

# 吉川市学校給食センター整備運営事業

## 審査講評

平成26年4月

吉川市学校給食センター整備運営事業 PFI事業等審査委員会

平成 25 年 10 月 1 日に「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」(平成 11 年法律第 117 号。以下「PFI 法」という。)に基づき公募いたしました「吉川市学校給食センター整備運営事業」(以下「本事業」という。)に係る本事業を実施する民間事業者(以下「事業者」という。)の選定に関する審査講評をここに公表いたします。

平成 26 年 4 月 11 日

吉川市学校給食センター整備運営事業 PFI 事業等審査委員会

委員 長	宮本 和明
副委員 長	三好 恵子
	柳 澤 要
	岡田 忠篤
	松 澤 薫

# 吉川市学校給食センター整備運営事業 審査講評

## 目 次

1. 事業者選定の体制等 .....	1
2. 審査結果 .....	1
2.1 基礎項目審査 .....	1
2.2 加点項目審査 .....	1
2.3 総合評価 .....	2
3. 審査結果の総評 .....	3
添付資料 個別講評 .....	5

# 1. 事業者選定の体制等

## (1) 事業者選定の体制

入札書類審査に当たっては、吉川市（以下「本市」という。）が基礎審査項目の充足の有無の審査を行ったうえで、本市が設置した学識経験者等で構成する PFI 事業等審査委員会（以下「審査委員会」という。）が、入札参加者から提出された入札書類の加点項目審査を行い、優秀提案を選定した。

## (2) 審査委員会

審査委員会の構成は、以下のとおりである。

委員長	宮本 和明	東京都市大学都市生活学部 教授
副委員長	三好 恵子	女子栄養大学短期大学部 教授
委員	柳澤 要	千葉大学大学院工学研究科 教授
委員	岡田 忠篤	吉川市 政策室長
委員	松澤 薫	吉川市 総務部長

# 2. 審査結果

## 2.1 基礎項目審査

入札参加者の提案内容が、落札者決定基準「別紙 1 基礎審査項目の評価基準」に掲げる基礎審査項目を充足しているかについて本市が審査を行った。この結果、すべての入札参加者の提案内容が基礎審査項目を充足していることを確認した。

## 2.2 加点項目審査

### (1) 審査方法

前述のとおり、基礎項目審査において適格とみなされたすべての入札参加者の提案内容について、審査委員会が、以下に示す加点審査項目ごとに加点基準に応じて得点（加点）を付与し、加点項目審査を行った。

#### 【加点審査項目】

加点審査項目	配点
① 事業計画全般に関する事項	90
② 設計業務に関する事項	90
③ 建設・工事監理業務に関する事項	60
④ 維持管理業務に関する事項	60
⑤ 運営業務に関する事項	240
⑥ 入札者独自の提案に関する事項	60
合計	600

#### 【加点基準】

	評価水準	加点比率
A	特に優れている	100%
B	A と C の中間程度	75%
C	優れている	50%
D	C と E の中間程度	25%
E	優れている点はない	0%

## (2) 加点項目審査（性能評価点）の結果

前項の審査方法に基づく加点項目審査（性能評価点）の結果を以下に示す。

加点審査項目	配点	各グループの得点		
		Aグループ	Bグループ	Cグループ
① 事業計画全般に関する事項	90	67.5	45.0	40.0
② 設計業務に関する事項	90	41.3	38.8	26.3
③ 建設・工事監理業務に関する事項	60	37.5	22.5	20.0
④ 維持管理業務に関する事項	60	37.5	20.0	22.5
⑤ 運營業務に関する事項	240	147.5	80.0	40.0
⑥ 入札者独自の提案に関する事項	60	30.0	30.0	30.0
合計（性能評価点）	600	361.3	236.3	178.8

※ 落札者決定基準に基づき、性能評価点の合計点は小数点以下第2位を四捨五入した。

## 2.3 総合評価

審査委員会において性能評価点を決定した後、提案価格より算定した各グループの価格評価点と性能評価点の合計した値を総合評価点とし、合計点が最大となった提案を優秀提案として選定した。

総合評価点＝性能評価点（加点項目審査：最大 600 点）＋価格評価点（最大 400 点）

	配点	各グループの得点		
		Aグループ	Bグループ	Cグループ
性能評価点	600	361.3	236.3	178.8
価格評価点	400	331.7	399.6	384.6
総合評価点	1,000	693.0	635.9	563.4
順位		1	2	3

### 3. 審査結果の総評

本事業には3グループの提案があり、いずれの提案もこれまでのPFI事業や給食センターの運営実績に基づく、民間事業者ならではの柔軟で創意工夫を施した提案が多様に盛り込まれたものであり、本事業への熱意と各企業の技術力の高さを強く認識するものであった。

特に、食中毒や異物混入、アレルギーに起因する事故等への意識の高まりから、事故を未然に防ぐための施設配置や動線計画等の提案や緊急時の具体的な対応策・再発防止策等に関する優れた提案があり、創意工夫が随所に盛り込まれたものと理解している。また、昨今の防災意識の高まりや地球環境への配慮から、ライフライン被害に備えた応急的な対応が可能な設備の導入や各種省エネ設備の導入等の提案があり、各グループとも評価できる内容であった。

Aグループの提案では、事業計画については、PFI実績が豊富であり、資本金・内部留保金ともに十分に確保されており、セルフモニタリングやリスク管理等の体制が確立されていることが特に高く評価された。また、ライフサイクルコストの低減に向けた具体的な提案についても特に高く評価された。設計業務については、環境負荷低減に向けた対策が特に評価された。建設・工事監理業務については、リスク管理対策や地域への配慮、厨房機器・食器等の選定への配慮などの提案が特に高く評価された。維持管理業務については、維持管理コスト低減に向けた予防保全策や建築物の保守管理体制、水路の清掃方法、大規模修繕を見据えた事業期間全体の修繕計画等の提案が特に高く評価された。運営業務については、安全で安定的な運営を行うための取組みや市の負担を軽減するための食数変動費の考え方、アレルギー事故等の防止策、事故発生時の対応等の提案が特に高く評価された。入札者独自の提案については、食育支援に関する独自の提案が特に評価された。

Bグループの提案では、事業計画については、PFI実績が豊富であり、資本金・内部留保金ともに十分に確保されている点が特に評価された。設計業務については、施設の全体配置計画や食育に資する施設計画、地域性・景観性への配慮等の提案が特に評価された。建設・工事監理業務については、工事監理業務に対する取組み方針や体制の提案が特に評価された。維持管理業務については、建築設備・厨房機器の保守管理体制の提案が特に評価された。運営業務については、給食事業の豊富な経験を生かした緊急時の二次汚染防止対策の提案が特に評価された。入札者独自の提案については、地域貢献協議会の設置等工夫ある提案が特に評価された。

Cグループの提案では、事業計画については、PFI実績があり、資本金・内部留保金ともに十分に確保されており特に評価された。設計業務については、環境負荷低減に向けた対策や地震等災害時の安全性の確保に関する提案が特に高く評価された。建設・工事監理業務については、地球環境保全に配慮した建設計画の提案が特に評価された。維持管理業務については、外構の長期修繕計画の提案が特に評価された。運営業務については、運営企業の豊富な経験を生かした開業準備計画の提案が特に評価された。入札者独自の提案については、地元企業の参画等による地域経済への貢献姿勢が特に評価された。

なお、加点審査項目ごとの講評については、個別講評として、添付資料にまとめた。

本市と事業者におかれては、入札公告時に示された条件にもとづいて、物価上昇等の社会経済状況の変化を踏まえながら、協力して合理的で柔軟な事業遂行を実現していただきたい。そして、事業者におかれてはそのノウハウや創意工夫を最大限に生かした様々な提案を確実に実現するとともに、本市は業務水準の維持・向上のための継続的なモニタリングを実施されたい。さらに、本市と事業者間で緊密で良好なパートナーシップを構築し、長期にわたって安全でおいしい学校給食の提供を確実に実現していただきたい。

添付資料 個別講評

	A グループ	B グループ	C グループ
I. 事業計画全般に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業への基本的な考え方については、基本理念を理解した計画が練られている。また、代表企業及び構成企業が PFI 事業を含め多くの実績を持っており、かつ、代表企業が SPC をサポートする体制を構築するなど適切な業務遂行体制が確立されている点や事業を円滑に進めるための取組みが提案されている点が特に高く評価できた。</li> <li>・各構成員の役割と権限が企業特性に応じて分担されていることやコミュニケーションを重視した複層的なセルフモニタリング方法が明確にされている点が特に高く評価できた。</li> <li>・資金・収支計画については、資本金及び内部留保金が十分確保され、資金計画の安定化のための方策や運転資金の不足や不測の資金需要に対する事業安定のための工夫がみられる点は特に高く評価できた。</li> <li>・リスク管理については、効果的なリスク管理体制の構築や追加的な保険の十分な付保等、リスク緩和措置については特に高く評価できた。</li> <li>・各参画企業の業績不振時におけるバックアップ体制等の方策が工夫されている点や参画企業のモチベーションの維持に関する方策について具体的に提案されている点が特に高く評価できた。</li> <li>・ライフサイクルコストの低減については、設備の更新性・メンテナンス性に配慮したライフサイクルコスト低減計画が具体的に提案されている点が特に高く評価できた。</li> <li>・光熱水費の低減策や省エネルギー・省資源対策、ランニングコストの低減・利便性の向上策、高効率型器具・省エネ器具・設備等の採用方策、インシヤルコストの低減策、修繕費の低減策等の提案内容が具体的かつ実現性のある提案内容として示されている点が特に高く評価できた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業への基本的な考え方については、基本理念を理解した計画が練られている。また、代表企業及び構成企業が PFI 事業を含め多くの実績を持っていることなど本事業を確実に実現できる業務遂行体制が確立されている点が特に評価できた。</li> <li>・各構成員の役割と権限が企業特性に応じて分担されていることや第三者を活用したセルフモニタリング方法が特に評価できた。</li> <li>・資金・収支計画については、資本金及び内部留保金が十分確保されている点などは特に評価できた。</li> <li>・リスク管理については、効果的なリスク管理体制の構築や追加的な保険の十分な付保等、リスク緩和措置について特に評価できた。</li> <li>・各参画企業の業績不振時におけるバックアップ体制等の方策が工夫されている点は特に評価できた。</li> <li>・ライフサイクルコストの低減については、設備の更新性・メンテナンス性に配慮したライフサイクルコスト低減計画について特に評価できた。</li> <li>・光熱水費の低減策や省エネルギー・省資源対策、ランニングコストの低減・利便性の向上策、高効率型器具・省エネ器具・設備等の採用方策、修繕費の低減策等の提案内容について特に評価できた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業への基本的な考え方については、基本理念を理解した計画が練られている。また、代表企業が PFI 事業を含め多くの実績を持っていることなど本事業を確実に実現できる業務遂行体制が確立されている点が評価できた。</li> <li>・各構成員の役割と権限が企業特性に応じて分担されている点が評価できた。</li> <li>・資金・収支計画については、資本金及び内部留保金が十分確保されている点などは特に評価できた。</li> <li>・リスク管理については、効果的なリスク管理体制の構築や追加的な保険の十分な付保等、リスク緩和措置については評価できた。</li> <li>・各参画企業の業績不振時におけるバックアップ体制等の方策が工夫されている点は評価できた。</li> <li>・ライフサイクルコストの低減については、設備の更新性・メンテナンス性に配慮したライフサイクルコスト低減計画について特に評価できた。</li> <li>・光熱水費の低減策や省エネルギー・省資源対策、ランニングコストの低減・利便性の向上策、高効率型器具・省エネ器具・設備等の採用方策、修繕費の低減策等の提案内容について特に評価できた。</li> </ul>



	A グループ	B グループ	C グループ
II. 設計業務に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>全体配置・ゾーニング・諸室配置・動線計画については、事務室からの適度な視認性の確保、建物外周部に一方通行の構内道路確保、給食エリアにおける汚染・非汚染作業区域の動線交差を視覚的に防止する工夫等の提案が特に評価できた。</li> <li>仕上計画・ユニバーサルデザインについては、清掃のしやすさ、安全性を考慮した部材の採用、雨天時のアプローチへの配慮、ゆとりのある階段設計等の提案が評価できた。</li> <li>新学校給食センター（調理、見学エリア等）・外構等については、7500食を確実に調理するための工夫や、効率的な動線設定、ノロウィルス発生時の動線分離の工夫、広範な見学エリアの設定等の提案が特に評価できた。</li> <li>関小学校及び栄小学校の配膳室については、雨の際の搬出入のための庇の設置や、外気が配膳室に入らない工夫等の提案が評価できた。</li> <li>地域性・景観性への配慮については、温かみのある色調による色彩計画、水田への日影対策に配慮した施設形状、近隣への振動・臭気対策等の提案が特に評価できた。</li> <li>環境保全・環境負荷低減への配慮については、CO2削減対策や節水対策、雨水利用、リサイクル素材の積極的活用等の提案が特に高く評価できた。</li> <li>耐震安全性の確保については、耐震構造の確保、装置等を活用した耐震性の確保等の提案が評価できた。</li> <li>被害軽減対策については、厨房機器の異常過熱防止装置の装備、厨房機器や家具等への固定金具による転倒防止対策、揺れに強い設備材の採用等の提案が特に評価できた。</li> <li>安全性の確保については、緊急時における対応を可能とする構内道路計画、ハザードマップ水位予想高に配慮した設計等の提案が特に評価できた。</li> <li>警備保安の充実については、防犯体制や入室管理システムの導入等について具体的に提案されている点が特に評価できた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>全体配置・ゾーニング・諸室配置・動線計画については、事務室からの適度な視認性の確保、建物外周部に一方通行の構内道路確保、レイアウトの工夫による衛生的な調理環境の確保、給食エリアにおける汚染・非汚染作業区域の動線交差を視覚的に防止する工夫等の提案が特に評価できた。</li> <li>仕上計画・ユニバーサルデザインについては、子どもや車椅子に対応できるデザイン、外国語表記、色彩計画、ゆとりのある階段設計等の提案が特に評価できた。</li> <li>新学校給食センター（調理、見学エリア等）・外構等については、ノロウィルス発生時の専用回収・洗浄設備の設置、特徴的な見学施設の整備、外構における防災機能も備えた広場等の整備等の提案が特に評価できた。</li> <li>関小学校及び栄小学校の配膳室については、コンテナ同士の離隔確保等についての提案が評価できた。</li> <li>地域性・景観性への配慮については、地域利用のための広場・菜園の設置、水田への日影対策、近隣への臭気・騒音・振動対策等の提案が特に評価できた。</li> <li>環境保全・環境負荷低減への配慮については、CO2削減対策や照明制御、リサイクル材・再生材の活用等の提案が特に評価できた。</li> <li>耐震安全性の確保については、耐震構造の確保、装置等を活用した耐震性の確保等の提案が特に評価できた。</li> <li>被害軽減対策については、外壁の耐震化、厨房機器や家具等への固定金具による転倒防止対策、避難路確保等の提案が評価できた。</li> <li>安全性の確保については、自家発電設備の設置と多重バックアップ態勢の確立、災害時の非常用設備の設置等の提案が特に評価できた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>全体配置・ゾーニング・諸室配置・動線計画については、一般人や搬入車などの管理が容易な事務室デザイン、各種車両と人的動線をその種別により区別・分離した出入口等の提案が評価できた。</li> <li>新学校給食センター（調理、見学エリア等）・外構等については、ノロウィルス発生時の専用洗浄設備の設置、見学エリアの動線の工夫や各種展示・体験コーナーの設置等の提案が評価できた。</li> <li>地域性・景観性への配慮については、圧迫感のない外観デザイン、水田への日影対策、近隣への臭気・騒音・振動対策等の提案が特に評価できた。</li> <li>環境保全・環境負荷低減への配慮については、CO2削減対策やエコ素材の積極的採用、建物の長寿命化等の提案が特に高く評価できた。</li> <li>耐震安全性の確保については、耐震構造の確保、装置等を活用した耐震性の確保等の提案が評価できた。</li> <li>安全性の確保については、落雷対策、早期地震警報システム、洪水時避難対策、自家発電機の設置、災害時の非常用設備の設置等の提案が特に高く評価できた。</li> <li>警備保安の充実については、開口部の開閉・破壊を感知するセンサー設置等の提案が評価できた。</li> </ul>

	A グループ	B グループ	C グループ
Ⅲ. 建設・工事 監理業務に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>建設業務全般に係る事項については、具体的かつ妥当なスケジュール計画が立案されていることや災害発生等建設段階のリスクに対する予防的措置の視点での提案、工事に伴う近隣への悪影響を最小限度に抑えるための方策等について具体的に提案されている点が特に高く評価できた。</li> <li>公共下水道延伸工事の内容や地球環境保全に配慮した建設計画について具体的に提案されている点が特に高く評価できた。</li> <li>既存学校給食センター及び既存学校給食調理場の解体・撤去業務に係る事項については、学校行事に影響のない施行計画や廃棄物処理方法、アスベスト・PCB の調査・処理方法、工事に伴う近隣への悪影響を最小限度に抑えるための方策等について具体的に提案されている点が特に評価できた。</li> <li>厨房機器・什器・備品・食器等の調達及び設置に係る事項については、厨房機器・食器等の選定について衛生面・安全面・作業効率・更新性等に十分配慮した提案がなされていることやパンフレットやビデオ映像(DVD)について具体的な提案がされている点が特に高く評価できた。</li> <li>工事監理業務全般に係る事項については、工事監理のポイントや品質確保のための工事監理体制等が評価できた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>建設業務全般に係る事項については、具体的かつ妥当なスケジュール計画が立案されていることや工事に伴う近隣への悪影響を最小限度に抑えるための方策等が評価できた。</li> <li>地球環境保全に配慮した建設計画についての具体的な提案が評価できた。</li> <li>既存学校給食センター及び既存学校給食調理場の解体・撤去業務に係る事項については、廃棄物処理方法や工事に伴う近隣への悪影響を最小限度に抑えるための方策等が評価できた。</li> <li>厨房機器・什器・備品・食器等の調達及び設置に係る事項については、厨房機器・食器等の選定について衛生面、安全面、作業効率、更新性等に配慮した提案がなされていることやパンフレット等についての提案が特に評価できた。</li> <li>工事監理業務全般に係る事項については、工事監理のポイントや品質確保のための工事監理体制等について独自の提案がされている点が特に評価できた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>建設業務全般に係る事項については、具体的かつ妥当なスケジュール計画が立案されていることや建設段階のリスクに対する予防的措置の視点での提案、工事に伴う近隣への悪影響を最小限度に抑えるための方策等について提案が特に評価できた。</li> <li>地球環境保全に配慮した建設計画について具体的な提案が特に評価できた。</li> <li>既存学校給食センター及び既存学校給食調理場の解体・撤去業務に係る事項については、スケジュール計画や廃棄物処理方法、アスベスト・PCB の調査・処理方法等が評価できた。</li> <li>厨房機器・什器・備品・食器等の調達及び設置に係る事項については、厨房機器・食器等の選定について衛生面、安全面、作業効率、更新性等に十分配慮した提案が評価できた。</li> <li>工事監理業務全般に係る事項については、工事監理のポイントや品質確保のための工事監理体制等が評価できた。</li> </ul>

	A グループ	B グループ	C グループ
IV. 維持管理業務に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>維持管理業務全般に係る事項については、管理品質の向上を図るための情報共有化推進策や維持管理コスト削減策等について具体的に提案されている点が特に高く評価できた。</li> <li>建築物保守管理業務に係る事項については、日常巡視点検や定期巡視点検等について具体的かつ実現性のある提案が示されている点が特に高く評価できた。</li> <li>建築設備・厨房機器・食器類・食缶・什器・備品等保守管理業務に係る事項については、トラブル発生時の対応策等が提案されている点が評価できた。</li> <li>外構維持管理業務に係る事項については、日常点検・定期点検など各種保守点検スケジュールが計画的であることやメンテナンス性・環境性にすぐれた植栽が提案されている点が特に評価できた。</li> <li>環境衛生・清掃業務に係る事項については、諸室及び設備機器毎に計画的な清掃スケジュールが提案されており、効果的な機器を用いた清掃により、衛生環境を確保する提案が特に高く評価できた。</li> <li>水路清掃については、清掃の時期や周辺地権者とのコミュニケーションにも配慮しながら実施する提案が特に高く評価できた。</li> <li>警備保安業務に係る事項については、防犯体制や管理体制、従業員への教育訓練、事故や災害時における対応策、バックアップ態勢の確保等の提案について特に評価できた。</li> <li>修繕業務に係る事項については、維持管理コストを大幅に削減する工夫をはじめ、設備の長寿命化を図るとともに事業期間中・終了後に大規模修繕を生じさせない長期修繕・更新計画の提案が特に高く評価できた。</li> <li>大規模修繕や設備等の更新時に本施設の運営に与える影響を最小限に留めるような工夫についても特に高く評価できた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>維持管理業務全般に係る事項については、管理品質の向上を図るための情報共有化推進策等の提案が評価できた。</li> <li>建築物保守管理業務に係る事項については、日常巡視点検や定期点検等について具体的な提案がされている点が特に評価できた。</li> <li>建築設備・厨房機器・食器類・食缶・什器・備品等保守管理業務に係る事項については、日常巡視点検と定期点検の計画が具体的なことや管理体制等に工夫が見られる点が特に評価できた。</li> <li>外構維持管理業務に係る事項については、日常点検・定期点検・長期休暇中の清掃など、各種保守点検スケジュールが計画的に提案されている点が特に評価できた。</li> <li>環境衛生・清掃業務に係る事項については、維持管理責任者や日常清掃員の定期的な健康管理の実施等の提案が評価できた。</li> <li>水路清掃については、周辺施設と調整を図る提案が評価できた。</li> <li>警備保安業務に係る事項については、防犯体制や管理体制、緊急時の対応策等についての具体的な提案が評価できた。</li> <li>修繕業務に係る事項については、維持管理企業の実績やノウハウを活用した予防保全対策等の提案が評価できた。</li> <li>大規模修繕や設備等の更新時に本施設の運営に与える影響を最小限に留めるような工夫についても評価できた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>維持管理業務全般に係る事項については、バックアップ態勢の強化策や SPC 内の連携強化策等の提案が特に評価できた。</li> <li>建築物保守管理業務に係る事項については、階層別点検や災害時における対応等についての提案が評価できた。</li> <li>外構維持管理業務に係る事項については、樹木も維持管理しやすく害虫に強い樹種を選定する等の提案が評価できた。</li> <li>環境衛生・清掃業務に係る事項については、有資格者の抜き打ち検査による衛生管理、防虫・某鼠手法等の提案が特に評価できた。</li> <li>水路清掃については、効果的な機器を使用した水路清掃方法についての提案が特に評価できた。</li> <li>警備保安業務に係る事項については、緊急時の迅速な対応を可能とする地域密着型の警備態勢、定期的な防災訓練・防災教育などの提案について特に評価できた。</li> <li>修繕業務に係る事項については、事業引継ぎ後の管理水準に配慮した全施設データの引き継ぎ等の提案が特に評価できた。</li> <li>大規模修繕や設備等の更新時に本施設の運営に与える影響を最小限に留めるような工夫についても特に評価できた。</li> </ul>

	A グループ	B グループ	C グループ
V. 運營業務に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>安全で安定的な運営のための工夫については、運営企業の豊富な実績に基づくとともに本業務の基本理念を十分に理解した具体的な提案がされている点、開業準備のための体制・従業員研修・調理リハーサルが適切に計画されている点が特に高く評価できた。</li> <li>食数変動に対する提案については、市の負担を軽減するための固定費の考え方の工夫や想定外の食数変動や将来的な食数変動の考え方等の提案がわかりやすく示されていることが特に高く評価できた。</li> <li>調理員の研修計画・インセンティブにつながる工夫については、日常業務における教育・指導や複層的で多様な研修体制の実施により、衛生管理の徹底や調理技術の向上を図ること、段階的キャリアアップの機会を設け、その一助となる教育支援制度の導入を図ること等の提案について特に評価できた。</li> <li>緊急時の対応については、調理の安全性確保に向けたリスクの検討・予防・対応・再発防止に関する具体的な方策が示されており、アレルギー対応食の事故防止策も具体的で高く評価できた。運營業務全般における緊急時のサポート体制等の提案も特に高く評価できた。</li> <li>調理体制については、業務開始直後からの安定的な業務実施を目指した人員配置、調理員数増減への柔軟な対応、高度な衛生管理を行うための複層的な衛生監視体制等の提案が特に評価できた。</li> <li>業務実施方針については、安全・衛生管理の徹底方針が詳細に示され、検収補助業務における体制の整備や独自の手法による業務運営も具体的で、従業員の健康管理や衛生管理についても、自己判定・管理や検査も含めた厳しい基準を設けている点が特に評価できた。</li> <li>配送・回収計画については、人員配置、車両配備、配送・回収計画、アレルギー対応食への対応等について具体的な提案がされており特に評価できた。</li> <li>安全・衛生管理方針については、給食の衛生状態を確保するための具体策や配送従事者の健康管理・衛生管理対策についての具体的かつ特徴的な提案が特に評価できた。</li> <li>食器等洗浄・残滓処理等業務に係る事項については、衛生面に最大限配慮した洗浄・残滓処理等についての具体的かつ特徴的な提案が特に評価できた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>安全で安定的な運営のための工夫については、開業準備のための体制・従業員研修・調理リハーサル等の提案が評価できた。</li> <li>食数変動に対する提案については、食数増減が発生した際は市との協議による対応を図る等の提案が評価できた。</li> <li>調理員の研修計画・インセンティブにつながる工夫については、社員・パートに関わらずモチベーション維持を目指した様々な制度（福利厚生、表彰等）を設ける等の工夫が評価できた。</li> <li>緊急時の対応については、災害等も含めたリスク発生時の対応、独自の事業継続計画やマニュアルに基づく対応、人員不足時の応援体制等の提案が特に評価できた。</li> <li>調理体制については、開業時または調理工程繁忙時に備えた人員配置計画についての提案が評価できた。</li> <li>業務実施方針については、HACCP 概念に基づいた様々な方策による高度な衛生管理方法や厳しい基準による従業員の健康管理方法についての提案が評価できた。</li> <li>配送・回収計画については、省エネ・環境汚染・運行情報管理等に配慮した提案が評価できた。</li> <li>安全・衛生管理方針については、配送従事者の健康管理・衛生管理対策についての提案が評価できた。</li> <li>食器等洗浄・残滓処理等業務に係る事項については、衛生面に最大限に配慮した洗浄・残滓処理等についての具体的かつ特徴的な提案が特に評価できた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>安全で安定的な運営のための工夫については、開業準備のための体制・従業員研修・調理リハーサルが適切に計画されている点、地域貢献を重視している点が特に評価できた。</li> <li>食数変動に対する提案については、食数に応じた人員計画により食数変動による影響を軽減するという提案が評価できた。</li> <li>調理員の研修計画・インセンティブにつながる工夫については、個々の能力段階に応じた研修・教育を実施することや習得確認のためのフォローアップ方策が評価できた。</li> <li>調理体制については、要求水準を上回る資格・経験を有する責任者の配置する提案が評価できた。</li> <li>業務実施方針については、食品事故等を未然に防止するための食材の適正管理方法や厳しい基準による従業員の健康管理方法についての提案が評価できた。</li> <li>食器等洗浄・残滓処理等業務に係る事項については、衛生面に最大限に配慮した洗浄・残滓処理等についての提案が評価できた。</li> </ul>
VI. 入札者独自の提案に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>運營業務以外の事業者独自のノウハウやアイデアについては、体験学習を随所に導入し、業務の「見える化」による効果的な学習、建設時から親しまれる工夫等の積極的な取り組みが特に評価できた。</li> <li>地域社会・経済への貢献については、地産地消の推進や地元の人が継続して働くことができるような工夫、多数の地元企業の活用等の提案が特に評価できた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>運營業務以外の事業者独自のノウハウやアイデアについては、運営企業が保有する個性的な献立を活用することや緊急時におけるバックアップ体制の確立が容易であることなどが特に評価できた。</li> <li>地域社会・経済への貢献については、地域貢献協議会の設置や地元雇用の推進、食育を通じた生産農家との交流等、地域密着を強化する取り組みが特に評価できた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>運營業務以外の事業者独自のノウハウやアイデアについては、生産者と消費者の結びつきを強化することや特別企画等を実施することで食育支援を図ることなどが特に評価できた。</li> <li>地域社会・経済への貢献については、災害時支援活動や地元雇用、地元企業の参画等による地域経済への貢献姿勢が特に評価できた。</li> </ul>