

館林市立学校給食センター 整備運営事業

審 査 講 評

平成 28 年 8 月 3 日

館林市立学校給食センター整備運営事業
P F I 事業者選定審査委員会

館林市立学校給食センター整備運営事業PFI事業者選定審査委員会(以下「審査委員会」という。)は、館林市立学校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28年1月14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28年8月3日

館林市立学校給食センター整備運営事業
PFI事業者選定審査委員会
委員長 安登 利幸

目 次

第1章 審査委員会の構成及び開催経過	1
1 審査委員会の構成.....	1
2 審査委員会の開催経過.....	1
第2章 審査の方法	2
第3章 審査の結果	3
1 資格審査.....	3
2 提案審査.....	3
第4章 審査の講評	7
1 各評価項目の講評.....	7
2 審査の総評.....	14

第1章 審査委員会の構成及び開催経過

1 審査委員会の構成

役職	氏名	所属等
委員長	安登 利幸	亜細亜大学大学院 アジア・国際経営戦略研究科 教授
副委員長	宮崎 均	公立大学法人前橋工科大学 副学長 工学研究科建築学専攻 教授
委員	神戸 美恵子	高崎健康福祉大学 健康福祉学部 健康栄養学科 准教授
委員	田沼 孝一	館林市政策企画部長 (前任：戸部敬宏 平成28年3月31日まで)
委員	坂本 敏広	館林市教育委員会教育次長

2 審査委員会の開催経過

日程	会議名	主な議題等
平成27年10月20日(火)	第1回PFI事業者選定審査委員会	委嘱状交付、委員長等選出 事業概要確認、落札者決定基準検討
平成27年11月27日(火)	第2回PFI事業者選定審査委員会	落札者決定基準の決定
平成28年6月20日(月)	第3回PFI事業者選定審査委員会	提案内容の検討
平成28年6月27日(月)	第4回PFI事業者選定審査委員会	ヒアリング(プレゼンテーション等) 最優秀提案者の選定

第2章 審査の方法

審査は、事業者の入札参加資格の有無を判断する「資格審査」と、事業者からの提案内容等を審査する「提案審査」の二段階に分けて実施した。

「資格審査」では、事業者から提出された入札参加資格審査に関する書類をもとに、入札説明書等（平成28年1月14日公表）に記載の参加資格要件及び業務遂行能力について市が審査を行い、事業者の参加資格の有無を確認した。

「提案審査」では、まず事業者から提出された入札提案に関する提案書類がすべて揃っていることを市が確認した。また、平成28年5月10日には事業者から提出された入札書に記載された入札金額が予定価格を越えていないことを市が確認した。

その後、審査委員会において、提案書類に記載された内容が基礎審査項目を満たしているかどうかを確認する基礎審査を行い、これを確認した。その後、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う加点審査及び価格審査を行った。

第3章 審査の結果

1 資格審査

平成28年3月1日から7日の間において提出された入札参加表明書及び参加資格審査申請調書等の書類をもとに、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、平成28年3月16日付で参加資格審査結果（参加資格があるものと認めたもの）を各グループの代表企業に通知した。また合わせて、応募頂いた全グループが参加資格審査を通過した旨を、市公式ホームページ上にて公表した。

なお、参加資格審査結果の通知時に、受付番号として「175」、「176」を各グループに付与した。

<参加グループ一覧>

入札参加者	参加区分	企業名	役割
日本国民食 グループ [受付番号： 175]	代表企業	日本国民食株式会社	運営企業
	構成員 (代表企業 を除く)	株式会社徳川組 館林営業所	建設企業
		株式会社中西製作所 群馬営業所	厨房設備企業
		太平ビルサービス株式会社 前橋支店	維持管理企業
協力企業	株式会社大建設計	設計・工事監理企業	
東洋食品 グループ [受付番号： 176]	代表企業	株式会社東洋食品	運営企業
	構成員 (代表企業 を除く)	株式会社楠山設計	設計・工事監理企業
		河本工業株式会社	建設企業
		タニコー株式会社 高崎営業所	厨房設備企業
		日本環境クリアー株式会社	維持管理企業
NECキャピタルソリューション株式会社 関東支店	その他企業		
協力企業	なし		

2 提案審査

(1) 提案書類及び入札金額の確認

市は、平成28年5月10日に提案書類の受付と、入札書の開札を行い、入札参加者に求めた提案書類がすべて揃っていることを確認した。さらに、入札書に記載された入札金額が、予定価格の範囲内であることを確認した。

(2) 基礎審査

審査委員会は、入札参加者の提案書類について、基礎審査項目を満たしていることを確認した。

(3) 加点審査

本事業に係る落札者決定基準に基づき、提案内容の審査を行った。

評価にあたっては、参加資格審査結果の通知時において設定した受付番号(「175」、「176」)により、企業名等は伏せて(匿名にて)行うとともに、平成28年6月27日にヒアリング(プレゼンテーション及び質疑応答)を実施し、次に示す5段階評価により得点を付与した。

【評価項目の採点基準】

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

※「配点×掛け率」の結果(小数点以下)は、小数点第三位を切り捨て、小数点第二位まで取り扱うこととする。

□加點審査結果

審査項目	配点	175G	176G
1 設計・建設に関する提案	25 点	15.75	17.75
(1) 施設計画の基本方針及び全体配置	6 点	4.50	4.50
(2) 衛生管理の徹底、調理機能の充実	5 点	3.75	2.50
(3) アレルギー対応食への対応	3 点	1.50	3.00
(4) 食育の推進	3 点	1.50	2.25
(5) 環境への配慮	2 点	1.00	1.00
(6) ライフサイクルコスト(LCC)の低減	2 点	1.50	1.50
(7) 災害時等の稼働	2 点	1.00	1.50
(8) その他、設計施工計画	2 点	1.00	1.50
2 維持管理業務に関する提案	6 点	3.75	4.50
(1) 各種維持管理業務	3 点	1.50	2.25
(2) 修繕計画	3 点	2.25	2.25
3 運営業務に関する提案	25 点	16.00	15.00
(1) 運営業務実施体制	6 点	4.50	3.00
(2) 衛生管理の徹底	5 点	3.75	3.75
(3) 創意工夫を凝らした調理工程及び調理方法	3 点	2.25	1.50
(4) アレルギー対応食への対応	3 点	1.50	2.25
(5) 食育推進支援	3 点	1.50	1.50
(6) 災害時等の協力体制	2 点	1.00	1.50
(7) 配送・回収業務計画	3 点	1.50	1.50
4 事業計画に関する提案	14 点	8.75	10.50
(1) 組織体制、事業実施体制	4 点	3.00	3.00
(2) 資金調達計画、長期収支計画	3 点	1.50	2.25
(3) リスク管理及び業務の品質確保	3 点	2.25	2.25
(4) 地域への貢献	4 点	2.00	3.00
合計 (加點審査点)	70.00 点	44.25 点	47.75 点

(4) 価格審査

入札金額を、以下の方法で点数化した。

$$\text{価格審査点} = (\text{最も低い入札金額} / \text{当該入札金額}) \times \text{配点} (30 \text{点})$$

※「配点×掛け率」の結果（小数点以下）は、小数点第三位を切り捨て、小数点第二位まで取り扱うこととする。

□価格審査結果

	175G	176G
入札金額	6,188,890,000 円	6,228,910,000 円
計算式	$(6,188,890,000 / 6,188,890,000) \times 30 \text{点}$	$(6,188,890,000 / 6,228,910,000) \times 30 \text{点}$
価格審査点	30.00 点	29.80 点

(5) 総合評価

加点審査点に価格審査点を加算し、総合評価点とした。

$$\text{総合評価点} = \text{加点審査点} + \text{価格審査点}$$

□総合評価結果

	175G	176G
加点審査点	44.25 点	47.75 点
価格審査点	30.00 点	29.80 点
総合評価点	74.25 点	77.55 点

以上により、総合評価点が最も高い176Gの提案を最優秀提案として選定。
よって、東洋食品グループが、最優秀提案者となった。

第4章 審査の講評

1 各評価項目の講評

(1) 設計・建設に関する提案

評価項目	審査講評
(1) 施設計画の基本方針及び全体配置	<p>以下のとおり優れた提案が示されており、当該評価項目については、全体として、175G・176Gともに高く評価された。</p> <p>①設計方針は明確になっているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 各グループとも、明確な設計方針が示されていた。 <p>②施設本体、駐車場、付帯施設等は合理的な配置となっているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 各グループとも、近隣住宅に配慮し、積極的な緑化や除害施設の配置に工夫があった。 <p>175Gは、本地域特有の北西季節風に配慮した施設計画に工夫があった一方で、駐車場の設定に疑問があった。</p> <p>③人・車両の動線計画の安全性、機能性が十分確保されているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 各グループとも、歩車分離が図られ、車両の待機スペース確保に工夫があった。 175Gは、荷受と配送回収の車両動線を明確に分離する工夫があったが、敷地への車両出入口について安全性や機能性に疑問があった。 176Gは、北側道路の利用方法に不安があるものの、敷地内の車両動線については一方通行により明快で、メンテナンス動線の確保も十分配慮された提案であった。 <p>④周辺地域への配慮は適切か。</p> <ul style="list-style-type: none"> 各グループとも、緑地スペースや雨水排水対策、給食施設特有の課題を踏まえた提案が示された。
(2) 衛生管理の徹底、調理機能の充実	<p>以下のとおり優れた提案が示されており、当該評価項目については、全体として、175Gは高く評価され、176Gは評価されたが高い評価には至らなかった。</p> <p>①動線計画や調理機器の選定について、給食の安全性が確保されているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 各グループとも、汚染区域から非汚染区域へ、徹底したワンウェイ動線により安全性が確保されていた。 176Gについては、消毒方法について、一部疑問があった。 <p>②施設・設備面で作業環境に配慮がなされているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 175Gは、換気、排水について適切に提案されていた。 176Gは、独自の空調システムについて、快適性、作業環境の点に工夫がみられた。 <p>③運営備品等が適切に調達されているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 各グループとも、児童や調理員の負担軽減を踏まえた備品調達等の工夫がみら

	<p>れた。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・175Gは、高断熱性の食缶の提案が示されていた。 <p>④本市の学校給食センターの状況を踏まえた中で適切な厨房設備等や諸室が整備及び配置されているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各グループとも、本市の献立を踏まえた調理設備の提案、生野菜や果物調理などの将来対応を踏まえたコーナー設置の提案が示された。 ・175Gは、野菜について衛生管理上の工夫がみられた。
(3) アレルギー対応食への対応	<p>①アレルギー対応調理室は適切に配置されているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・175Gは、衛生面に配慮し適切に配置されていたが、室面積が狭く、調理作業での疑問があり、評価されたが高い評価には至らなかった。 ・176Gは、適切な位置に十分な面積を確保し、将来的な食数増への対応や多彩な調理設備など、特に高く評価された。
(4) 食育の推進	<p>①見学ホールや研修室、調理実習室など食育のための諸室等に工夫がなされているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各グループとも、食育啓発への独自の提案が示された。 ・175Gは、見学通路の魅力づくりが一般的な提案レベルで、評価されたが高い評価には至らなかった。 ・176Gは見学通路についても、視認性や空間の魅力づくりに工夫あり、高く評価された。
(5) 環境への配慮	<p>以下のとおり優れた提案が示されており、当該評価項目については、全体として、175G・176Gともに評価されたが高い評価には至らなかった。</p> <p>①太陽光発電導入に独自の提案がなされているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各グループとも、太陽光パネルの設置方法についての工夫が示されたが、双方とも一般的なレベルの提案であった。 <p>②給食残渣等の減量化等への対応について適切な提案がなされているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・175Gは、給食残渣について減量化の工夫が適切に提案されていた。 ・176Gは、給食残渣について減量化の工夫に加え、発生を抑制する独自の提案が示されていた。 <p>③その他の環境負荷低減に関する提案がなされているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・175Gは、コージェネレーション設備の他、外壁や高効率設備の導入による環境負荷低減方策が示された。 ・176Gは、雨水利用や床仕上げの自然素材利用など、様々な工夫がみられた。
(6) ライフサイクルコスト(LCC)の低減	<p>以下のとおり優れた提案が示されており、当該評価項目については、全体として、175G・176Gともに高く評価された。</p> <p>①メンテナンス及び機器更新に配慮されているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・175Gは、メンテナンスを踏まえた地下ピット、LCC低減を目的とした仕上の工夫が示された。

	<ul style="list-style-type: none"> ・176Gは、メンテナンスを踏まえた地下ピットの他、敷地内通路や部分更新など、作業性への工夫が示された。 ②高耐久性の材料等の導入によるライフサイクルコストの低減提案がなされているか。 ・各グループとも、給食施設の特徴を踏まえた耐久性の高い設備や仕上げ方法などの提案が示された。
(7) 災害時等の稼働	<p>以下のとおり優れた提案が示されており、当該評価項目については、全体として、175Gは評価されたが高い評価には至らず、176Gは高く評価された。</p> <ul style="list-style-type: none"> ①災害時等の炊き出し機能の実施についての工夫がなされているか。 ・各グループとも、災害時の炊き出しが可能となる計画が示された。 ・特に、176Gは、厨房機器の仕様を含め、複数の熱源活用により確実な炊き出しが可能な提案が示された。 ②災害時等の炊き出し機能以外の防災上の機能の提案がなされているか。 ・各グループとも、水害対策等の提案が示された。 ・176Gについては、水害の他、耐震性や二次災害など、様々な対応に対する工夫が示された。
(8) その他、設計施工計画	<p>以下のとおり優れた提案が示されており、当該評価項目については、全体として、175Gは評価されたが高い評価には至らず、176Gは高く評価された。</p> <ul style="list-style-type: none"> ①工程計画及び施工計画は適切か。 ・各グループとも、工程・施工について適切に計画されていた。 ・175Gは、工遅延防止対策や作業の効率化につながる提案が示されたが、市との協議体制の具体策が示されなかった。 ・176Gは、市の協議・確認期間を含め、工程についての詳細な記載が示された。 ②工事中の安全確保及び周辺地域に配慮があるか、安全上十分な体制が組み立てられているか。 ・175Gは、騒音振動対策等に自主管理に基づく提案が示されたが、地域住民への直接的な対応への工夫が不足していた。 ・176Gは、地域住民への配慮を踏まえた様々な提案が示された。

(2) 維持管理業務に関する提案

評価項目	審査講評
(1) 各種維持管理業務	<p>以下のとおり優れた提案が示されており、当該評価項目については、全体として、175Gは評価されたが高い評価には至らず、176Gは高く評価された。</p> <p>①維持管理業務方針は明確になっているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 各グループとも、維持管理業務方針について明確に示されていた。 <p>②建築物及び設備（建築設備、厨房設備）、外構等、各種備品の保守管理、計画は適切か。</p> <ul style="list-style-type: none"> 各グループとも、定期点検・定期診断などの工夫が示された。 176Gについては、給食施設の特性を踏まえて、一部建築設備等の保守管理方法について優れた提案があった。 <p>③清掃業務計画及び警備業務計画は適切か。</p> <ul style="list-style-type: none"> 清掃業務については、各グループとも具体的な提案が示された。特に、176Gについては、要求水準以上の提案が示された。 警備業務については、各グループとも、非常時の迅速な体制が示された。175Gは警備システムの工夫、176Gは二重の監視体制について、それぞれ独自の工夫が示された。
(2) 修繕計画	<p>①予防保全に基づいた維持保全計画を考慮した修繕計画となっているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 各グループとも、30年を見据えた修繕計画、適切な引継ぎ方法について、高く評価された。

(3) 運営業務に関する提案

評価項目	審査講評
(1) 運営業務実施体制	<p>以下のとおり優れた提案が示されており、当該評価項目については、全体として、175Gは高く評価され、176Gは評価されたが高い評価には至らなかった。</p> <p>①運営業務方針は明確になっているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 各グループとも、運営業務方針について明確に示されていた。 <p>②安定的に給食を供給できる運営実施体制が組まれているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 各グループとも、開業当初の増員や経験者の配置が示された。 175Gは、複数回の調理リハーサルその他、欠員を踏まえた確実な調理従事者配置、人数が示された。 176Gは、複数回の調理リハーサルに独自の提案が示されたが、調理従事者配置についての運営体制に不安があった。 <p>③優秀な人材を確保し、適正な労働環境を保持する工夫がなされているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 各グループとも、人材の定着、労働環境への配慮への独自の工夫が示された。
(2) 衛生管理の徹底	<p>以下のとおり優れた提案が示されており、当該評価項目については、全体として、175G・176Gともに高く評価された。</p>

	<p>①食中毒防止や、異物混入に対する取り組みがなされているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各グループとも、独自の衛生管理体制が示された。 ・特に、175Gは、事故発生時の具体的な対応方法についても示された。 <p>②衛生検査業務や従業員の健康管理体制は適切か。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・175Gは、健康診断、ノロウイルス検便について、学校給食衛生管理基準以上の提案が示された。 ・176Gは、ノロウイルスへの徹底した対策が示された。
(3) 創意工夫を凝らした調理工程及び調理方法	<p>①調理工程及び調理方法に対する創意工夫や提案がなされているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・175Gは、手作り献立への対応の他、生野菜の取り扱いを意識した具体的な提案が高く評価された。 ・176Gは、調理の標準化や食缶の温度管理などの工夫が評価されたが高い評価には至らなかった。
(4) アレルギー対応食への対応	<p>以下のとおり優れた提案が示されており、当該評価項目については、全体として、175Gは評価されたが高い評価には至らず、176Gは高く評価された。</p> <p>①アレルギー対応食について、確実な実施と安全性を高める工夫がなされているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各グループとも、アレルギー混入防止の独自の工夫が示された。 ・調理体制について、176Gは休暇や欠員の場合の工夫が示されたが、175Gは専用調理員の人数や体制について不安な面が指摘された。 <p>②アレルギー対応食の配送は安全で確実性のあるものとなっているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各グループとも、配送の工夫、確認方法の独自の工夫について示された。
(5) 食育推進支援	<p>①食育推進支援のための取り組みについての提案がなされているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各グループとも、様々な独自の提案が示されたが、一般的なレベルであり、評価されたが高い評価には至らなかった。
(6) 災害時の協力体制	<p>①災害時等の非常時における協力体制への適切な提案がなされているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各グループとも、非常時の協力体制や炊き出しについて、具体的な工夫が評価された。 ・176Gは災害協定による具体的な提案があり高く評価されたが、175Gは評価されたが高い評価には至らなかった。
(7) 配送・回収業務計画	<p>①安定的な配送供給体制が確保されているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各グループとも、配送供給体制に独自の工夫が評価された。 ・175Gは、安全性の確立に向けた取組みが評価されたが、配送車の燃料供給方法などに疑問があり、高い評価には至らなかった。 ・176Gは、運営企業が配送業務と一体的に実施すること等が評価されたが高い評価には至らなかった。

(4) 事業計画に関する提案

評価項目	審査講評
(1) 組織体制、事業実施体制	<p>以下のとおり優れた提案が示されており、当該評価項目については、全体として、175G・176Gともに高く評価された。</p> <p>①各構成員の役割分担は適切か。</p> <ul style="list-style-type: none"> 各グループとも、適切な役割分担が提案され、175Gは明確な指揮命令系統、176Gは充実したバックアップ体制が提案された。 <p>②市職員、各学校等との連絡、協議体制は考慮されているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 175Gは、市との連絡窓口の一元化、市職員との情報共有について提案された。 176Gは、明確な協議体制が提案されたが、市や学校との連絡体制について具体性に欠けた。 <p>③運營業務における非常時対応の配慮がなされているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 176Gは、事業期間全体を見通した対応、災害時バックアップにおける具体的な提案がされたが、175Gは一般的な提案であった。
(2) 資金調達計画、長期収支計画	<p>以下のとおり優れた提案が示されており、当該評価項目については、全体として、175Gは評価されたが高い評価には至らず、176Gは高く評価された。</p> <p>①適切な収支計画に基づいた事業計画になっているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 175Gは、収支計画書について、不明瞭な記載など、チェック体制に不安が残った。 176Gは、金融機関によるチェック、評価による正確な収支計画が提案された。 <p>②資金調達の確実性はあるか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 各グループとも、金融機関からの融資確約書が提出されているほか、資金計画を考慮した配当方針が提案された。また、176Gは上記に加え、積極的な出資形態の提案があった。 <p>③不測の資金需要への対応が考慮されているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 各グループとも、不測の事態の対応費用の確保について提案された。
(3) リスク管理及び業務の品質確保	<p>以下のとおり優れた提案が示されており、当該評価項目については、全体として、175G・176Gともに高く評価された。</p> <p>①潜在的リスクの把握と対応策が図られているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 175Gは、未然防止策、発生時対応策について提案が示された。 176Gは、具体的な対応策事例による対策について、提案が示された。 <p>②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。</p> <ul style="list-style-type: none"> 各グループとも、本事業の特性を踏まえた適切な追加的な保険付保の提案がされた。 <p>③業務品質の低下、業績不振、破綻時のバックアップ体制が考慮されているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 各グループとも、確実なバックアップ体制の確保が提案された。 さらに、176Gは、本事業への影響を抑制する工夫が示された。

	<p>④業務のマネジメントに有効な業務管理システムが提案されているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・175Gは、業務管理システムの一元化が評価されたが、176Gは一般的な内容の提案であった。 <p>⑤市の負担を軽減するようなセルフモニタリングの提案がなされているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各グループとも、複層的モニタリング及び第三者モニタリングの実施が提案された。 ・特に、176Gは、客観性の高い第三者モニタリングであった。
(4) 地域への貢献	<p>①地域社会、地域経済への貢献がみられるか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各グループとも、地域雇用 100%への取組み、地元発注予定額が具体的な数値により提案された。特に、176Gは、地元建設企業への経済的な配慮が高く評価された。175Gは評価されたが高い評価には至らなかった。

2 審査の総評

本事業は、学校給食センターの設計・建設及び維持管理・運営を行うことを目的とするものである。民間事業者に設計・建設及び維持管理・運営を一括かつ長期的に実施していただくことにより、民間事業者の創意工夫が発揮され、市の財政負担の削減及び効率的かつ効果的な公共サービスの提供が期待されることから、PFI方式での実施となった。

今回、複数の企業から関心が寄せられた中で、最終的に2グループから応募があった。いずれのグループの提案も、これまでの各企業の実績をもとにした独自のノウハウや技術が盛り込まれており、市の要求水準を上回る提案内容が示されていた。提案書類作成における努力に対して敬意を表するとともに、深く感謝申し上げたい。

審査委員会では、落札者決定基準に則り、各審査項目について厳正かつ公正に審査を行った結果、株式会社東洋食品を代表企業とする176（東洋食品）グループを最優秀提案者として選定した。当該グループは、「設計・建設」、「維持管理業務」「事業計画」の分野で、高い得点を得た。

今後、176（東洋食品）グループは、市と事業契約を締結するための協議を行うこととなるが、市の要求事項のみならず、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したものとし、事業期間にわたって、安全・安心で良質な学校給食の提供を効果的にできるように、176（東洋食品）グループに対しては次の事項に留意して事業を実施されることを望みたい。

- ・ 計画地の周辺環境を考慮し、特に周辺の住宅に配慮した、安全かつ安心な工程計画のもとで施工を行うこと。
- ・ 本地域の特性を踏まえた上で、衛生面に配慮した食材の管理を行うこと。
- ・ 安全・安心で美味しい給食を提供するために、適切な消毒や洗浄、食材保管に留意したうえで、良質な学校給食の提供を確実にを行うこと。
- ・ 調理等の運営実施にあたり、欠員が生じた場合にも、予定通りの給食提供が可能な人員体制を構築すること。
- ・ 給食の提供（アレルギー対応食を含む）にあたり、本市の栄養士や学校との連絡・連携を取るための最適な実施体制を構築し、必要に応じて適切な協議を行うこと。