

新学校給食センター整備運営事業概要

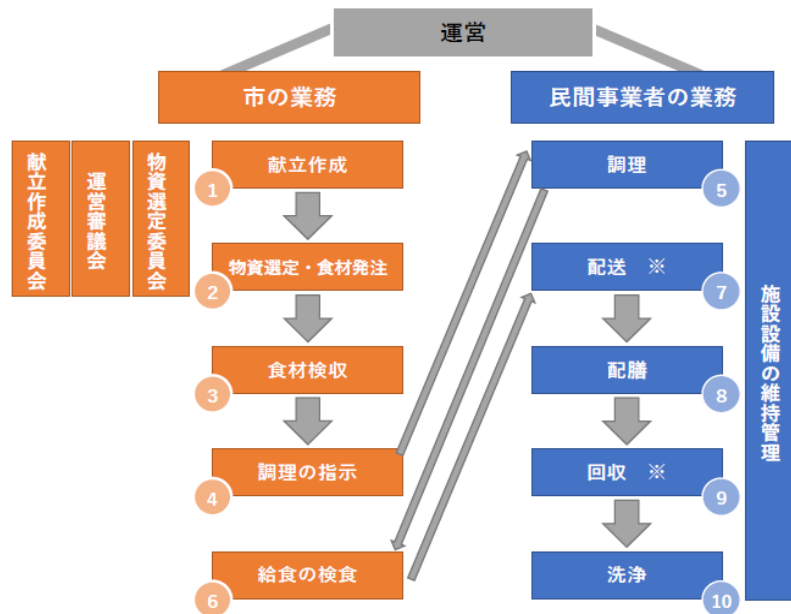
令和3年8月

《 目 次 》

第1章	本事業における業務分担	- 1 -
第2章	運営事業者	- 2 -
2.1.	評価結果.....	- 2 -
(1)	配点.....	- 2 -
(2)	選定の手続き.....	- 2 -
(3)	評価結果.....	- 3 -
第3章	選定経過等	- 4 -
3.1.	事業者選定の体制.....	- 4 -
3.2.	事業者評価委員会の開催日程及び議事内容.....	- 4 -
3.3.	加点項目審査（技術点）.....	- 5 -
3.4.	価格点.....	- 6 -
(1)	落札価格.....	- 6 -
(2)	価格点の結果.....	- 6 -
(3)	年度ごとの支払予定（消費税及び地方消費税額を含む）.....	- 6 -
第4章	調理等の運営に関する事業内容	- 7 -
4.1.	新たな衛生管理基準への適合.....	- 7 -
4.2.	食物アレルギー対応食の提供.....	- 7 -
4.3.	食育機能の向上.....	- 8 -
4.4.	手作り給食の充実.....	- 8 -
4.5.	災害に対する備え.....	- 9 -
第5章	設計・建設等に関する事業概要	- 10 -
5.1.	事業計画全般に関する事項.....	- 10 -
(1)	ライフサイクルコストの低減.....	- 10 -
5.2.	設計業務に関する提案.....	- 11 -
(1)	全体配置・浸水対策.....	- 11 -
(2)	ゾーニング・諸室配置・導線計画・諸室計画.....	- 11 -
(3)	設備計画.....	- 12 -
第6章	市が自ら実施する場合との比較	- 13 -
6.1.	定量的評価.....	- 13 -
6.2.	定性的評価.....	- 14 -

第1章 本事業における業務分担

本事業における業務分担は下記の表のとおりである。学校給食は児童生徒の健康と成育に大きく影響していることから、給食提供という事業そのものは市の事業となる。PFI 手法によっても、経営や実施に関する完全な民営化や民設民営等でなく、献立作成や食材発注、検食、地方自治体独自の委員会等、事業の根幹となる業務は、従来どおり市が実施主体として行う業務範囲とし、給食事業は市の責任において進める。



※現在も委託により実施

	業務項目	市	民間
建設	設計・工事管理・建設工事	—	○
什器・備品等購入	什器・備品等購入	—	○
維持管理	建築物・設備・厨房機器等保守管理業務	—	○
	食器類・食缶等保守管理・更新業務	—	○
	修繕業務・外構等維持管理業務	—	○
	環境衛生・清掃業務・保安警備業務	—	○
運営	運営方針の決定	○	—
	献立作成	○	—
	食材の選定・調達	○	—
	食数調整	○	—
	食育に関する指導	○	—
	食材の安全管理・検査	○	—
	食材の検収・検査・安全管理	○	△
	調理	—	○
	給食の検食	○	—
	給食費の徴収	○	—
	配膳・給食配送・回収	—	○
	廃棄物処理（残滓処理）	—	○
	食器等洗浄	—	○

第2章 整備運営を行う企業

企業名	SPCを構成する企業の一覧
国立泉学校給食(株) (SPC ¹ :特別目的会社)	代表企業:シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社 構成企業:株式会社ナカノフード建設 日本調理機株式会社 立川営業所 三菱電機ビルテクノサービス株式会社 協力企業:株式会社阿波設計事務所 東京支店

代表企業は全国展開しており、PFI方式を含め給食センターで100か所以上、自校方式においては350校以上の受託実績がある(令和3年4月1日現在)。なお、SPCは本事業の選定後に代表・構成企業の出資によって設立された国立市の学校給食提供のための企業である。

2.1. 事業者評価結果

(1) 配点

本事業を実施する事業者には、施設を整備するとともに、その後の維持管理及び運営業務を通じて効率的かつ効果的に、併せて安定的かつ継続的なサービスの提供を求めるものであり、事業者の幅広い能力及び経営ノウハウ等を総合的に評価して選定することが必要である。

そこで、事業者の選定方法は総合評価方式を採用し、入札価格に加え、本市の要求する水準を踏まえて、さらなる機能向上や参加事業者の経験を生かした創意工夫による、優れた提案を受けるため、技術点の配分を高く設定した。

技術点配点	価格点配点	総合評価点	備考
700点	300点	1,000点	1者入札の場合、総合評価点が650点未満は落札者を選定しない

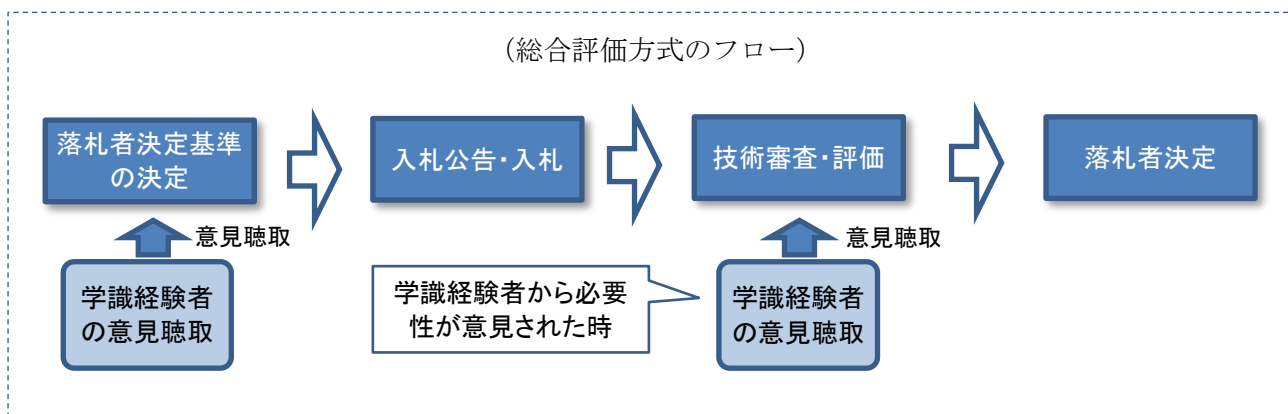
また、競争性の担保と、より高い給食サービスの水準の確保を行うため、要求水準とすべての項目で同程度の提案であった場合の175点の2倍以上である350点以上の技術点の必要基準を設定している。これは、入札参加者が1者であった場合に適用され、総合評価点が650点未満であった場合は、落札者として選定しない基準となっている。

(2) 選定の手続き

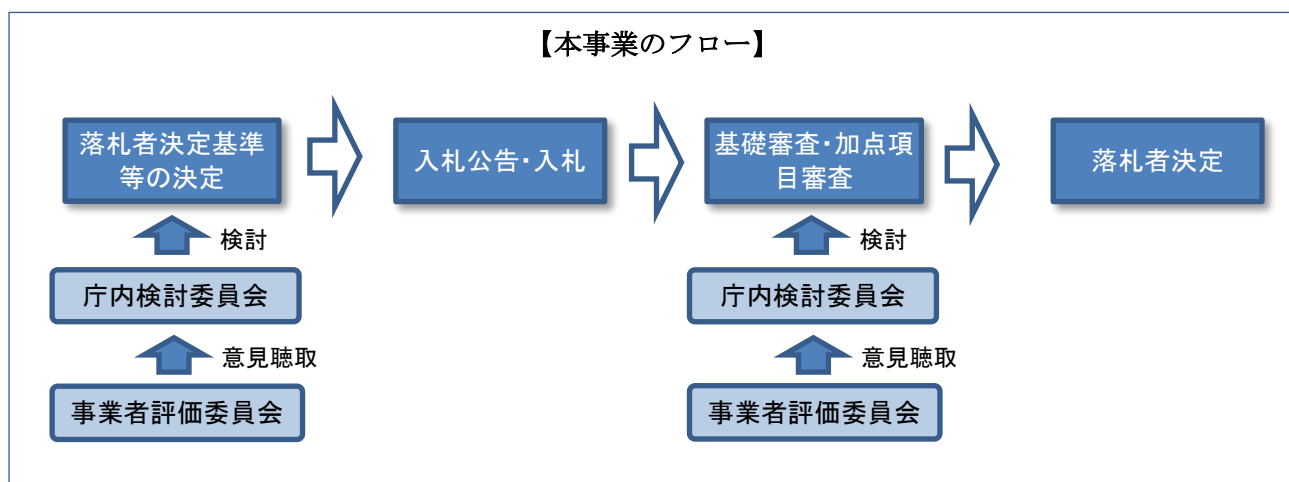
地方自治法施行令では、総合評価方式による事業者選定の際は、落札者決定基準の決定や落札者の決定の際は2名以上の学識経験者の意見聴取を行うことが必要とされている。本事業においては、学識経験者等で構成する「国立市立学校給食センター整備運営事業 PFI 事業者評価委員会」(以下、「事業者評価委員会」という。)において落札者決定基準や要求水準書等の入札公告に際し必要な事項や加点項目審査等の入札に関する評価を行った後、本市の関係部長を中心に組織した「国立市立学校給食センター整備運営事業 PFI 事業者選定庁内検討委員会」(以下、「庁内検討委員会」という。)で確認を行いながら、選定の手続きを進めた。なお、本入札は総合評価方式の一般競争入札として行っており、公平に参加できる競争の機会が担保されている。

¹ SPCとの契約は、15年間の契約として、一括で性能発注により行うという特徴がある。また、SPCが出資者(各企業)から独立しているため、出資者(各企業)が倒産した場合も、その影響を隔離することが可能であり、業務委託等と比較して、その場合の事業への影響は限定的となる。

(総合評価方式のフロー)



【本事業のフロー】



(3) 評価結果

シダックス大新東ヒューマンサービスグループ（国立泉学校給食(株)）の総合評価点が650点を超えていることが確認できたため、同グループを選定した。

	配点	シダックス大新東 ヒューマンサービスグループ	備考
I. 技術点	700	434.38	全項目が要求水準と同程度の場合：175点 当該事業者の技術評価点：434.38点 175点：434.38点=1倍：2.48倍 ⇒技術評価は要求水準の2.48倍の評価水準
II. 価格点	300	300	
III. 総合評価点 (I+II)	1,000	734.38	
順位		1	

※評価結果の詳細は「[国立市立学校給食センター整備運営事業評価結果](#)」を参照

第3章 選定経過等

3.1. 事業者選定の体制

	氏名	所属等
委員長	安登 利幸	亜細亜大学 都市創造学部 都市創造学科 教授
副委員長	井原 静香	令和元年度市立学校給食センター運営審議会委員
委員	堀端 薫	女子栄養大学 栄養学部 准教授
委員	林 立也	千葉大学 大学院工学研究院 准教授
委員	林 薫	白梅学園大学 子ども学部 子ども学科 教授
委員	久保 麻理	令和元年度市立学校給食センター運営審議会委員
委員	小林 理人	国立第二小学校 校長
委員	久保 直子	市立学校給食センター 栄養士

※敬称略

3.2. 事業者評価委員会の開催日程及び議事内容

	日程	議事内容
第1回	令和2年7月17日	<ul style="list-style-type: none">・実施方針（案）について・要求水準書（案）について・今後のスケジュール
第2回	令和2年9月15日	<ul style="list-style-type: none">・要求水準書（案）の修正について・評価の方法について・落札者決定基準（案）について・今後のスケジュール
第3回	令和3年3月31日	<ul style="list-style-type: none">・事業者提案内容の確認・意見交換・事業者への質問事項の整理・ヒアリングの進め方
第4回	令和3年4月13日	<ul style="list-style-type: none">・事業者ヒアリング・意見交換・最終評価・評価結果案の検討・今後のスケジュール

3.3. 加点項目審査（技術点）

入札参加者の基礎項目などや入札参加者の提案内容が要求水準に充足しているかの基礎項目審査を行い、確認をおこなった上で、事業者評価委員会において性能評価として加点項目審査の評価を行った。加点項目審査は、下記の加点基準により要求水準に対して提案内容が上回る程度を評価し、得点（加点）付与した。

評価	評価内容	採点基準	点数化例 (20点の場合)
A	各審査項目に関して、 <u>要求水準を超え、特に優れた提案がされている</u>	各項目の配点 ×1	20点
B	各審査項目に関して、 <u>要求水準を超え、優れた提案がされている</u>	各項目の配点 ×3/4	15点
C	各審査項目に関して、 <u>要求水準を超え、やや優れた提案がされている</u>	各項目の配点 ×1/2	10点
D	各審査項目に関して、要求水準どおりの提案がされている	各項目の配点 ×1/4	5点

◆ 加点項目審査（技術点）の結果

要求水準を上回った程度を評価する加点項目の評価結果（技術点）は以下のとおりである。

加点審査項目	要求水準と同程度であった場合の点数	シダックス大新東 ヒューマン サービスグループ の点数	加点の 上限 値	要求水準と同程度を 1点とした 場合の得点
I 事業計画全般に関する事項	36.25	99.69	145	約 2.75
II 設計業務に関する事項	41.25	91.56	165	約 2.21
III 建設・工事監理業務に関する事項	15	36.25	60	約 2.41
IV 維持監理業務に関する事項	22.5	51.88	90	約 2.3
V 運営業務に関する事項	60	155.00	240	約 2.58
合計	175	434.38	700	約 2.48

3.4. 価格点

価格点については、入札書に記載された入札価格に基づき、以下の計算式で算定した。

$$\text{価格点} = 300 \times \frac{\text{提案のうち最も低い入札価格}}{\text{当該入札参加者の入札価格}}$$

(1) 落札価格

落札価格	5,705,124,832 円 (税込 : 6,272,128,817 円)
予定価格	5,722,604,000 円 (税込 : 6,288,408,000 円)
従来手法 ² による想定価格	5,866,702,730 円 (税込 : 6,453,373,003 円)

(2) 価格点の結果

今回の提案は 1 件のみであり、入札価格が入札予定価格の 5,722,604 千円 (税込 : 6,288,408,000 円) 内であったことを確認したため、評価点を 300 点とした。

(3) 年度ごとの支払予定 (消費税及び地方消費税額を含む)

支払い時期	合計
令和 5 年度 (一時支払金)	1,941,417,500 円
令和 5 年度	108,846,950 円
令和 6~19 年度※年度あたりの金額	289,479,636~ 289,858,525 円
令和 20 年度	166,559,770 円
合計	6,272,128,817 円

² 従来 of 公共事業と同様に、設計・建設・維持管理・配送などの各業務は分割して発注し、調理・配膳は市の職員によって実施する手法。

第4章 調理等の運営に関する事業内容

(※以下はあくまで現時点での予定。今後、事業者との協議等で詳細は変更になることがある。)

4.1. 新たな衛生管理基準への適合

現在の給食センターは、経年により施設・内部設備ともに老朽化しており、現在において求められる衛生水準や機能と比較して、様々な解決すべき問題が存在している。

事業概要

- ◆ 新たな給食センターでは、ドライシステムの導入、食材や人の導線のワンウェイ化による衛生管理の徹底等、最新の学校給食衛生管理基準等に準拠するとともに、HACCP（食品衛生管理システムの一つで危害分析重要管理点と訳される。）の概念を取り入れ、衛生的かつ安全な学校給食の提供が可能になり、衛生管理機能の向上を図ることとする。
- ◆ 各種報告書を作成する中でインシデント・アクシデントの市と事業者の共有を図り、問題点の解決・再発防止に向けた取り組みを行う。また検証を踏まえ衛生管理の講習会などを実施し、安心・安全意識と技術の向上を図る。

4.2. 食物アレルギー対応食の提供

現在は、施設・設備的な課題により、食物アレルギー対応食の提供が行えていない状況から、食物アレルギー対応食の提供の方策について、現在、市ではその手法や手順、注意すべき事項についてのノウハウを持っていない。食物アレルギーによる事故を防止するために、学校と連携を図り、保護者に対しては献立内容における食物アレルギー物質の使用の有無や含量を表示する等した詳細な資料の提供をすることのみにとどまっている。

事業概要

- ◆ 新たな給食センターでは、食物アレルギー対応食調理責任者を置き、民間事業者がすでに他自治体で行っている経験を生かすことで、開所当初からスムーズな食物アレルギー対応食の提供が可能となる。対象品目については、2品目（卵・乳）・60食の除去食の提供を行う。初年度は2品目で対応を開始するが、状況に応じえび・かにをはじめとした対象品目の拡大と、代替食の提供を進めていく。
- ◆ 食物アレルギー専用調理員を配置し、食材の納品も一般の食材と分け、下処理から食物アレルギー対応食調理室で調理、配食を行い安全性を高める。また、アレルギー対応室において献立ごとに「ワンウェイ作業」を行うことで、安全な給食を提供する。
- ◆ 調理から配送・配膳に至る一連の児童生徒への給食提供の流れが統一した担い手になることで、誤配等のリスクを下げ、より安全に食物アレルギー対応食の提供が可能となる。最終的な児童生徒への受け渡しに至るまでの各工程において、「指差し・声出し確認」の実施を徹底する。また、児童生徒一人一人の「個人別管理表」を使用し、調理員や責任者、配膳員、教職員等が段階的なチェックを行い、誤配の防止を図る。
- ◆ 食物アレルギーを持つ児童生徒の保護者を対象に、家庭での食物アレルギー対応食作りを支援するために、実際の給食での調理方法等についての講習会や調理教室を実施することや、孤立しがちな食物アレルギーを持つ家庭同士がつながるきっかけとなる事業を検討する。



4.3. 食育機能の向上

現在の給食センターにおける食育事業は、食への関心を高めるため、日々の給食に関連した献立メモの提供や、季節食・行事食・世界の郷土食の提供を行っている。試食会については現在、保護者を中心として実施しているが、施設的な課題もあり、多数の児童生徒を対象とすることが困難な状況である。

給食メニューの試食会



事業概要

- ◆ 見学エリア等について、調理場の様子がよく分かる見学通路や魅力的な展示スペースなどを設置し、豊かな食育に資する施設となる。
- ◆ 食育事業は、事業者のこれまで培ったノウハウから様々な提案を受け、市が主体的に企画・実践する。例えば、給食時間を利用し、児童生徒向けに調理員が学校訪問を行い、食材や調理方法等についての説明や質問会等を行うことや、保護者や市民向けの効果的な運動や食事の方法等の講習会などの実施を今後検討する。また、食育支援の中心となる人員配置を行い、食育活動の評価などを行う。
- ◆ 食べ残し等で発生した残渣はリサイクル施設に搬入し、給食センターを清潔な状態に保つと同時に堆肥化等を行い、循環型社会の形成を目指す。

4.4. 手作り給食の充実

現在は、ハンバーグやコロッケ等は冷凍加工品に頼ることがほとんどであり、学校行事などにより全体の提供食数が少なくなる際に手作りの献立が可能になっている。

くにたち野菜を使った献立の提案



事業概要

- ◆ 新たな給食センターでは基本的には冷凍加工品を使わず、肉団子、つみれ等も可能な限り手作りで調理し、さらに、野菜は生鮮野菜を中心に使用することを可能とする。また、現状同様にシチューやカレーのルーも小麦粉と油脂類で炒めた手作りとする等、多くの献立で手作り給食を実施する。
- ◆ 「五感の概念（視覚・触覚・味覚・聴覚・嗅覚）」を取り入れた調理方法を行うとともに児童生徒にアンケートを実施し、おいしい給食の提供につなげる。また、地場産野菜の献立や、美味しさを最大限生かせる調理方法など民間事業者の経験やノウハウを生かし献立を作成する。
- ◆ 現在想定している基本的な献立の考え方や内容などは以下のような内容となる。

【現在の給食センターで実施中で、今後も維持する内容】

- 素材の味を活かすため、削り節、昆布、煮干し等それぞれの料理に合った食材からだしをとり、化学調味料等は不使用
- 味付けは素材本来の味を損なわないよう塩分や糖分は控え、薄味の仕上げ
- シチューやカレーのルーは小麦粉と油脂類で炒めた手作り
- 主菜のタレやソースの調理

【現在の給食センターで実施中で、今後、頻度が上がる内容】

- 揚げパンやピザトースト等のパン調理
- 野菜は生鮮野菜を中心に使用
- デザートは可能な限り手作り実施
- フライ、天ぷら、唐揚げ等の、センターでの衣つけ
- 紙カップ等の容器を使用した手作り調理

【新たな給食センターで新たに実施可能となる内容】

- 基本的に冷凍加工品を使わず、調理は手作り
- 肉団子、つみれ等も可能な限り手作り
- 和え物等の調味料は、基礎調味料からの手作り
- 生野菜、カットフルーツ等が提供できる設備

4.5. 災害に対する備え

◆ 現況

現在、国立市総合防災計画において、給食提供施設は災害時の活用を想定した施設整備を検討すべきとされている。現在の給食センターでは、食材の備蓄等を行えておらず、災害時の炊き出し機能を持っていない。

事業概要

- ◆ 防災備蓄倉庫を備えることで、市の災害備蓄量の増大につなげるほか、15,000 食の米の備蓄が可能な施設とする。
- ◆ 緊急時における給食支援業務等対策マニュアルを事業者と作成し、災害への備えを行う。
- ◆ 災害時のライフラインの途絶に備え、エネルギーミックスにより様々な熱源を想定した調理機器の導入、災害備蓄倉庫には移動式回転窯を確保する。
- ◆ 事業者においても災害発生時の対応に必要な人員や物資の確保を確実にを行うとともに、炊き出し計画を作成し、訓練を実施することで災害への備えを行う。
- ◆ 災害備蓄倉庫は、道路面に設け、緊急時に搬出しやすい位置とする。
- ◆ 事業者の有する東日本大地震における食事提供を行った経験を活かした対応を行う。



第5章 設計・建設等に関する事業概要

(※以下はあくまで現時点での予定。今後、事業者との協議等で詳細は変更になることがある。)

西南道路から仰ぎ見る

外部イメージパース



内部イメージパース



展示コーナー・見学通路2から煮炊き調理作業を見る

5.1. 事業計画全般に関する事項

(1) ライフサイクルコストの低減

i. 断熱化等の環境負荷抑制を考慮した建築資材の選定

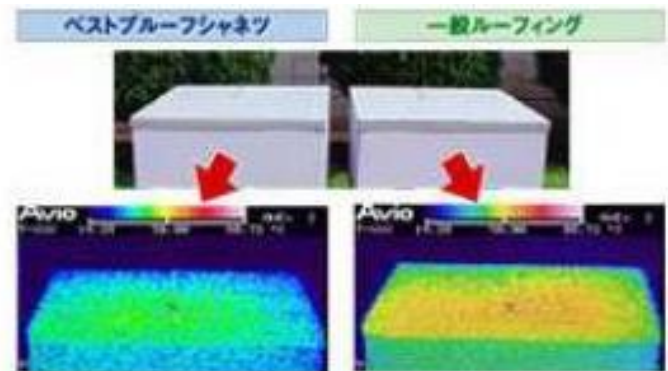
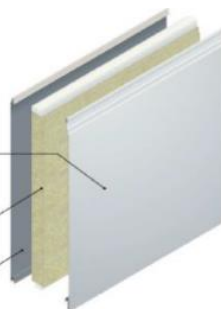
外壁材に断熱材を挟み込んだサンドイッチパネルの採用や開口部のサッシを複層ガラスにする事、陸屋根にシート防水及び外断熱を採用する事などによって外皮を断熱化し、環境負荷抑制への具体的な取り組みを行う。

●耐火性に優れたロックウールを採用
耐火ファンDRZ

日射しを反射し、色褪せにくい金属板

耐火性に優れた断熱材（ロックウール）

内装材としても機能する金属板



ii. 省エネルギー化

高効率型、省エネ型の設備機器の導入や、熱交換器（ロスナイ）による熱と湿度の交換、給湯室や洗面台の蛇口やトイレを節水型にすること等より、施設の省エネルギー化を図る。

5.2. 設計業務に関する提案

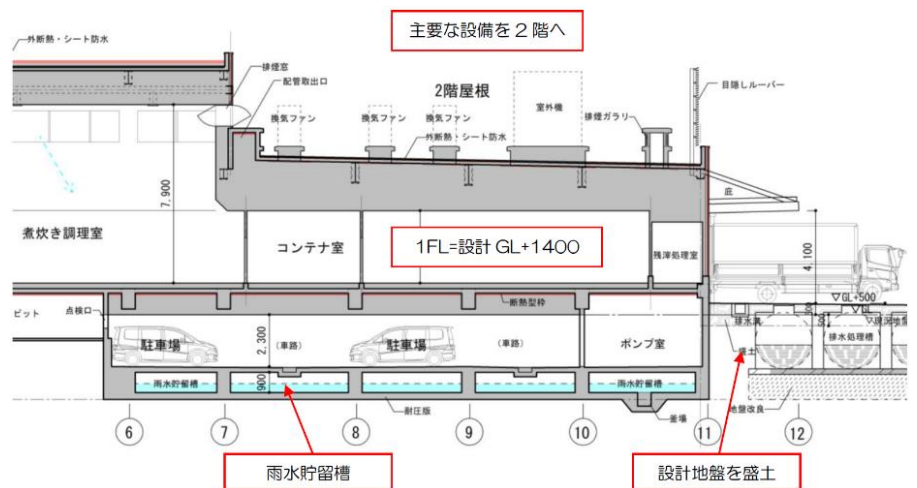
(1) 全体配置・浸水対策

i. 全体配置

3 方道路となっていることを活かし、目的に応じた出入口を 5 カ所設けている。北側の正門は外来車両、食材の搬入口とし、配送及び回収車両は東側に限定することで、車両導線が交差しないような配置とする。

ii. 浸水対策

浸水対策として盛土を行い、道路面から 50cm 程度かさ上げする。そのことで生まれた地下スペースは駐輪場や臨時的な駐車場、イベント開催のための空間等として活用することもでき、狭小な敷地を有効に活用することができる。また、地下ピットを利用して防火水槽を設置する。なお、地下スペースへの出入口には脱着式の防水板を設置し、雨水の侵入を防止する。受水槽や変電設備、非常用発電機、ボイラー等の主要な設備については、道路面から 3m 以上の高所に設置し、浸水が発生した際に施設機能の復旧が早められるよう計画する。



(2) ゾーニング・諸室配置・導線計画・諸室計画

i. 汚染・非汚染の交差防止や作業導線等に配慮した配置

調理エリアは、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に分け、食材の搬入から調理済食品の配送までワンウェイ導線となる配置計画とする。また、汚染作業区域から非汚染作業区域への食材受渡しは、専用カウンターやパススルー冷蔵庫を設けることで区域間の人の行き来を防止する。

ii. 食物アレルギー対応調理の安全への配慮

食物アレルギー対応室は、卵や乳製品、えび、かに等を扱う肉魚下処理室や計量室から最も隔離がとれる位置とする。また、使用する調理器具類はアレルギー毎に色分けし、調理器具の混在を防止する。

iii. 食育等へつながる配置

調理場の様子がよく分かる見学通路や魅力的な展示スペースの整備を行う。見学通路の一部に現在の給食センターの回転釜を活用するなどし、体験型の展示スペースを設けることを検討する。

会議室は、児童生徒 3 クラス（100 人程度）を収容できるスペースを確保し、児童生徒や保護者をはじめとした幅広い世代の市民が利用しやすい計画とする。また、会議室内に、献立の試作ができる調理設備を設置するとともに、調理実演を伴う研修での使用も可能な機器等の導入を検討する。

(3) 設備計画

調理エリアには必要に応じ、温度（25℃以下）、湿度（80%以下）のコントロールができる空調設備を設けることで労務環境の向上だけでなく、衛生環境の確保も行う。下処理室には、根菜野菜及び葉物野菜用・果物類用として電解次亜水生成装置及びジェットシンクを設けることを検討するが、これにより食材に応じて洗浄方法を区分することができるとともに、異物混入の減少や土などの付着が多い地場野菜の洗浄が可能になる。

連続炊飯機が導入されることで、ご飯の食味が増すとともに、米の廃棄率が減少され、生ごみ量の減少にも繋がる他、連続揚物機の導入により、揚げ物らしい食味が向上し、よりおいしい仕上がりとなる。また、ブラストチラー（急速に粗熱をとり適切な温度管理ができる機器）が導入されることで、ドレッシングやゼリー等を短時間の冷却が可能となり、献立の幅が広がるなど、より、おいしい給食の提供につながる。

食器に関しては、長年課題となっていたワンプレート型の角ランチ皿から個別食器となり、本来の食事の形となるとともに、食育にも貢献する。また、すべての食缶を保温保冷対応とし、適温給食の提供が行われる。

第6章 市が自ら実施する場合との比較

6.1. 定量的評価

維持管理及び運營業務が従来方式の設計金額より上回ったものの、全体として1.7%の削減効果が得られる見込みである。また、建設・維持管理に要する経費が圧縮され、質を担保すべき運営費が十分に確保されていることによって、従来方式と比較して、質が向上し、効果的に給食センターの事業が実施されることになると考えられる。施設整備費のうち、施設完成時に交付金と地方債によって手当てできる費用以外の一般財源として初期の支払い相当分をPFI方式による民間資金の活用により財政負担の平準化が実現している。また、普通建設事業費を単年度ではなく15年間にわたって支出すること、調理業務を委託化することによって東京都市町村総合交付金の算定上、有利に働くことが予想される。

	落札価格内訳(A)	予定価格内訳	従来手法による 想定価格の内訳 (B)	削減率 100%－A/B
設計及び建設・工事監理業務 維持管理及び運營業務	6,272,128,817円	6,288,407,133円	6,453,373,003円	2.8%
コンサルタント費用	71,181,000円	71,181,000円	—	—
SPC市税収入(想定)	-2,593,500円	-1,339,657円	—	—
総計	6,340,716,317円	6,358,248,476円	6,453,373,003円	1.7%

i. 財政負担の削減効果（現在価値化）

落札者の入札価格に基づき、本事業をPFI事業として実施する場合の本市の財政負担額を算定した。その結果、次に示すとおり、本市が自ら事業を実施する場合と比較して、現在価値³換算で約3.8%削減される見込みとなった。

区 分	現在価値換算・税抜
① 市が自ら負担する場合(従来方式)の財政負担額(設計額)	約5,070百万円
② PFI事業として実施する場合の財政負担額(入札額)	約4,875百万円
③ 財政負担縮減額(①－②)	約195百万円
④ 財政負担縮減率(③／①×100)	約3.8%

³ 複数年にわたる事業の経済的価値を図るために、将来価値を一定の割引率で置き換えたもの。投資金額の現在価値と回収の現在価値の差であり、将来のキャッシュフローと予測する指標として用いる。

6.2. 定性的評価

事業者評価委員会と庁内検討委員会における評価概要(一部抜粋)は下記のとおりである。

i. 運営及び維持管理に対する主な評価

- ◆ 多様な食育イベントや講座、新たな献立、喫食形態の提案など、経験を生かした様々な食育事業、食育に関する責任者を配置するなどの提案が高く評価できた。
- ◆ 研修計画の提案や衛生研修の実施、講習会の開催などの従業員の人材育成・従事者教育体制、また、登用制度やキャリアアップへの取り組みなどの提案が高く評価できた。
- ◆ 食物アレルギー対応食に対して経験に基づいた調理体制の構築や、ノウハウを有する専門部署の現場指導などの提案について高く評価できた。
- ◆ 災害時対応については、東日本大震災の際に、給食提供施設を活用した食事提供の経験を有している等、当初の期待以上の提案がなされたと評価した。

ii. 設計、建設、施設に対する主な評価

- ◆ 施設設計については、提供食数に対して敷地が狭小であるという課題を、浸水対策として盛土を行ったことで生まれた地下スペースを有効活用することで解決する等、民間事業者ならではの創意工夫がなされたものとなっている。
- ◆ 当初の提案は駐輪場の台数に懸念があったが地下空間を活用することで対応出来る事や、市の求めに応じ、設備を高所に追加して配置するなど、積極的な回答であったと考える。
- ◆ 設備機器等の省エネルギー化などライフサイクルコストの縮減に向けたアイデアが高く評価できた。

iii. その他

- ◆ 金融面については金融機関の利息の支払いや返済の際の余裕度の指標は比較的余裕を持った内容となっている。また、代表企業の出資比率の割合が高く、代表企業が責任をもって事業にあたる姿勢がうかがえる。
- ◆ 提案書面では、様々な給食事業の実績を確認できたものの、PFI 事業の実績は少ないことは当初評価に影響したが、ヒアリングにより柔軟な対応ができることが分かったほか、不明点に対する追加説明や評価委員の要望事項に対する更なる提案等がなされ、より高い評価につながった。