

# 狭山市立第一学校給食センター更新事業

## 提案審査講評

平成 19 年 10 月

狭山市立第一学校給食センター更新事業

PFI 事業者等審査委員会

「狭山市立第一学校給食センター更新事業」について、応募5グループから提出された業務実施提案に対するPFI事業者等審査委員会における審査の結果を、次のとおり公表します。

平成19年10月30日

PFI事業者等審査委員会  
(狭山市立第一学校給食センター更新事業)

会 長	長 澤 悟
副会長	山 田 洋
委 員	品川裕香
委 員	濱野良一
委 員	門倉節明

狭山市立第一学校給食センター更新事業  
審査講評  
目 次

1. 事業者選定の体制 .....	1
2. 審査委員会の経過 .....	1
3. 審査結果 .....	1
3.1 基礎項目審査 .....	1
3.2 加点項目審査 .....	2
3.3 総合評価 .....	3
4. 審査結果の総評 .....	4
添付資料 個別講評 .....	5

## 1. 事業者選定の体制

総合評価一般競争入札方式を実施するに当たり、学識経験者等で構成する狭山市立第一学校給食センター更新事業（以下「本事業」という。）に係る PFI 事業者等審査委員会（以下「審査委員会」という。）を置き、入札参加者から提出された提案書類の審査を行い、優秀提案を選定した。審査委員会の構成は、以下のとおりである。

会長	長 澤 悟（東洋大学工学部教授）
副会長	山 田 洋（一橋大学大学院法学研究科教授）
委員	品 川 裕 香（教育ジャーナリスト）
委員	濱 野 良 一（狭山市副市長）
委員	門 倉 節 明（狭山市教育長）

## 2. 審査委員会の経過

審査委員会は延べ4回開催され、次のとおり審議を行った。

平成19年2月19日	平成18年度 第1回審査委員会開催 （事業概要説明及び事業者選定方法について）
平成19年8月28日	平成19年度 第1回審査委員会開催 （応募状況、入札参加資格審査、基礎項目審査及び提案内容の確認等について）
平成19年9月20日	平成19年度 第2回審査委員会開催 （応募グループに対するヒアリング、加点項目審査について）
平成19年9月27日	平成19年度 第3回審査委員会開催 （価格評価点の報告、優秀提案の選定及び審査講評について）

## 3. 審査結果

### 3.1 基礎項目審査

入札参加者の提案内容が、落札者決定基準の「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審査を行い、入札参加者のすべてについて基礎審査項目を充足していることを確認した。

### 3.2 加点項目審査

#### (1) 審査方法

基礎項目審査において適格とされた業務実施提案を対象として、審査委員会において以下に示す加点審査項目について、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
事業計画全般に関する事項	60
設計業務に関する事項	120
建設業務に関する事項	60
維持管理業務に関する事項	60
運營業務に関する事項	240
入札者独自の提案に関する事項	60
合 計	600

#### 【加点基準】

区分	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) 加点項目審査の結果

前項の審査基準に基づく加点項目審査による評価結果（以下「性能評価点」という。）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	Dグループ	Eグループ
事業計画全般に関する事項	60	34.8	41.3	24.9	38.3	28.3
設計業務に関する事項	120	68.0	83.9	54.8	55.3	47.0
建設業務に関する事項	60	30.5	41.1	21.3	32.6	24.8
維持管理業務に関する事項	60	36.4	39.3	21.4	26.8	24.3
運営業務に関する事項	240	156.8	168.3	91.3	118.5	131.6
入札者独自の提案に関する事項	60	44.3	36.8	15.8	30.1	21.0
合計（性能評価点）	600	370.8	410.7	229.5	301.6	277.0

各グループの個別講評は、末尾の添付資料に掲載した。

## 3.3 総合評価

審査委員会において各グループの性能評価点を確定した後、各グループの提案価格に応じて算定した価格評価点と加算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：600点満点） + 価格評価点（400点満点）

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	Dグループ	Eグループ
性能評価点	600	370.8	410.7	229.5	301.6	277.0
価格評価点	400	123	308	163	346	398
総合評価点	1,000	493.8	718.7	392.5	647.6	675.0
順位		4	1	5	3	2

## 4. 審査結果の総評

本事業は、更新施設として 4,500 食及び 3,500 食の規模の 2 つの新給食センターを一体的に整備後、約 15 年に亘り運営等の業務を行うもので、民間事業者が持つ技術力や経営ノウハウ等の導入が期待される事業である。

本事業には、5 つのグループから提案が提出された。これらのグループは、業務を実施する企業群で構成され、それぞれの提案は各企業が持つノウハウが注ぎ込まれ、大変レベルの高い競争が行われた。

各グループの入札価格から見ても、各企業とも、「提案レベルの向上に対する努力」のみならず「コスト削減に対する努力」も認められ、まさに総合評価として、その制度的仕組みの利点が反映された結果となったところである。

個々の提案においては、HACCP の概念の具現化を図り、また、先進的な設備の導入により、食の安全を確保するとともに、良好な作業環境を確保する方法が具体的に提案されたものであった。

評価に当たっては、落札者決定基準に基づき様々な観点から評価を行った。例えば、設計では、調理スペースの計画において、明快な作業動線としているプランと若干、その動線に無駄な動きが生じているものが見受けられた。しかし、この差異は、計画上の欠点に直結するものではなく、実際に調理を行う企業と十分協議の上、レイアウトを決定したものとして、評価を行った。

建築意匠の面から、周辺環境に配慮し曲線を用いることで建物のポリウム感を和らげることを企図した提案や両センターの立地条件を考慮し明確に異なる意匠計画とした提案、コスト削減を考慮し両センターを統一的なデザインにした提案など様々な提案がなされた。これらの提案については、それぞれ一定の評価を行った。

見学者のための空間としては、各グループともに工夫が見られたが、「多人数が同時に見学できる空間の確保」や「行き、帰りの動線」の観点では、提案の優劣が明確となった。

また、給食を安全に提供するためには、建築計画上の配慮として、調理員、配送員など、そこで働く人々のための空間をどのように考えるかが重要な観点となる。特に、休息スペースの確保はヒューマンエラーの低減への影響も大きいことを鑑みると、重要な評価視点となった。この点については、各提案に差異が認められた。

維持管理や運営に関する提案については、各企業、様々な最先端のシステムの導入が提案されており、安全な給食提供を実施し、効率的に業務を行う提案がなされた点は、評価できるものであった。なお、維持管理、運営部分の評価は、建築意匠の評価に対比して評価ウェイトも大きく、本施設、本事業の特性から給食をおいしく、安全につくるという当然のことを確実に実施されることの評価を行った。

また、食育に関し各グループから様々な提案がなされた点は、評価できるものであった。

近年、「朝食欠食」、「偏食」、「孤食」などの問題が指摘されており、「給食」が唯一、自身の嗜好によらず食事が提供されるといっても良い様な状況になりつつある。この様な観点から、食育については、教育的観点から市と十分協議の上進めていただき、新給食センターを教育施設として捉えた事業の展開が望まれるところである。

落札者となったグループにおいては、当審査委員会で評価された提案内容を確実に実施していただき、また、提案時点の意気込みを忘れず、約 17 年間という長期に亘り、確実に使命を果たされることを切に望むところである。

添付資料 個別講評

主な評価項目のみ記載。提案内容及び配点比重により点数化している。

審査項目	Aグループ	Bグループ	Cグループ	Dグループ	Eグループ
<p>・ 事業計画全般に関する事項</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 構成企業を横断する組織により、事業メリットを最大化させる提案がなされており、さらに、業務実施時の責任者及び市との対応窓口が明確に示されている点は評価できる。加えて、金融機関による事業モニタリングを厳格化する具体的な条件についても明示されており、各構成員の役割設定が明確である。</li> <li>・ ファイナンスにおいて資金不足の際の対応が具体的に考慮されているとともに、出資者破綻時の倒産隔離が考慮されている点は評価できる。</li> <li>・ IT化による高度な情報管理と分析により、ライフサイクルコストの低減策が具体的に提案されているとともに、エネルギーに関する詳細な検討がなされており、運営期間中の市の負担軽減、地球環境へ配慮した提案がなされている点は評価できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 構成企業を横断する組織により、事業メリットを最大化させる提案がなされており、さらに、サービスの向上、コストメリットを創出する方策が具体的に示されている点が評価できる。</li> <li>・ 事業の確実な実施に際して重層的なモニタリングが提案されている点に加え、事業実施内容の向上方策に既存第二学校給食センターの協力体制を念頭においた提案がなされている点は評価できる。</li> <li>・ ファイナンス面において事業の安定に配慮した資金調達計画がなされており、具体的に違約金対応及び設計・建設期間中の不可抗力などへの対応が考慮されている点が評価できる。</li> <li>・ リスク分析がなされており、対応策が検討されている一方で、構成員である株主のインセンティブを確保する方策が明示され、モチベーション向上に寄与する提案がなされている点は評価できる。</li> <li>・ 使用エネルギーの具体的削減目標が明示され、実現方策が具体的に提案されている点は評価できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重層的なセルフモニタリングと改善方策が提案されている点は評価できる。</li> <li>・ サービスの向上策が具体的である点に加え、運搬業務における環境負荷の低減など、具体的な提案がなされている点は評価できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 代表企業の責任姿勢が明確化されているとともに、建設、運営面のバックアップ体制が具体的に提案されている点は評価できる。</li> <li>・ 第三者的モニタリング及び重層的セルフモニタリングの実施など、事業マネジメント方策が具体的に提案されている点は評価できる。</li> <li>・ ファイナンス面においては、事業の安定に配慮した資金調達計画がなされている点が評価できる。</li> <li>・ リスク分析がなされているとともに、追加保険付保が十分に計画されている。さらに、履行保証保険に関する将来の変動リスクを回避する提案や出資者破綻時の倒産隔離が考慮されている点は評価できる。</li> <li>・ ランニングコストを低減することについて、具体的な提案がなされているとともに、その効果が明示されている点が評価できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 構成企業を横断する組織により、事業メリットを最大化させる提案がなされている点が評価できる。</li> <li>・ 市に対する統括窓口や建設時の責任者が明確である点に加え、建設、運営面のバックアップ体制が具体的に提案されている点は評価できる。</li> <li>・ リスク管理手法の確立と関係者の周知方法が提案されている。また、減額リスクへの対応方策について、具体的に提案されている点が評価できる。</li> <li>・ 代表企業と給食運営業務担当企業の事業継続のインセンティブ向上方策が提案されている点は評価できる。</li> <li>・ エネルギー使用状態の把握とフィードバックの提案がなされているとともに、ライフサイクルコストを改善する人的な仕組みが提案されている点が評価できる。また、環境負荷を低減する手段として、リサイクルシステムの提案が具体的に示されている点が評価できる。</li> </ul>



審査項目	Aグループ	Bグループ	Cグループ	Dグループ	Eグループ
<p>設計業務に関する事項</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>一般車両と配送車両のゾーニングが明確であるとともに、歩車分離が明確になされている。また、来客、従業員の動線分離がなされている点は評価できる。また、検収室に前室が配置されている点は、作業効率、作業環境への配慮から評価できる。</li> <li>防虫、防鼠、空調負荷低減に配慮した計画がなされているとともに、周辺への騒音対策臭気対策が具体的でありその効果が期待できる提案がなされている。</li> <li>厨房主熱源の分割設置や屋外機の設置方法について、更新性、メンテナンス性を考慮した計画としており、熱効率を考慮した空調機器などの提案がなされている点は評価できる。</li> <li>敷地内への出入りに対する事務室からの視認性を確保しているとともに、防犯関連機器の導入により、防犯上有効かつ具体的な提案がなされている点は評価できる。</li> <li>避難通路確保については、設備面を含めた計画となっているが、見学者通路の火災時の避難経路について若干の懸念がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>一般車両と配送車両のゾーニングが明確であるとともに、歩車分離が明確になされている。また、来客、従業員の動線分離がなされている点は評価できる。さらに、バス停や対面の間川小学校の出入口についても考慮された計画となっている点は評価できる。</li> <li>アレルギー対応に配慮した洗浄計画やトイレにおける白衣脱着を考慮した計画は評価できる。</li> <li>1クラス単位での見学や小学校低学年、車椅子利用者を考慮した計画がなされている点は評価できる。</li> <li>周辺への臭気対策及び騒音対策について、具体的な提案がなされている点は評価できる。</li> <li>厨房主熱源を分割設置するなど、更新性、メンテナンス性を考慮した計画としている。また、運用面からの省エネルギー対策やメンテナンス性向上策が提案されている点は評価できる。</li> <li>環境負荷低減対策として運搬車のアイドリングストップを実現するための設備が具体的に提案されている点は評価できる。</li> <li>火気使用室の構造や非常時の一時避難場所などについても計画がなされており、防災対策面についても優れた提案となっている。</li> <li>敷地内への出入りに対する事務室からの視認性を確保しているとともに、防犯関連機器の導入により、防犯上有効かつ具体的な提案がなされている点は評価できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>非汚染区域内でのエリア分けに工夫があり、衛生管理面の向上に寄与できる計画となっている。また、玄関、カウンター、EVなどを車椅子対応とするなど高齢者・障害者が利用しやすい施設計画となっている点は評価できる。</li> <li>配送員事務室が用意されており、業務遂行上のヒューマンエラー低減効果が期待できる。</li> <li>排気熱の利用など高効率型器具、省エネルギー型器具等の採用が提案されているとともに、各室の作業時間と作業内容を考慮した省エネルギー対策が提案されている点は評価できる。</li> <li>緑化率の実現に懸念がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>作業効率、作業環境に配慮し、見学用空間、EVなどにおける高齢者・障害者が利用しやすい施設計画がなされている点は評価できる。</li> <li>トイレにおける白衣脱着を考慮した計画、ドア形状、照明器具のメンテナンスの工夫など細部にわたる配慮がなされている点については、評価できる。</li> <li>具体的なエネルギー削減効率の期待値が示されており、高効率型器具、省エネルギー型器具等の採用が提案されている点は評価できる。</li> <li>コンテナ室前室がない計画であり衛生管理面での懸念がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>敷地外周の植栽帯との融合が図られ、周辺に与える圧迫感を低減する計画となっている点は評価できる。</li> <li>厨房主熱源を分割設置するなど、更新性、メンテナンス性を考慮した計画としている。また、効率的な空調方式を検討された上、作業状況に応じた方式が提案されている点については、評価できる。</li> <li>周辺への臭気対策について、具体的な提案がなされている点は評価できる。</li> </ul>

審査項目	Aグループ	Bグループ	Cグループ	Dグループ	Eグループ
建設業務に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 工事における安全対策について、具体的かつ有効な提案が複数なされている。柏原小学校の計画においては、現地状況を十分把握した上で計画されており、評価できる。</li>   <li>・ 工事期間中、近隣へ安心感を与えるための取組みや工事による影響を最小限に抑える具体的な提案がなされている点は評価できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 築山移設や両センターの工程差を考慮した上での工程管理が計画されている。さらに、工期短縮の具体的な工夫についても提案がなされており、専門工事業者不足への対応方策など実態を加味した提案がなされている点は評価できる。</li>   <li>・ 工事における安全対策について、具体的かつ有効な提案が複数なされている。柏原小学校の計画においては、現地状況を十分把握した上で計画されており、評価できる。</li>   <li>・ 柏原の高圧線下での具体の作業検討がなされている点は評価できる。</li>   <li>・ 品質確保のための組織的な対応方策が示されており、施工段階の監理体制についても踏み込んだ提案がなされている点は評価できる。</li>   <li>・ 工事期間中、近隣に信頼を得るための工夫がなされている点は評価できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 各種厨房機器設置に際して微生物の繁殖防止、ホコリ・ゴミ溜りの防止など、洗浄・清掃が簡便な構造が提案されている点は評価できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 着工後のトラブルを回避し住民の理解を得る方策について提案がなされている点については、評価できる。</li>   <li>・ 食器類について破損を押さえた製品の導入や食器デザインについて、具体的な提案がなされている点は評価できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 着工後のトラブルを回避する方策が具体的に提案されている点は評価できる。</li>   <li>・ 工事期間中の夜間の安全対策に工夫が見られる点は評価できる。</li>   <li>・ 脱臭除菌に関する機器の導入が提案されるなど、衛生管理面の向上を図る提案がなされている点は評価できる。</li> </ul>

審査項目	Aグループ	Bグループ	Cグループ	Dグループ	Eグループ
<p>維持管理業務に関する事項</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コスト低減に向け、機器のデータ管理方法やデータベース化が具体的であり、高度な管理方法が提案されている点は評価できる。</li> <li>・具体的な維持管理業務、修繕業務、什器・備品の日常目視点検項目が示されるなど、施設設備、什器・備品等の性能、状態を最良な状態に保つ方策が提案されている点は評価できる。また、環境衛生・清掃業務について日常清掃、定期清掃、特別清掃など具体的に提案がなされている点は評価できる。</li> <li>・不具合発見時点の対応方法について、信頼性の高い方法が提案されているとともに、再発防止について提案されている点が評価できる。</li> <li>・食器類・食缶等の更新について、更新管理基準を設けるなど、一定の状態を確保できる提案となっている点は評価できる。</li> <li>・食器破損の原因を探求する姿勢や教育的な観点からのアプローチが提案されている点は評価できる。</li> <li>・災害時の緊急対応が可能となる維持管理・運営体制の構築が提案されている点は評価できる。</li> <li>・外構及び植栽に関する具体的な点検作業項目及び作業内容が提案されている点は評価できる。また、除草作業手順や周辺住民からの意見に対する対応が提案されている点は評価できる。</li> <li>・地域貢献に関する具体的な提案がなされている点は評価できる。</li> <li>・不審者・不審車両の侵入防止策に関し抑止策等体制、設備機器の導入提案が優れている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「建物診断」や「施設管理システム」の導入により業務品質の向上に帰する具体的な提案がなされている点は評価できる。</li> <li>・建築物や建築設備・厨房機器等の性能、状態を把握する方法や迅速に対応する具体的な方策が提案されている点は評価できる。</li> <li>・維持管理業務等に関する両センターの相互補完や事業終了後を念頭においた提案がなされている点が評価できる。</li> <li>・確実な、環境衛生・清掃業務の実施のための手順や確認方法が示されているとともに、実現性の高い実施体制の提案がなされている点は評価できる。</li> <li>・食器類・食缶等の更新について、更新管理基準を設けるなど、一定の状態を確保できる提案となっている点は評価できる。</li> <li>・外構及び植栽に関する具体的な点検作業項目及び作業内容が提案され、また、リサイクルを念頭においた植栽管理が提案されている点は評価できる。</li> <li>・地元の人材活用や市内組織との連携など地域と融合する姿勢が評価できる。</li> <li>・事業期間終了後、市の負担軽減策が提案されている点は評価できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自然災害後の臨時点検について、状況把握及び市への連絡手段が具体的に提案されている点は評価できる。</li> <li>・植栽管理のスケジュールが明示されるなど、外構管理を確実に実施するための具体的な提案については、評価できる。</li> <li>・維持管理会社及び厨房機器メーカーのノウハウを生かした長期修繕計画システムの導入が提案されている点は評価できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・定期保守点検項目や方法の周知手段や日常的に異常を発見する手段が提案されている点は評価できる。</li> <li>・専門技術者による検査が提案されるなど、高度かつ確実な点検が提案されている点は評価できる。</li> <li>・維持管理等に関する情報のデータベース化を図るシステムの導入が提案されている点は評価できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・維持管理業務の作業履歴を適切に把握する方法が提案されている点は評価できる。</li> <li>・省エネルギーの具体的な目標設定がされており、市の財政負担軽減の実現を念頭において計画している点は評価できる。</li> <li>・食器類・食缶等の更新について、更新管理基準を設けるなど、一定の状態を確保できる提案となっており、精密検査との組み合わせなどの提案は評価できる。</li> <li>・緊急時の安全避難手段の確保について警報装置との連動を図るなど効果的な提案がなされている点は評価できる。</li> <li>・日常の点検業務結果をデータベース化し、修繕計画へ役立てるシステムが提案されている点は評価できる。</li> </ul>

審査項目	Aグループ	Bグループ	Cグループ	Dグループ	Eグループ
<p>運営業務に関する事項</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理工程毎における危害要因の排除と事故防止の取り組みが具体的に示されており評価できる。</li> <li>・衛生検査や緊急時の対応について、時期及び手順が明確に認識されている点は評価できる。</li> <li>・運営業務に関連した温度管理方法について、高度なシステム導入の提案がなされており、調理工程管理やリスク低減対策として評価できる。</li> <li>・アレルギー対応について要求水準以上の対応が提案されている点は評価できる。</li> <li>・配送を確実に実施するための体制が充実しており、優れた提案である。</li> <li>・食育の取り組みとして関係者の意見交換を行い、調理員が学校との接点を積極的にもち、状況を把握する姿勢は評価できる。</li> <li>・地元雇用について積極的な姿勢があり、地域住民で運営する体制を目指す提案がなされていることは、子供たちと身近な人々により調理されることとなり、給食の質の向上、安全管理の向上が期待される点は評価できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・経験に基づく調理工程管理方法の導入が提案されるとともに、人員体制面においてもトラブルを起さないための方策の提案がなされている点が評価できる。</li> <li>・調理員の個人の能力を明確にするとともに、優れた研修計画が提案されている点は評価できる。</li> <li>・温度監視、品質管理手順の具体的な提案がなされている点は評価できる。</li> <li>・アレルギー食を提供する体制や手順について、経験に基づく具体的な提案がなされ、信頼性が高い提案となっている点は評価できる。</li> <li>・調理業務実施者と運搬業務実施者とのコミュニケーションに配慮した設備計画がなされている点は評価できる。</li> <li>・事故等の発生時の危機管理体制が明記されている点は評価できる。</li> <li>・詳細な残滓計量調査計画や給食の改善、充実方策が提案されている点は評価できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理グループの班分けやローテーションなど、指揮命令系統と適切な人員配置の計画がなされている点は評価できる。</li> <li>・運営業務の実施状況について、第三者的に検査を実施するなど、セルフモニタリングについての具体的な提案がなされている点は評価できる。</li> <li>・緊急時のサポート体制が明確であり、様々な事故、災害時の対応が具体的に示されている点は評価できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運営業務総括責任者をはじめ、業務を確実に実施する人員体制が提案されている点は評価できる。</li> <li>・配送業務について、運行・運転状況の管理を行うに当たり、業務内容のレベル向上策が具体的に提案されている点は優れている。</li> <li>・道路事情の悪化を想定した回避策を事前に準備することに加え、事故等発生時の費用面の負担回避策が具体的に提案されている点は評価できる。</li> <li>・詳細な残菜量調査を記録し、フィードバックできる提案が具体的である点は評価できる。</li> <li>・残滓処理に際して減容化・減量化の効果が具体的である点は評価できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理過程の清潔状態等の確認、点検、記録方法が明示されるなど、工程ごとの管理基準が明示され調理過程の安全性確保方策が具体的である点は評価できる。</li> <li>・アレルギー対応方法について、市と協働で取組む姿勢が感じられ、前向きな提案となっている点が評価できる。</li> <li>・調理員の意欲向上が期待できるステップアップ方策が具体的に示されている点は評価できる。</li> <li>・厨芥処理に際して残滓の減量化の目処が明示されている点は評価できる。</li> <li>・日常及び長期的に行う洗浄業務について、経験に基づく手順、留意事項が具体的に示されている点は評価できる。</li> </ul>

審査項目	Aグループ	Bグループ	Cグループ	Dグループ	Eグループ
<p>・入札者独自の提案に関する事項</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・エネルギー管理や食品の安全管理、スタッフの管理などに対し、ITを活用し、先進的な取組みが提案されており評価できるものである。</li> <li>・各業務実施段階において、2センター間の協働により、給食の質等の向上方策が提案されており、評価できるものである。</li> <li>・地域や学校へ業務以外での貢献活動が提案されており、事業への理解、認識を向上させることが期待できる。</li> <li>・地域経済に対して十分に配慮されている点は評価できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業期間終了後を念頭においた提案や市の役割（分担業務）において、支障が生じた場合のサポート方法が提案されており、市と事業者の協力体制の確立が期待できる提案である。</li> <li>・自己監視計画が明確であり、業務へのフィードバック方策が具体的に示されている点は評価できる。</li> <li>・施設管理システムの導入により市との情報共有が迅速にできる提案は評価できる。</li> <li>・地域経済に対して十分に配慮されている点は評価できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食を通じた地域との交流が提案されており、保護者や近隣住民への事業の理解向上に資する提案である。</li> <li>・調理員の立場に応じた研修計画が提案されている点は評価できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・高度な温度管理システムの導入などエネルギー利用の効率化が期待できる点が評価できる。</li> <li>・設備機器の異常を感知し、即座に対応出来るシステムの導入が提案されている点は評価できる。</li> <li>・オリジナルデザイン採用の提案や見学に関する空間計画が優れている点は、評価できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・構成企業の関連施設の協力を得るなど、高い総合力を活用することが提案されている点は評価できる。</li> <li>・地元企業とのパートナーシップについて具体的に提案がなされている点は評価できる。</li> </ul>