点×0.75
C	優れている	各項目の配点×0.50
D	CとEの間	各項目の配点×0.25
E	要求水準レベル	各項目の配点×0.00

#### エ 入札価格の確認

入札価格の確認では、入札書に記載された入札価格が予定価格を超えていないことを確認する。入札価格が予定価格を超える場合は、失格とする。

#### オ 価格審査

加点審査の終了後に価格審査を行う。

価格審査では、選定委員会が、入札参加者から提出された入札書に記載された金額について得点化を行い、価格審査点を決定する。

価格審査については、入札金額を以下の方法で点数化する。価格審査点は少数点以下第3位を四捨五入した値とする。

ただし、別府市（以下「市」という。）が設定する評価対象下限価格以下の価格提示者は、提示金額にかかわらず、価格評価点を満点（30点）とする。

- |   |
|---|
| (1) 入札参加者の最低入札価格 > 評価対象下限価格である場合<br>価格審査点 = (最も低い入札金額 / 当該入札金額) × 配点 (30点)      |
| (2) 入札参加者の最低入札価格 ≤ 評価対象下限価格である場合<br>ア 入札価格が評価対象下限価格以下の価格提示者<br>価格審査点 = 満点 (30点) |

イ それ以外の価格提示者

$$\text{価格審査点} = (\text{評価対象下限価格} / \text{当該入札金額}) \times \text{配点 (30点)}$$

#### (4) 総合評価

##### ア 総合評価値の算定及び最優秀提案者の選定

選定委員会は、加点審査点と価格審査点から総合評価値を算出した後、総合評価値の最も高い最終審査対象者を最優秀提案者とする。

総合評価値が最も高い最終審査対象者が2者以上あるときは、価格審査点が最も高い提案を最優秀提案者とする。この場合において、価格審査点が同点であるときは、該当者にくじを引かせて最優秀提案者を決める。

なお、最終審査対象者が1者であり、かつ、総合評価値が60点未満であった場合は、最優秀提案者として選定しない。

##### イ 落札者の決定

市は、選定委員会の選定結果をもとに落札者を決定する。

### 7 審査結果

#### (1) 入札参加資格審査

令和2年12月24日に入札公告を行い、令和3年1月29日に入札参加申請書等を受け付けたところ、次の3者から入札参加の申請があった。入札参加資格審査にて3者とも参加資格を有することを確認し、令和3年2月3日に全ての入札参加者に対し入札参加資格審査結果を書面にて通知した。なお、審査の公平性・公正性を確保するため、最優秀提案者を選定するまでは、企業名を匿名として、提案者番号により審査を行った。

表5 入札参加者概要

入札参加者名 (共同企業体の名称)	光・平野・後藤・ 綜・アイホー 建設工事共同企業体	菅・安部勇・ 東九州設計・中西 建設工事共同企業体	和田・幸・大建・ 大有・日本調理機 建設工事共同企業体
提案者番号	S624グループ	P908グループ	R202グループ
構成員 (○は代表企業)	株式会社綜企画設計大 分支店 光綜合工業株式会社○ 株式会社平野工務店 株式会社後藤工務店 株式会社アイホー大分 営業所	東九州設計工務株式会 社 株式会社菅組○ 株式会社安部勇建設 株式会社中西製作所大 分営業所	株式会社大建設九州 事務所 株式会社大有設計 株式会社和田組○ 株式会社幸建設 日本調理機株式会社九 州支店

## (2) 提案審査

### ア 基礎審査

令和3年3月29日に入札参加者から提出された提案書類について、市が基礎審査を行い、提案書類等に不備等がないこと、及び全ての入札参加者について、要求水準書に規定された要求水準を満たしていること等を確認し、選定委員会に報告した。

### イ 加点審査及び価格審査並びに総合評価

選定委員会は3者の提案書類について、選定委員会にて十分な議論を行ったうえで、入札公告時に示した基準に基づき、各委員が5段階評価を行い、それらを平均した得点を付与した。加点審査項目及び配点は別紙1のとおりである。また、各提案者の審査結果は、次に示す「加点審査結果一覧」のとおりであり、各提案者の提案について選定委員会が評価した事項は別紙2に示すとおりである。

なお、入札価格については、選定委員会での価格審査点の決定を行った後、市が開札し、その結果を選定委員会へ報告した。選定委員会はこれを受けて、入札価格を得点化した。

表6 加点審査結果一覧

◆加点審査点

審査項目	配点	S 6 2 4	P 9 0 8	R 2 0 2
<b>加点審査</b>	<b>70点</b>			
1 建築計画に関する提案（25点）		16.65点	19.45点	21.80点
(1) 施設計画の基本方針	2点	1.40点	1.50点	1.80点
(2) 配置計画及び外部動線	5点	2.75点	3.75点	4.75点
(3) 周辺交通、環境及び景観への配慮	5点	3.00点	3.50点	4.50点
(4) ゾーニング計画及び内部動線	5点	3.50点	4.25点	4.25点
(5) 構造計画、仕上げ計画	2点	1.50点	1.50点	1.70点
(6) アレルギー対応食への対応	3点	2.40点	2.70点	2.10点
(7) 食育推進への配慮	3点	2.10点	2.25点	2.70点
2 衛生管理、調理の機能性に関する提案（15点）		10.05点	11.80点	12.10点
(1) 衛生管理の基本方針	2点	1.40点	1.40点	1.70点
(2) 地産地消に配慮した調理機能	3点	2.40点	2.40点	2.40点
(3) 手作り給食を支援する厨房設備	5点	3.25点	4.25点	4.00点
(4) 労働環境の快適性と安全性への配慮	5点	3.00点	3.75点	4.00点
3 維持管理容易性・ランニングコスト低減に関する提案（12点）		8.70点	8.90点	10.00点
(1) 建築材料・建築設備の耐久性及び保水性	2点	1.30点	1.50点	1.60点
(2) 厨房設備の耐久性及び保水性	4点	3.00点	2.80点	3.20点
(3) 維持管理費の削減と環境負荷の低減	4点	3.00点	3.00点	3.60点
(4) 省力化及び運営への配慮	2点	1.40点	1.60点	1.60点
4 施工及び施工計画に関する提案（7点）		3.65点	4.35点	5.05点
(1) 品質管理・工程管理・安全管理	3点	1.65点	1.95点	2.25点
(2) 工事期間中の周辺への配慮	4点	2.00点	2.40点	2.80点
5 開業準備支援業務に関する提案（3点）		2.25点	2.25点	2.55点
(1) 開業準備支援に係る手法及び体制	3点	2.25点	2.25点	2.55点
6 事業実施計画に関する提案（8点）		5.00点	5.70点	6.5点
(1) 事業実施体制	2点	1.30点	1.60点	1.70点
(2) リスク管理計画	2点	1.30点	1.30点	1.40点
(3) 地域経済への貢献	4点	2.40点	2.80点	3.40点
<b>加点審査点 合計</b>	<b>70点</b>	<b>46.30点</b>	<b>52.45点</b>	<b>58.00点</b>



表7 価格審査結果一覧

◆価格審査点

項目	S 6 2 4	P 9 0 8	R 2 0 2
入札価格（税抜：円）	3,340,000,000	2,930,000,000	3,310,000,000
価格審査点	28.27点	30.00点	28.52点

ウ 最優秀提案者の選定

選定委員会では、加点審査点と価格審査点の合計を総合評価値とし、総合評価値の最も高い「和田・幸・大建・大有・日本調理機建設工事共同企業体」を最優秀提案者として選定した。

表8 総合評価値

項目	光・平野・後藤・ 綜・アイホー 建設工事共同企業体 (S 6 2 4)	菅・安部勇・ 東九州設計・中西 建設工事共同企業体 (P 9 0 8)	和田・幸・大建・ 大有・日本調理機 建設工事共同企業体 (R 2 0 2)
加点審査点(A)	46.30点	52.45点	58.00点
価格審査点(B)	28.27点	30.00点	28.52点
総合評価値 (A)+(B)	74.57点	82.45点	86.52点

(3) 審査講評

別紙3に選定委員会の審査講評を示す。

8 落札者の決定

市は、選定委員会による審査結果を踏まえ、令和3年5月11日に「和田・幸・大建・大有・日本調理機建設工事共同企業体」を落札者として決定した。

表9 落札者の概要

入札参加者名	和田・幸・大建・大有・日本調理機建設工事共同企業体
--------	---------------------------

別紙1 加点審査項目及び配点

審査項目		評価の視点	配点
1 建築計画に関する提案			25点
(1) 施設計画の基本方針	<p>ア 市が示す基本方針を理解した設計コンセプトが立案されているか。</p> <p>イ 施設計画における独自の提案がされているか。</p> <p>ウ 建築許可等に対して適切な計画がされているか。</p>	2点	
(2) 配置計画及び外部動線	<p>ア 敷地特性に合わせた合理的な造成計画及び外構計画が提案されているか。</p> <p>イ 土砂災害警戒区域に対して配慮があるか。</p> <p>ウ 食材の搬入及び給食を配送する車両の移動がスムーズに行えるか。</p> <p>エ 敷地特性を踏まえた独自の提案がされているか。</p>	5点	
(3) 周辺交通、環境及び景観への配慮	<p>ア 敷地への車両出入りについて周辺の交通に対する配慮がされているか。</p> <p>イ 敷地周辺の環境（騒音、臭気、日影等）に対して配慮がされているか。</p> <p>ウ 施設の外觀デザインは周辺環境及び景観との調和に配慮して計画されているか。</p> <p>エ 周辺整備における独自の提案がされているか。</p>	5点	
(4) ゾーニング計画及び内部動線	<p>ア 諸室の使用目的に応じた適切なゾーニング計画、施設運営を踏まえた合理的かつ機能的なゾーニング計画が提案されているか。</p> <p>イ 動線交錯が生じないよう配慮がされているか。</p> <p>ウ 各工程を踏まえた明確で分かりやすい作業動線が確保されているか。</p>	5点	
(5) 構造計画、仕上げ計画	<p>ア 耐震性に配慮した建築材料及び建築設備に関する計画がされているか。</p> <p>イ 大分県産材の利用についての提案がされているか。</p>	2点	
(6) アレルギー対応食への対応	<p>ア 原因食物のコンタミネーション防止に配慮した計画であるか。</p> <p>イ 誤配及び誤食防止に配慮した計画が提案されているか。</p>	3点	
(7) 食育推進への配慮	<p>ア 市の食育推進に寄与する優れた施設計画の提案がされているか。</p> <p>イ 場内見学のしやすさ（動線、視界の確保）に配慮した提案がされているか。</p>	3点	
2 衛生管理、調理の機能性に関する提案			15点
(1) 衛生管理の基本方針	<p>ア 学校給食衛生管理基準に適合した計画とされているか。</p> <p>イ 施設の衛生管理に関して適切な基本方針が立案されているか。</p>	2点	

審査項目	評価の視点	配点
(2) 地産地消に配慮した調理機能	ア 地産地消の推進を図るための調理機能の導入・工夫が提案されているか。 イ 地元食材を取り扱う上での配慮事項、留意点を理解した提案がされているか。	3点
(3) 手作り給食を支援する厨房設備	ア 3献立及び手作り給食への対応について、優れた提案がされているか。 イ 手作り作業を支援する厨房設備機器の導入が提案されているか。 ウ 余裕のある機器能力を設定した提案がされているか。	5点
(4) 労働環境の快適性と安全性への配慮	ア 場内での作業の特徴を踏まえ、快適な作業環境を実現するための優れた提案がされているか。 イ 調理及び洗浄工程従事者に対し、安全性に配慮した提案がされているか。 ウ 共同調理場の特徴を踏まえた使用材料の提案、清掃の容易さに配慮した優れた提案がされているか。	5点
3 維持管理容易性・ランニングコスト低減に関する提案		12点
(1) 建築材料・建築設備の耐久性及び安全性	ア 耐久性、安全性及びライフサイクルコストに優れた建築材料が使用されているか。 イ 将来の修繕・更新への配慮がされているか。	2点
(2) 厨房設備の耐久性及び安全性	ア 耐久性、安全性及びライフサイクルコストに優れた厨房機器が使用されているか。 イ 将来の修繕・更新への配慮がされているか。	4点
(3) 維持管理費の削減と環境負荷の低減	ア 光熱水費の縮減に配慮した優れた提案がされているか。 イ 施設のランニングコスト削減にかかる具体的な手法や期待できる効果が提案されているか。 ウ 環境負荷低減に配慮した具体的な提案がされているか。	4点
(4) 省力化及び運営への配慮	ア 調理・洗浄作業の省力化に寄与する優れた提案がされているか。 イ 削減項目及び削減量について、具体的な提案がされているか。	2点
4 施工及び施工計画に関する提案		7点
(1) 品質管理・工程管理・安全管理	ア 品質を確保するための計画及びその管理方法について優れた提案がされているか。 イ 工事遅延を防止するための手法、工程管理に関する具体的な提案がされているか。 ウ 工事中の安全確保への配慮がされているか。 エ 災害発生時の現場対応など、安全上十分な体制が組まれているか。	3点

審査項目		評価の視点	配点
	(2) 工事期間中の周辺への配慮	ア 工事期間中に苦情を出さないための対応、生じた苦情への対応が提案されているか。 イ 周辺住民に対する工事現場のイメージアップなど独自提案がされているか。 ウ 工事中の周辺地域への配慮がされているか。	4点
5 開業準備支援業務に関する提案			3点
	(1) 開業準備支援に係る手法及び体制	ア 開業準備支援をスムーズに行うための優れた提案がされているか。 イ 開業準備支援の期間及びサポート体制に係る具体的な提案がされているか。	3点
6 事業実施計画に関する提案			8点
	(1) 事業実施体制	ア 設計・施工一括方式である本事業の特性を踏まえ、各社の役割、責任分担、市との連絡・協力体制など事業実施体制について、優れた提案がされているか。	2点
	(2) リスク管理計画	ア リスク管理の基本的な考え方について、優れた提案がされているか。 イ 本事業に伴うリスクの認識と対応策（リスクの内容、負担者、対応策等）について、優れた提案がされているか。	2点
	(3) 地域経済への貢献	ア 市内企業の積極的な活用など、地域経済への貢献に関する優れた提案がされているか。	4点

別紙2 選定委員会の評価した事項

審査項目	光・平野・後藤・ 綜・アイホー 建設工事共同企業体	菅・安部勇・ 東九州設計・中西 建設工事共同企業体	和田・幸・大建・ 大有・日本調理機 建設工事共同企業体
1 建築計画に関する提案			
(1) 施設計画の基本方針	<p>○市の基本方針に独自の項目を追加したことを評価した。</p> <p>○施設計画について独自の提案がなされていることを評価した。</p>	<p>○市の基本方針に独自の項目を追加したことを評価した。</p> <p>○施設計画について独自の提案が多数なされていることを評価した。</p>	<p>○市の基本方針に独自の項目を追加したことを高く評価した。</p> <p>○施設計画について独自の提案が多数なされていることを評価した。</p>
(2) 配置計画及び外部動線	<p>○敷地特性を理解した計画が提案されていることを評価した。</p> <p>○土砂災害計画区域であることに配慮した提案がなされていることを評価した。</p>	<p>○敷地特性を理解した計画が提案されていることを評価した。</p> <p>○土砂災害計画区域であることに配慮した提案がなされていることを評価した。</p> <p>○待機車両スペースに余裕があることを評価した。</p>	<p>○敷地特性を理解した計画が多数提案されていることを高く評価した。</p> <p>○土砂災害計画区域であることに配慮した提案がなされていることを評価した。</p> <p>○車両動線の工夫や待機車両スペースに非常に余裕があることを高く評価した。</p>
(3) 周辺交通、環境及び景観への配慮	<p>○車両の出入りや周辺の交通に及ぼす影響について配慮がなされていることを評価した。</p> <p>○周辺環境に対する配慮がなされていることを評価した。</p>	<p>○車両の出入りや周辺の交通に及ぼす影響について配慮がなされていることを高く評価した。</p> <p>○周辺環境に対する配慮がなされていることを評価した。</p>	<p>○車両の出入りや周辺の交通に及ぼす影響について効果的な配慮がなされていることを高く評価した。</p> <p>○周辺環境に対する配慮がなされていることを評価した。</p>

審査項目	光・平野・後藤・ 綜・アイホー 建設工事共同企業体	菅・安部勇・ 東九州設計・中西 建設工事共同企業体	和田・幸・大建・ 大有・日本調理機 建設工事共同企業体
(4)ゾーニング計画及び 内部動線	○適切で合理的かつ 機能的なゾーニン グであることを評 価した。	○適切で合理的かつ 機能的なゾーニン グであり、かつ、 その方式での納入 実績があることを 評価した。	○適切で合理的かつ 機能的なゾーニン グであり、かつ、 その方式での納入 実績があることを 評価した。
(5)構造計画、仕上げ計画	○建築材料及び建築 設備について、耐 震性に配慮した計 画が提案されてい ることを評価し た。 ○大分県産材を用い た仕上げ計画を評 価した。	○建築材料及び建築 設備について、耐 震性に配慮した計 画が提案されてい ることを評価し た。 ○大分県産材を用い た仕上げ計画を評 価した。	○建築材料及び建築 設備について、耐 震性に配慮した計 画が提案されてい ることを評価し た。 ○大分県産材を用い た仕上げ計画を評 価した。
(6)アレルギー対応食への 対応	○原因食物の混入防 止に配慮した専用 調理室の提案、誤 配防止への工夫を 評価した。	○原因食物の混入防 止に配慮した専用 調理室の提案、誤 配防止への工夫を 高く評価した。	○原因食物の混入防 止に配慮した専用 調理室の提案を評 価した。
(7)食育推進への配慮	○市の食育推進に寄 与する様々な配慮 と提案がなされて いることを評価し た。	○市の食育推進に寄 与する様々な配慮 と提案がなされて いることを評価し た。 ○見学のしやすい計 画を評価した。	○市の食育推進に寄 与する様々な配慮 と独創的な提案が なされていること を評価した。 ○最小限の移動で多 くの調理工程を見 学できる提案を評 価した。
2 衛生管理、調理の機能性 に関する提案			

審査項目	光・平野・後藤・ 綜・アイホー 建設工事共同企業体	菅・安部勇・ 東九州設計・中西 建設工事共同企業体	和田・幸・大建・ 大有・日本調理機 建設工事共同企業体
(1)衛生管理の基本方針	○学校給食衛生管理 基準を遵守した計 画であることを評 価した。	○学校給食衛生管理 基準を遵守した計 画であることを評 価した。	○学校給食衛生管理 基準を遵守した望 ましい計画である ことを高く評価し た。
(2)地産地消に配慮した 調理機能	○地元食材の利用に 配慮した調理機器 の導入・工夫が提 案されていること を評価した。	○地元食材の利用に 配慮した調理機器 の導入・工夫が提 案されていること を評価した。	○地元食材の利用に 配慮した調理機器 の導入・工夫が提 案されていること を評価した。
(3)手作り給食を支援する 厨房設備	○3 献立の手作り給 食への対応に配慮 した効率的な計 画、厨房機器の導 入が提案されてい ることを評価し た。	○3 献立の手作り給 食への対応に配慮 した効率的な計 画、厨房機器の導 入が提案されてい ることを高く評価 した。	○3 献立の手作り給 食への対応に配慮 した効率的な計 画、厨房機器の導 入が提案されてい ることを評価し た。
(4)労働環境の快適性と 安全性への配慮	○快適な作業環境を 実現するための提 案、機器の事故防 止について評価し た。 ○使用材料への配慮 や清掃の容易性に 配慮した優れた提 案がなされている ことを評価した。	○快適な作業環境を 実現するための提 案、機器の事故防 止について評価し た。 ○使用材料への配慮 や清掃の容易性に 配慮した優れた提 案がなされている ことを評価した。	○快適な作業環境を 実現するための提 案、機器の事故防 止について高く評 価した。 ○使用材料への配慮 や清掃の容易性に 配慮した優れた提 案がなされている ことを評価した。
3 維持管理容易性・ランニ ングコスト低減に関する 提案			

審査項目	光・平野・後藤・ 綜・アイホー 建設工事共同企業体	菅・安部勇・ 東九州設計・中西 建設工事共同企業体	和田・幸・大建・ 大有・日本調理機 建設工事共同企業体
(1) 建築材料・建築設備の 耐久性及び保水性	○耐久性、保水性や ライフサイクルコ ストに配慮した提 案がなされている ことを評価した。 ○将来の修繕や機器 更新に配慮した提 案がなされている ことを評価した。	○耐久性、保水性や ライフサイクルコ ストに優れた提案 がなされているこ とを評価した。 ○将来の修繕や機器 更新に配慮した提 案がなされている ことを評価した。	○耐久性、保水性や ライフサイクルコ ストに優れた提案 がなされているこ とを評価した。 ○将来の修繕や機器 更新に配慮した提 案がなされている ことを評価した。
(2) 厨房設備の耐久性及び 保水性	○ライフサイクルコ ストに優れた機器 選定、将来的な修 繕・更新への工夫 を評価した。	○耐久性に優れた機 器選定、長期部品 供給を評価した。	○ライフサイクルコ ストに優れた機器 選定、長期部品供 給を高く評価し た。
(3) 維持管理費の削減と環 境負荷の低減	○光熱水費の削減に 関して、具体的か つ複合的な手法を 用いて抑制した提 案であることを評 価した。	○光熱水費の削減に 関して、具体的か つ複合的な手法を 用いて抑制した提 案であることを評 価した。	○光熱水費の削減に 関して、具体的か つ複合的な手法を 用いて抑制した提 案であることを高 く評価した。
(4) 省力化及び運営への 配慮	○調理・洗浄作業の 省力化に寄与する 提案を評価した。	○調理・洗浄作業の 省力化に寄与する 提案を高く評価し た。	○調理・洗浄作業の 省力化に寄与する 提案を高く評価し た。
4 施工及び施工計画に関す る提案			
(1) 品質管理・工程管理・ 安全管理	○品質管理・工事中 の安全確保に対す る具体的な提案を 評価した。	○品質管理・工事中 の安全確保に対す る具体的な提案を 評価した。	○品質管理・工事中 の安全確保に対す る具体的な提案を 高く評価した。



審査項目	光・平野・後藤・ 綜・アイホー 建設工事共同企業体	菅・安部勇・ 東九州設計・中西 建設工事共同企業体	和田・幸・大建・ 大有・日本調理機 建設工事共同企業体
(2) 工事期間中の周辺への 配慮	○工事期間中の苦情 抑制とともに、地 域周知に努める点 を評価した。	○工事期間中の苦情 抑制とともに、地 域への周知を実施 する点を評価し た。	○工事期間中の苦情 抑制とともに、地 域と十分に協議を 実施する点を評価 した。
5 開業準備支援業務に 関する提案			
(1) 開業準備支援に係る 手法及び体制	○調理リハーサルや 供用開始後のサポ ート体制について 評価した。	○調理リハーサルや 供用開始後のサポ ート体制について 評価した。	○調理リハーサルや 供用開始後のサポ ート体制について 高く評価した。
6 事業実施計画に関する提 案			
(1) 事業実施体制	○明確な役割分担に 基づく体制や、グ ループ内でのモニ タリング体制につ いて評価した。	○明確な役割分担に 基づく体制や、グ ループ内でのモニ タリング体制、市 との連携体制につ いて評価した。	○明確な役割分担に 基づく体制や、グ ループ内でのモニ タリング体制、業 務遂行上の工夫点 について高く評価 した。
(2) リスク管理計画	○想定リスクの抽出 と対応策の提示、 予防策の整理がで きていることを評 価した。	○想定リスクの抽出 と対応策の提示、 予防策の整理がで きていることを評 価した。	○想定リスクの抽出 と対応策の提示、 予防策の整理がで きていることを評 価した。
(3) 地域経済への貢献	○市内企業の積極的 な活用について評 価した。	○市内企業の積極的 な活用や、地域と の交流などの提案 について評価し た。	○市内企業の積極的 な活用について、 地域経済への波及 効果の高さを評価 した。

### 別紙3 審査講評

本事業は、別府市内各小中学校の調理設備の老朽化が進行していること、また学校給食衛生管理基準に適合していないことを踏まえ、調理場を一元化するとともに、安全・安心な給食の提供を行うことを目的として、「別府市新学校給食共同調理場」を建設するものである。

事業者の選定にあたっては、総合評価一般競争入札により行うこととなり、透明性及び公平性を確保し、専門的知見に基づいた審査評価を行うため、選定委員会が設置された。

選定委員会では、落札者決定基準等の審議を行い、また入札参加者へのヒアリングによる提案書類等の審査を厳正かつ公正に行い、加点審査点に価格審査点を加えた総合評価値が最も高い「和田・幸・大建・大有・日本調理機建設工事共同企業体」を最優秀提案者として選定した。入札に参加した3者は、いずれも入札公告時に公表した要求水準書を上回る総合的な技術力が注がれた高度な提案であった。全ての入札参加者の本事業への真摯な取り組みと尽力に対し、選定委員会として敬意を表するとともに感謝を申し上げるところである。

最後に、選定委員会では、建設される別府市新学校給食共同調理場が、食の安全管理や衛生管理に留意するのはもちろんのこと、食物アレルギーのある児童・生徒に対しても万全な対策が図られるとともに、地場産物の活用や郷土食の提供などを通じて地域の文化や伝統に対する理解と関心を深め、日本一おいしい給食を提供する施設となることを願うものである。

については、最優秀提案者として選定された「和田・幸・大建・大有・日本調理機建設工事共同企業体」に対し、本事業の実施にあたり以下の点に特に留意することを要望する。

#### 記

1. 3献立・手作り給食による安全・安心でおいしい給食を提供するため、市と密に協議・連携し、調理の効率性や快適性に配慮した施設を目指すこと。
2. 施設引き渡し後も、施設及び設備の品質、性能を十全に確保するため、必要な技術上、運営上のアドバイスを市の求めに応じて提供すること。
3. 市内企業の積極的な活用など、地域経済への貢献に関する提案を確実に履行し、本事業による経済波及効果の拡充に努めること。
4. 工事期間中は、周辺住民の生活環境を損なうことがないように十分に配慮すること。特に苦情が発生した場合は真摯に対応し、地域と密なコミュニケーションを図ること。

別府市新学校給食共同調理場整備事業事業者選定委員会  
委員長 福谷 正信