

(仮称) 仙台市新高砂学校給食センター整備事業

## 事業者選定結果

平成20年8月

(仮称) 仙台市新高砂学校給食センター整備事業  
P F I 事業者選定委員会

## 目 次

．事業名称及び場所	1
1．事業名称	1
2．事業の場所	1
．事業概要	1
1．事業期間	1
2．事業内容	1
3．事業方式	1
．事業者選定の経過	1
．審査方法等	1
1．事業者の募集及び選定方法	1
2．事業者選定委員会	2
．入札参加資格審査	3
．入札書類第一次審査	4
．入札書類第二次審査	4
1．入札書類及び入札価格の確認	4
2．基礎項目審査	4
3．加点項目審査	5
4．価格評価点の算定	11
5．優秀提案の選定	11
．審査講評	12
1．各審査項目の講評	12
2．総評	20

## ．事業名称及び場所

### 1．事業名称

(仮称) 仙台市新高砂学校給食センター整備事業

### 2．事業の場所

仙台市宮城野区高砂二丁目22-1

## ．事業概要

### 1．事業期間

事業契約締結日(平成20年10月上旬予定)～平成37年3月31日

### 2．事業内容

仙台市新高砂学校給食センター施設の設計、建設、維持管理及び運営

### 3．事業方式

BOT方式(事業者が自らの資金で本施設の設計、建設、維持管理及び運営を行い、事業期間終了後、事業者が本施設を本市に無償で譲渡)

## ．事業者選定の経過

平成19年	9月21日	実施方針の公表
	12月10日	特定事業の選定・公表
平成20年	3月13日	入札公告
	6月10日	入札
	7月10日	優秀提案の選定
	7月18日	落札者の決定

## ．審査方法等

### 1．事業者の募集及び選定方法

事業者の募集及び選定は、価格及び提案内容を総合的に評価し落札者を決定する総合評価一般競争入札により行い、審査は、落札者決定基準に従い、入札参加資格審査及び入札書類審査を実施しました。

入札参加資格審査においては、入札参加者の参加資格についての審査を行い、入札書類審査においては、特に本事業を安全に運営し得る能力に関する審査(以下「入札書類第一次審査」という。)を行うとともに、入札価格及び本事業の各業務に関する提案内容の審査(以下これらを「入札書類第二次審査」という。)を行いました。

入札書類第二次審査における入札価格及び提案内容は、(仮称)仙台市新高砂学校給食センター整備事業PFI事業者選定委員会(以下「事業者選定委員会」という。)が総合的に評価し、最も優れた提案を優秀提案として選定した後、本市が、事業者選定委員会の選定結果を踏まえ、落札者を決定しました。

## 2. 事業者選定委員会

### (1) 委員

委員長	林山 泰久	東北大学大学院経済学研究科 教授
委員	谷津 憲司	東北工業大学建築学科 教授
委員	後藤 美代子	尚絅学院大学総合人間科学部健康栄養学科 名誉教授
委員	花淵 祐介	仙台市立福室小学校 PTA会長
委員	寺田 清伸	仙台市企画市民局文化スポーツ部長

### (2) 委員会開催日及び議題

第1回：平成19年12月18日

- ・実施方針(案)について
- ・要求水準書(案)について

第2回：平成20年1月23日

- ・落札者決定基準(案)について

第3回：平成20年3月13日

- ・落札者決定基準について
- ・審査部会の設置について

施設整備・維持管理運営部会：平成20年6月26日

- ・加点項目審査(施設整備、維持管理及び運営)の仮評価について

事業計画部会：平成20年6月30日

- ・加点項目審査(事業計画)の仮評価について

第4回：平成20年7月3日

- ・事業者ヒアリング

第5回：平成20年7月10日

- ・加点項目審査
- ・優秀提案の選定

## ．入札参加資格審査

入札参加資格審査申請は、表 1 に示す 3 グループからなされ、本市において審査した結果、いずれのグループも入札参加資格を有すると認められました。

なお、審査の公正を確保するため、各グループには登録記号（任意のアルファベット）を付し、事業者選定委員会では、参加企業名を伏せこの記号をグループ名として、審査を行いました。

表 1 入札参加資格審査申請者

登録記号	H	R
代表企業	株式会社グリーンハウス	大和リース株式会社 仙台支店
構成員	仙建工業株式会社 佐々良建設株式会社 奥田建設株式会社 株式会社深松組 後藤工業株式会社 株式会社ユアテック 株式会社マルゼン 株式会社日立ビルシステム 東北支社 株式会社宮城運輸 八千代エンジニアリング株式会社	株式会社ニッコトラスト 株式会社楠山設計 三菱電機ビルテクノサービス株式会社
協力企業	株式会社盛総合設計	株式会社阿部和工務店 大成温調株式会社 東北支店 株式会社東京エネシス 株式会社中西製作所 東北支店 パシフィック事業開発株式会社

登録番号	S
代表企業	株式会社東洋食品
構成員	三菱UFJリース株式会社 株式会社橋本店 株式会社アイホー 東京支店 伊藤忠アーバンコミュニティ株式会社 同和興業株式会社
協力企業	株式会社関・空間設計 株式会社マド建築総合設計 ダイダン株式会社 東北支店 東北アイホー調理機株式会社

## ・入札書類第一次審査

入札参加資格審査と同時に入札書類第一次審査を行いました。

入札書類第一次審査は、入札参加者のうち運營業務を行う者として提案されたものについて、食品衛生法上の営業禁止又は停止の処分の状況に関し審査を行うもので、処分回数や改善内容等に応じ評価点の減点や失格の措置を設けました。審査の結果、3グループのいずれもが失格要件には当たらず、評価点は入札書類第二次審査に引き継がれました。

## ・入札書類第二次審査

### 1. 入札書類及び入札価格の確認

入札参加資格を有する3グループの全てのグループから入札書類が提出され、提出された3グループの入札書類がすべて入札説明書の指定どおりに揃っていること、更に入札書に記載された入札価格が予定価格の範囲内であることを市が確認しました。

### 2. 基礎項目審査

基礎項目審査の対象となった3グループの提案内容が表2に掲げる基礎項目審査の審査基準をすべて満たしていることを市が確認し、事業者選定委員会において報告しました。

表2 基礎項目審査の審査基準

審査項目		審査基準
事業計画	事業工程	・実現可能な事業工程となっているとともに、事業条件が満たされていること
	入札金額	・算定方法に誤りがないこと
	特別目的会社	・特別目的会社の基本的な属性について、要求水準書等に定める条件を満たした設立等が明示されていること ・出資内容が明記され、出資条件が満たされていること
	本市の支払条件	・施設整備に係る対価の算定方法に誤りがなく、支払条件が満たされていること ・維持管理および運營業務に係る対価の算定方法に誤りがなく、支払条件が満たされていること
	事業実施体制	・給食事業を実施するに当たって、明確な事業実施体制が計画され、具体的に示されていること ・各業務を実施する構成員及びその役割が明確に示されていること
	リスク管理の考え方	・リスクの分担者、分担方法、分担者のリスク管理能力が明示されていること ・事業者に義務づけている保険の付保が明示されていること
	資金調達計画	・資金調達方法、金額、条件などが明示されていること ・資金調達に係る利息の計算等に誤り等がないこと
	長期収支計画	・長期収支計画全体の計算に誤り等がないこと ・各種発生費用の項目及び算定方法に誤りがなく、市場価格と極端に乖離していないこと ・事業期間を通じて特別目的会社に資金不足が生じないこと

施設整備計画	施設整備計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業計画地の範囲内に配置されており、法令に適合した計画であること</li> <li>・施設の規模について要求水準が満たされていること（具体的な数値は、要求水準書による）</li> <li>・各室が要求水準を反映した基本的性能を備えたものであること</li> </ul>
	調理設備機器整備計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理設備機器の仕様について、要求水準を満たしていること</li> <li>・施設整備計画（給食エリアのゾーニング等）と適合した配置であること</li> </ul>
	施工計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・適切な施工計画が策定されていること</li> </ul>
維持管理計画	維持管理計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業務の目的、対象範囲、業務実施の考え方、業務体制について、要求水準が満たされていること</li> <li>・各業務の水準について、要求水準が満たされていること</li> </ul>
運営計画	運営計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業務の目的、対象範囲、業務実施の考え方、業務体制について、要求水準が満たされていること</li> <li>・各業務の水準について、要求水準が満たされていること</li> </ul>

### 3. 加点項目審査

#### (1) 評価方法

事業者選定委員会において、各グループの提案内容を表3に示す審査項目ごとに、表4に示す水準により5段階で評価し、それに応じて計算される得点（加点）を付与しました。

加点項目審査の評価水準は、提案内容が要求水準と同等のサービス水準と判断される場合を「E」（加点なし）とし、要求水準より優れていると判断される場合に、その度合いに応じて加点することとしました。

表3 加点審査項目の評価基準

加点審査項目		配点	評価の主な観点
事業計画			
事業計画	事業実施に当たっての基本的な考え方	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業実施の方針・体制が、学校給食の意義や本事業の基本理念を踏まえ、それを具現化するためにふさわしいものとなっているか。</li> </ul>
	資金調達計画の安定性	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・資金調達の考え方が明確であり、事業実施の方針に合致した調達手段が講じられているか。</li> <li>・初期の一時的な資金需要の集中に対する備えを含めて、資金調達を確実にするための事前協議等が十分になされているか。</li> <li>・金融市場の変動リスクに対する有効な対応策が備えられているか。</li> </ul>
	事業収支計画の安定性	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・不測の資金需要に対する予備的資金の確保等、事業収支の安定化のために有効となる具体的かつ優れた方策又は仕組が備えられているか。</li> <li>・固定費と変動費のバランスは、適切であるか。</li> </ul>

	事業継続の安定性	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 参画企業のモチベーションの維持に関する方策が工夫されているか。</li> <li>・ 事業者あるいは各業務の受託者の破綻や、将来における不測の事態等に対応できる方策又は仕組が備えられているか。</li> <li>・ 社会経済環境の変化に柔軟に対応できる方策又は仕組が備えられているか。</li> <li>・ 事業期間を通じて、業務全般のサービス水準の維持・改善を図るためのマネジメント機能やセルフモニタリング等に関し、効果的な手法や仕組が具体的に提案されているか。</li> </ul>
	リスク管理の考え方	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本事業の実施に関わるリスクが丁寧に分析され、これを最小化するための効果的な対策が備えられているか。</li> <li>・ 事業者負担となっているリスクの内容、性質に応じて、事業者、代表企業、各構成企業及び協力企業間のリスク分担が明確かつ適切になされているか。</li> <li>・ 事業期間中の増加費用等（物価変動リスクを除く）に係るリスクへの対応策が明確であるか。</li> <li>・ 事業者側で事業特有のリスクと認識しているものについて、有効な対応策が備えられているか。</li> <li>・ リスク顕在化時に、迅速な対応が出来るような組織体制、意思決定手続き、関係者間の協議の進め方が提案されているか。</li> </ul>
	地域社会、地域経済への配慮	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 地域社会、地域経済への貢献について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・ 地域における雇用促進に関する具体的な提案がなされているか。</li> </ul>
小 計		150	配点の割合：1000点満点中15%〔750点中20%〕
施設整備			
安全性・防災性	構造計画	40	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 構造計画について、建築計画と整合のとれた具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・ 地震災害の防止、軽減のための優れた構造上の提案がなされているか。</li> <li>・ 耐震安全性について、フェイルセーフに配慮した提案がなされているか。</li> </ul>
	火災等の事故防止		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 調理設備機器に起因する火災、ガス漏れ等の事故防止に配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> </ul>
	災害時機能維持		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 災害時の各設備（電気設備、機械設備、調理設備等）の機能維持や回復・復旧に関して合理的な提案がなされているか。</li> </ul>
	防犯性		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 敷地や施設内への不法侵入を防止する等保安全管理に留意した具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> </ul>
機能性	給食エリアのゾーニング及び配置計画	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ HACCPの概念を十分理解した上で、施設内のゾーニングについて、各設備機器の機能及び相互の関係性並びにこれらによる作業工程及び作業動線に配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・ 調理設備機器等の配置について、人や食材の交差による相互汚染や二次汚染を防ぐよう配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・ 食材の搬入から調理を経て給食配送に至るまでの作業の流れがスムーズとなるよう諸室等の配置について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・ 各区域の境界には、相互汚染や交差汚染の防止に配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・ 給食の配送や食器・食缶等の回収が迅速に行えるよう具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> </ul>



	全体動線計画	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>・センター職員等の出勤時、食材納入時、給食配送・回収時等における車両錯綜や歩行者との動線交差等による事故を防止するよう配慮した計画がなされているか。</li> <li>・食材搬入車及び給食配送車が、スムーズにプラットホームに接車できるように配慮した計画がなされているか。</li> </ul>
	衛生環境及び作業・執務環境の快適性	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各室の用途・使用条件や管理方式等を十分に理解した上で、諸室の広さや空間構成について、適切な提案がなされているか。</li> <li>・各室の用途・使用条件や管理方式等に配慮した空調ゾーニングについて、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・給食エリア内での安全かつ衛生的な空気環境の保持や適正な湿度・温度の設定及び維持に関する具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・給水・給湯及び排水設備について、衛生に配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・各諸室における作業上の騒音の防止や熱源使用機器周辺における熱負荷の低減に対する対策など快適な作業環境の実現について具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> </ul>
経済性	LCCの低減	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・光熱水費の低減に関し、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・日常の清掃、点検、保守作業等の維持管理業務の効果を損ねず、また安全性に配慮しながら、効率的かつ迅速に行えるような工夫がなされているか。</li> <li>・事業期間終了後までを見据えて、LCCの低減が達成されるように工夫されているか。</li> </ul>
	フレキシビリティ・更新性		<ul style="list-style-type: none"> <li>・将来における修繕や更新に対応した仕様・工法の採用等具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・事務エリアにおいて、執務形態の変更や部分的な居室用途の変更等に対応できるような提案がなされているか。</li> </ul>
	事業終了時の経済性		<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業終了時に本市に特別な費用の発生をさせずスムーズに移行できるよう工夫がなされているか。</li> </ul>
環境性	環境負荷の低減	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・環境負荷低減を考慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・省エネルギー性能の向上が図られているか。</li> <li>・3R（リデュース・リユース・リサイクル）を考慮し、省資源や廃棄物の減量等に配慮した提案がなされているか。</li> </ul>
	周辺環境保全		<ul style="list-style-type: none"> <li>・景観と調和した外観とする等周辺環境に配慮した計画がなされているか。</li> <li>・緑化について、周辺環境に配慮した上で、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・騒音、臭気等について、周辺環境への負荷低減に関する優れた提案がなされているか。</li> </ul>
	調理設備機器の性能	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理設備機器の能力・台数等について、給食数、学校・学級数、業務時間等を考慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・調理設備機器の構造や機能等について、清掃・洗浄・消毒その他食品衛生に配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・調理設備機器の操作が、安全かつ容易に行えるように工夫されているか。</li> <li>・調理設備機器の操作各部には誤操作を防ぐための具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> </ul>
その他	施工計画	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・工事に伴う影響（特に車両の交通障害・騒音・振動）を最小限に抑えるための工夫がなされているか。</li> <li>・工事期間中の安全性や工期の遵守について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・不測の事態が生じた場合にスケジュールを遵守するための信頼できる対策等がなされているか。</li> </ul>

	施設整備に関する体制及びモニタリング		<ul style="list-style-type: none"> <li>・自ら行う設計・施工業務の適切性を監視する体制・手法について、事業者及び事業者の各構成員及び協力企業の特徴、実績、関係性等を考慮した、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・市による設計・施工に係る確認作業や、市との連絡協議を効果的に進めるために、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・要求水準及び提案した業務水準の確保のための品質管理計画、要求性能確認計画について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> </ul>
小計		200	配点の割合：1000点満点中20%〔750点中26%〕
維持管理			
維持管理	業務計画の基本的な考え方	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>・維持管理を適切かつ良好に行い、予防保全を基本とした上で、劣化等による危険・障害の未然防止のため、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・施設環境を良好に保ち、業務従事者の安全や健康被害防止に配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・省資源・省エネルギーに配慮し、施設設備等の長寿命化を図るなど維持管理業務の実施体制や手法等において、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> </ul>
	維持管理業務体制	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市職員等との連絡体制や即応性に関し具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・地震災害時等非常時における速やかな機能回復や復旧を行うための方策や体制等について、優れた提案がなされているか。</li> <li>・各業務において自己監視を徹底する体制を構築するなど、具体的かつ優れたモニタリング手法が提案されているか。</li> </ul>
	維持管理業務内容	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各業務の管理項目、作業内容、頻度等に関する業務遂行計画及び方策について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・給食業務に支障のないような建物、建築設備等の保守点検を行うため、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・調理設備機器の故障等による給食業務に対する支障を最小限にするため、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> </ul>
	大規模修繕	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業期間中における建物、建築設備及び調理設備の更新を含めた効率的な修繕のあり方について、給食業務への影響に配慮した具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・事業期間終了後においても、建物、建築設備及び調理設備等が継続的に使用できるよう具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> </ul>
小計		80	配点の割合：1000点満点中8%〔750点中11%〕
運営			
	調理体制	60	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理業務における業務従業者の指揮命令系統及び本市との連絡体制が明確にされているか。</li> <li>・要求水準書の業務従事者の配置基準に示した人員に加え、給食調理業務、洗浄衛生管理業務、給食配送業務その他運営業務に必要な人員が手厚く配置される提案がなされているか。</li> <li>・学校給食センターの業務内容を把握し、実務経験のある人員を配置するような組織体制が提案されているか。</li> <li>・研修等業務従事者のスキルの向上に向けた取組みについて具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・調理業務の自己監視及び業務改善を継続的に図る方策について、具体的かつ優れたモニタリング手法が提案されているか。</li> </ul>

給食調理業務	60	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒や異物混入に関する業務上の注意点を把握した上で、これらを防止するための対応や方策について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・食品衛生の観点から、給食調理業務の進め方、業務マニュアルの作成、業務上の課題の検討・改善等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・労働安全衛生の観点から、給食調理業務の進め方、業務マニュアルの作成、業務上の課題の検討・改善等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> </ul>
運営支援	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材納入事故に伴う献立変更や急な給食数変更等の緊急時の協力体制について、優れた提案がなされているか。</li> <li>・食育推進に向けた支援について、優れた提案がなされているか。</li> </ul>
衛生管理業務	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理の体制について、優れた提案がなされているか。</li> <li>・衛生検査の内容、頻度等及び検査の結果不良が認められた際の対応等について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・衛生研修の内容、頻度等について、優れた提案がなされているか。</li> </ul>
配送業務	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安全かつ確実性のある配送計画について、優れた提案がなされているか。</li> <li>・緊急時の具体的対応等について、優れた提案がなされているか。</li> </ul>
アレルギー対応食の提供	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>・除去すべき原因食品が混入しないための調理システム及び業務運営体制について、具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・配送先や喫食の誤りを防止するための具体的かつ優れた工夫が提案されているか。</li> <li>・代替食の提供に向けた具体的かつ優れた提案がなされているか。</li> <li>・代替食材の調達に関する情報提供等本市への協力、支援に関し、優れた提案がなされているか。</li> </ul>
残渣の処理	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食残渣のリサイクル等残渣処理に関する具体的方策について、優れた提案がなされているか。</li> <li>・残食の抑制に関する協力、支援に関し、優れた提案がなされているか。</li> </ul>
その他運営業務	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運営会議の体制や効果的運用に関して優れた提案がなされているか。</li> <li>・自然災害、食中毒等事故発生時において、迅速な対応がなされ、かつ事業者内部での情報伝達、市との意思疎通や適切な連携等が的確になされるような工夫がなされているか。</li> </ul>
第一次審査の得点	20	
小 計	300	配点の割合：1000点満点中30%〔750点中40%〕
提案全般に関する評価	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・上記の項目以外の部分で、優れた提案が見られたか。</li> <li>・総合的に優れた提案となっているか。</li> </ul>
小 計	20	配点の割合：1000点満点中2%〔750点中3%〕

表4 加点項目審査の評価水準と加点比率

	評価水準	加点比率（加点数 = 配点 × 加点比率）
A	特に優れている	100パーセント
B	AとCの中間程度	75パーセント
C	優れている	50パーセント
D	CとEの中間程度	25パーセント
E	優れている点はない	0パーセント

(2) 評価結果

加点項目審査の評価結果は、表5に示すとおりです。

表5 加点審査項目の評価基準

加点審査項目		配点	登録記号H	登録記号R	登録記号S	
事業計画	事業実施に当たっての基本的な考え方	10	5.0	2.5	5.0	
	資金調達計画の安定性	30	7.5	7.5	7.5	
	事業収支計画の安定性	30	15.0	0.0	15.0	
	事業継続の安定性	30	7.5	15.0	22.5	
	リスク管理の考え方	30	15.0	7.5	22.5	
	地域社会、地域経済への配慮	20	10.0	5.0	5.0	
<b>事業計画小計</b>		<b>150</b>	<b>60.0</b>	<b>37.5</b>	<b>77.5</b>	
施設整備	安全性・防災性	構造計画	40	20.0	20.0	
		火災等の事故防止				
		災害時機能維持				
		防犯性				
	機能性	給食エリアのゾーニング及び配置計画	30	7.5	0.0	15.0
		全体動線計画	10	7.5	2.5	7.5
		衛生環境及び作業・執務環境の快適性	20	10.0	5.0	5.0
	経済性	LCCの低減	30	15.0	0.0	15.0
		フレキシビリティ・更新性				
		事業終了時の経済性				
	環境性	環境負荷の低減	20	5.0	10.0	15.0
周辺環境保全						
調理設備機器の性能		30	7.5	0.0	7.5	
その他	施工計画	20	10.0	5.0	5.0	
	施設整備に関する体制及びモニタリング					
<b>施設整備小計</b>		<b>200</b>	<b>82.5</b>	<b>42.5</b>	<b>90.0</b>	

維持管理	業務計画の基本的な考え方	10	2.5	5.0	5.0
	維持管理業務体制	20	10.0	5.0	10.0
	維持管理業務内容	30	15.0	0.0	7.5
	大規模修繕	20	0.0	5.0	5.0
<b>維持管理小計</b>		<b>80</b>	<b>27.5</b>	<b>15.0</b>	<b>27.5</b>
運営	調理体制	60	15.0	30.0	30.0
	給食調理業務	60	15.0	15.0	30.0
	運営支援	20	10.0	5.0	10.0
	衛生管理業務	30	7.5	7.5	7.5
	配送業務	30	22.5	0.0	15.0
	アレルギー対応食の提供	50	12.5	0.0	25.0
	残渣の処理	10	5.0	5.0	2.5
	その他運営業務	20	5.0	5.0	5.0
	第一次審査の得点	20	20.0	20.0	20.0
<b>運営小計</b>		<b>300</b>	<b>112.5</b>	<b>87.5</b>	<b>145.0</b>
提案全般に関する評価		20	5.0	0.0	10.0
<b>合計</b>		<b>750</b>	<b>287.5</b>	<b>182.5</b>	<b>350.0</b>

#### 4. 価格評価点の算定

##### (1) 価格評価点の算定方法

価格評価点は、入札書類に記載された現在価値換算後の提案価格を用いて、次の算式により算出しました。

$$\text{価格評価点} = 250 \text{ 点} \times (\text{最低提案価格} / \text{提案価格})^3$$

##### (2) 算定結果

価格評価点の算定結果は、表6に示すとおりです。

表6 価格評価点の算定結果

	登録記号H	登録記号R	登録記号S
提案価格(現在価値換算後)	6,692,300,397 円	6,499,555,089 円 (最低提案価格)	6,776,651,429 円
<b>価格評価点</b>	<b>229</b>	<b>250</b>	<b>221</b>

#### 5. 優秀提案の選定

##### (1) 優秀提案の選定方法

事業者選定委員会において、性能評価点(加点項目審査点)と価格評価点を合計して算出した合計(総合評価点)が最大となった提案を優秀提案として選定しました。

(2) 選定結果

表7に示すとおり、総合評価点の最も高い登録番号Sの提案を優秀提案として選定しました。

表7 総合評価結果

	配点	登録記号H	登録記号R	登録記号S
性能評価点 (加点項目審査点)	750	287.5	182.5	350.0
価格評価点	250	229	250	221
合計(総合評価点)	1000	516.5	432.5	571.0

・審査講評

1. 各審査項目の講評

(1) 登録記号H

【事業計画】

事業実施に当たっての基本的な考え方	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業の特徴を捉えた取組み方針を打ち立て、その方針に即しながら具体的に業務を考察しており、評価できる。</li> <li>・市と事業者との情報共有やコミュニケーション、モニタリング、事業マネジメントに関する考え方が具体性をもって示されており、評価できる。</li> </ul>
資金調達計画の安定性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自己資本比率が低い点に若干懸念があるものの、全体的には、金利変動リスクへの対応、資金調達の実現性は、いずれも問題がない提案であると評価できる。</li> </ul>
事業収支計画の安定性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各種積立金による一定のリザーブ水準が確保され、不測の事態に対する資金需要について機動性の高い資金が手厚く計画されており、評価できる。</li> <li>・固定費と変動費の設定について、費用区分や根拠が精査されており、また食数変動等に関するリスクも考慮された、信頼性の高い提案であると評価できる。</li> </ul>
事業継続の安定性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サービス水準の維持・改善を図るためのセルフモニタリングに関し、情報の共有化等の具体的な提案がなされ、評価できる。</li> <li>・受託企業による業務継続が困難になった際のサービス維持に関し具体的な提案がなされ、評価できる。</li> <li>・一方、構成員のモチベーションの維持に関する方策については、手薄な印象があり、評価に繋がらなかった。</li> </ul>
リスク管理の考え方	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保険等の外部専門家の活用などの提案は一定の評価に値する。</li> <li>・リスク顕在化時の手続き、対応が具体的に想定されており、評価できる。</li> </ul>
地域社会、地域経済への配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>・近隣地域との連携、コミュニケーションの方法に具体性があり、評価できる。</li> <li>・地元雇用について、積極的な取り組みが期待できる提案であり、評価できる。</li> </ul>

【施設整備】

<p>安全性・防災性 (構造計画、火災等の事故防止、災害時の機能維持、防犯性)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業の要求水準がよく理解された提案であり、設備計画と構造計画との整合を図りながら、安全性に配慮した提案がなされるなど評価できる。</li> </ul>
<p>給食エリアのゾーニング及び配置計画</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パススルー機器の活用等で、室内の動線交差を防止するよう配慮されており、また、実際の業務をイメージした細かい工夫なども見受けられ、評価できる。</li> <li>・給食搬送業務の迅速化に資する優れた提案が見られた。</li> <li>・市職員の作業性に配慮した動線計画については、更なる工夫が望まれた。</li> <li>・諸室の配置に独自の提案が見られるものの、一方で作業性への影響が懸念され、全体としては、高い評価に繋がらなかった。</li> </ul>
<p>全体動線計画</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業の要求水準がよく理解された提案であり、特に、給食配送を円滑に行うための配慮や駐車スペースの確保、施設へのアプローチなどに工夫が見られ、優れた提案として評価できる。</li> </ul>
<p>衛生環境及び作業・執務環境の快適性</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・会議室と調理実習室については、利用者の利便性に十分配慮され、優れた提案として評価できる。</li> <li>・見学者への対応に関し、意欲的かつ独創的な施設上の工夫が施され、優れた提案として評価できる。</li> <li>・厨房設備に意欲的な工夫が施された提案が見られたものの機能性、信頼性への不安を払拭するには至らず、一定の評価に留まった。</li> </ul>
<p>経済性 (ＬＣＣの低減、フレキシビリティ・更新性、事業終了時の経済性)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ＬＣＣの低減について、各種の工夫により光熱水費の低減が期待できる提案がなされており、評価できる。</li> <li>・日常の清掃、保守、維持管理業務の軽減に繋がる施設設備上の工夫が見られ、評価できる。</li> <li>・将来の修繕や更新時の作業性を確保するための工夫に優れた提案が見られ、評価できる。</li> </ul>
<p>環境性 (環境負荷の低減、周辺環境保全)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・設備機器や搬送車両等に環境負荷低減や、省エネルギー性能の向上に繋がる提案が具体的に示されており、評価できる。</li> <li>・周辺環境保全については、立地特性を踏まえた工夫などが見受けられる反面、駐車施設や緑化の提案などに、近隣地域への影響や衛生面での懸念が示され、全体として高い評価に繋がらなかった。</li> </ul>
<p>調理設備機器の性能</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業の要求水準が理解された提案であり、調理機器の仕様や数量等が、業務量や作業時間を具体的に想定した上で計画されており、優れた提案として評価できる。</li> <li>・調理機器の設置に関して、食数の変動への対応にやや柔軟性を欠く部分が見受けられ、全体として高い評価に繋がらなかった。</li> </ul>
<p>その他 (施工計画、施設整備に関する体制及びモニタリング)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・リスクの洗い出しやこれに係る市との協議体制、頻度等が具体的に示されており、優れた提案として評価できる。</li> <li>・独自のセルフモニタリングの方法が提案されており、評価できる。</li> </ul>

【維持管理】

業務計画の基本的な考え方	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業務計画の基本的な考え方が具体的に示されており、特に施設設備の点検や修繕計画へのデータの活用等に有意な提案が見られ、評価に値する。</li> </ul>
維持管理業務体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本市との連携体制やセルフモニタリングに関し配慮された提案がなされており、評価できる。</li> <li>・非常時等に即時対応が期待できる体制の構築を計画しており、評価できる。</li> </ul>
維持管理業務内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食センターの立地や事業の性格等を考慮しながら、維持管理業務の内容・頻度等を計画しており、優れた提案として評価できる。</li> <li>・給食業務に対する影響等を最小限にするよう配慮された提案がなされており、評価できる。</li> </ul>
大規模修繕	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業期間終了後の継続性に配慮した計画としては不安が残り、また、費用面の裏付けに難が見られ、評価に繋がらなかった。</li> </ul>

【運営】

調理体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理業務のモニタリング手法について、具体的な方策が提案されており、評価できる。</li> <li>・調理・配送業務の従事者数が手厚く優れた提案であったが、実務経験者の配置や業務体制に関する考え方などが具体性に欠け、全体として高い評価に繋がらなかった。</li> </ul>
給食調理業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・注意点の把握や給食事故の防止策に関する提案等に業務への理解の高さが伺え、評価できる。</li> </ul>
運営支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>・緊急時の協力体制について、想定される事象ごとに対応の目安が提案されており評価に値する。</li> <li>・食育推進に向けた支援について、実現性の高い具体的な提案が見られ、評価できる。</li> </ul>
衛生管理業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業務の実施内容・頻度、不備が認められた場合の対応策等が具体的に示されており、評価できる。</li> </ul>
配送業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・要求水準を考慮しながら、具体性のある配送計画を示しており、さらに実現可能性も十分に感じられ、優れた提案として評価できる。</li> <li>・配送業務に携わる人員を手厚く配置し、配送時間の短縮や学校内における安全を考慮した内容となっており、特に優れた提案として評価できる。</li> </ul>
アレルギー対応食の提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原因食品の混入防止に配慮し、各種の工夫がなされ調理システムについては、評価されたが、調理室の広さ、調理機器の機能、作業性等に不安が残る面があり、全体として高い評価に繋がらなかった。</li> </ul>
残渣の処理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業の要求水準がよく理解され、特に、残食の抑制に関し有意な取組が計画されており、優れた提案として評価できる。</li> </ul>
その他運営業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒や災害発生時の対応について、各事象に応じた情報伝達や連携方法に関する具体的な提案がされており、評価できる。</li> </ul>



【提案全般に関する評価】

提案全般に関する評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>・提案の随所に創意工夫が見られ、また、市とのパートナーシップを保ちながら事業を進めようとの意欲を感じる好印象の提案であった。</li> <li>・一方で、様々な工夫が、実際上の業務運営に不都合を来たすことがないのか、実現性に問題がないのかなどの説明に欠ける面が見受けられ、独善に陥っている感が否めず、その点が惜しまれる。</li> </ul>
------------	--

(2) 登録記号R

【事業計画】

事業実施に当たっての基本的な考え方	<ul style="list-style-type: none"> <li>・品質管理体制やセルフモニタリングの重要性を認識し、これを実施するための提案がなされており、評価できる。</li> <li>・PFI事業の特徴を踏まえた有意な提案はなされているが、学校給食事業に対する提案としての具体性が欠けており、高い評価には繋がらなかった。</li> </ul>
資金調達計画の安定性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自己資金による調達が手厚い計画であり、評価できる。</li> <li>・一方で、一時的な資金需要に対する備えが手薄な時期が見受けられた。</li> <li>・全体的には、金利変動リスクへの対応、資金調達の実現性は、いずれも問題がない提案であると評価できる。</li> </ul>
事業収支計画の安定性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全体的に事業収支の安定化のための方策・仕組等は、問題がない提案であると評価できる。</li> <li>・一方、固定費と変動費の設定については、食数変動に関するリスクを事業者側では受容しないとの考え方を基本としており、また、設定の根拠となる検証も不十分との印象が拭えず、評価を落とさざるを得ない。</li> </ul>
事業継続の安定性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・構成員のモチベーションの維持を期待させる資本金の拠出等が見られ、事業継続の安定性に寄与するものとして評価できる。</li> <li>・受託企業による業務継続が困難になった際のサービス維持に関し具体的な提案がなされ、評価できる。</li> </ul>
リスク管理の考え方	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保険等の外部専門家の活用などの提案は一定の評価に値するものの、具体的なリスクの想定及びその対応方策の提案についてはもの足りない面が見受けられ、高い評価に繋がらなかった。</li> </ul>
地域社会、地域経済への配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地元雇用について、積極的な取り組みが期待できる提案であり、評価できる。</li> </ul>

【施設整備】

安全性・防災性 (構造計画、火災等の事故防止、災害時機能維持、防犯性)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業の要求水準がよく理解された提案であり、特に、災害時の対応や機能維持に配慮された提案が見られ、評価できる。</li> </ul>
給食エリアのゾーニング及び配置計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・諸室の配置等について、市の衛生管理に関する考え方を反映していない部分や作業性に難がある部分が見受けられ、評価に繋がらなかった。</li> </ul>
全体動線計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・車両の動線処理等で更なる工夫が望まれたが、全体的には、本事業の要求水準が理解された提案であり、一定の評価に値する。</li> </ul>

衛生環境及び作業・執務環境の快適性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・見学者への対応等に関する施設上の配慮については、優れた提案として評価できる。</li> <li>・衛生環境や作業環境については、本事業の要求水準が理解された提案であったが、加点に値する有意な事項は見受けられなかった</li> </ul>
経済性 (LCCの低減、フレキシビリティ・更新性、事業終了時の経済性)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・LCCの低減については、各種の工夫は見受けられるものの、費用低減の面からその効果が判然とせず、評価に繋がらなかった。</li> <li>・フレキシビリティ・更新性、事業終了時の経済性については、特に加点点評価に値する有意な事項は見受けられなかった。</li> </ul>
環境性 (環境負荷の低減、周辺環境保全)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・環境負荷低減に繋がる搬送車両の導入に関しては、優れた提案として評価できる。</li> <li>・設備機器等に関する各種の工夫については、省エネルギーに資するものとして、一定の評価に値する。</li> <li>・立地特性を踏まえながら、周辺環境の負荷の低減に資する工夫が見受けられ、一定の評価に値する。</li> </ul>
調理設備機器の性能	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理機器の仕様や数量等を業務量や作業時間を想定して計画しているものの、一部の機器に見受けられた容量不足が懸念され、評価に繋がらなかった。</li> <li>・調理機器の設置に関して、食数の変動への対応に柔軟性を欠く部分が見受けられ、評価に繋がらなかった。</li> </ul>
その他 (施工計画、施設整備に関する体制及びモニタリング)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業の要求水準が理解された提案であり、工事期間中の安全確保や不測の事態への対応等の面で進んだ取組が見受けられ、一定の評価に値する。</li> <li>・モニタリングに関する各種の提案について、具体性を欠く部分が見受けられ、全体として高い評価に繋がらなかった。</li> </ul>

#### 【維持管理】

業務計画の基本的な考え方	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業務計画の基本的な考え方が具体的に示されており、自主チェックとデータの活用等に有意な提案が見られ、評価に値する。</li> <li>・建物、設備等の劣化状況の把握とその対応に有意な提案が見られ、評価できる。</li> </ul>
維持管理業務体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・非常時・緊急時に備えた体制の構築が計画されており、評価に値する。</li> </ul>
維持管理業務内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各種維持管理業務の内容・頻度等を具体的に示してはいるが、給食業務との関係性を考察する記述に欠け、評価に繋がらなかった。</li> </ul>
大規模修繕	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市の負担軽減を見据え手厚い費用を確保した計画となっはいるが、考え方や試算の根拠が判然とせず、全体として高い評価には繋がらなかった。</li> </ul>

#### 【運営】

調理体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理・配送業務の従事者数が手厚く、また、業務体制に関する考え方が具体的に示されており、優れた提案として評価できる。</li> <li>・工夫された研修計画が提案されており、評価できる。</li> </ul>
給食調理業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・工程ごとの点検内容や各業務の進め方等が具体的であり、評価できる。</li> </ul>

運営支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育推進に向けた支援について、実現性の高い具体的な提案が見られ、一定の評価に値する。</li> <li>・緊急時の対応に関し各種の提案がなされているものの、設備機器等の裏付けに疑問があり、全体として高い評価に繋がらなかった。</li> </ul>
衛生管理業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業務の実施内容・頻度、不備が認められた場合の対応策等が具体的に示されており、評価できる。</li> </ul>
配送業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送業務の具体的内容、留意事項等を具体的に示しているものの、要求水準の達成に検討の余地の残る配送計画となっており、また、配送校の現況への配慮に欠ける面が見受けられ、評価に繋がらなかった。</li> </ul>
アレルギー対応食の提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具体的な工程等が提案されているものの、調理室の広さ、調理機器の機能、タイムスケジュールの設定などに不安があり、評価に繋がらなかった。</li> </ul>
残渣の処理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業の要求水準がよく理解され、特に、残食の抑制に関し有意な取組が計画されており、優れた提案として評価できる。</li> </ul>
その他運営業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒発生時の対応について、客観的な視点を取り入れた対応方策が提案されており、一定の評価に値する。</li> <li>・業務従事者の意欲向上が期待できる制度の提案されており、一定の評価に値する。</li> </ul>

#### 【提案全般に関する評価】

提案全般に関する評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業費用の削減意欲を感じる提案ではあったが、数値的裏付け等が判然としない部分が見受けられ、また、学校給食センターの業務運営全般に関する理解や分析が十全たるものとの印象が得られず、残念な内容であった。</li> <li>・事業に対する認識や課題を市と共有化しようとの姿勢が十分には感じられない面もあり、パートナーシップによる業務遂行という点で、若干不安が残る提案であった。</li> </ul>
------------	--

### (3) 登録記号S

#### 【事業計画】

事業実施に当たっての基本的な考え方	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業の特徴を捉えた取組み方針を打ち立て、各事業段階において、その方針を具体化させる考え方が示されており、評価できる。</li> <li>・市及び事業者間のコミュニケーション、リスク管理、セルフモニタリングに関する考え方が具体性をもって示されており、評価できる。</li> </ul>
資金調達計画の安定性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自己資金による調達が手厚い計画であり、評価できる。</li> <li>・建設期間中の金利リスクの負担に関し、一部考え方が判然としない面が見られた。</li> <li>・全体的には、金利変動リスクへの対応、資金調達の実現性は、いずれも問題がない提案であると評価できる。</li> </ul>
事業収支計画の安定性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全体的に事業収支の安定化のための方策・仕組等は、問題がない提案であると評価できる。</li> <li>・不測の事態に対する資金需要について機動性の高い資金が手厚く計画されており、評価できる。</li> <li>・固定費と変動費の設定について、変動費比率を高く設定しながら、食数変動等に関するリスクも考慮されており、評価できる。</li> </ul>

事業継続の安定性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・構成員のモチベーションの維持を期待させる資本金の拠出等が見られ、事業継続の安定性に寄与するものとして評価できる。</li> <li>・将来の不測の事態、社会経済環境の変化について、想定され得るリスクを整理した上で、事業継続に関する対応が提案されており、評価できる。</li> <li>・サービス水準の維持、改善を図るためのマネジメント機能やセルフモニタリングについて、学校給食の特性を踏まえた具体的な提案がされており、評価できる。</li> <li>・受託企業による業務継続が困難になった際のサービス維持に関し具体的な提案がなされ、評価できる。</li> </ul>
リスク管理の考え方	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保険等の外部専門家の活用などの提案は一定の評価に値する。</li> <li>・想定されうるリスクが丁寧に分析されており、リスク全般を総合的に管理する体制、事業期間を通じたリスク管理の役割・負担が明確にされており、リスクヘッジの点から優れた提案として評価できる。</li> </ul>
地域社会、地域経済への配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>・近隣地域への貢献に関する提案については、一定の評価に値する。</li> <li>・地元雇用について、積極的な取り組みが期待できる提案であり、評価できる。</li> </ul>

#### 【施設整備】

安全性・防災性 (構造計画、火災等の事故防止、災害時機能維持、防犯性)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業の要求水準がよく理解された提案であり、特に、災害防止に配慮した構造計画、災害復旧に関する機能等に配慮された提案が見られ、評価できる。</li> </ul>
給食エリアのゾーニング及び配置計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一部の諸室の配置に工夫の余地を残すものの、動線交差や作業効率に十分配慮して調理諸室を計画しており、評価できる。</li> <li>・具体的に業務をイメージしながら、ワンウェイに流れるようパススルー機器の活用が図られるなど、評価できる。</li> </ul>
全体動線計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業の要求水準がよく理解された提案であり、特に、給食配送を円滑に行うための配慮や各時間帯の車両の動きを考慮し安全性を確保するために工夫した動線計画は、優れた提案として評価できる。</li> </ul>
衛生環境及び作業・執務環境の快適性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業の要求水準が理解された提案であり、各種視聴覚機能を含む見学者対応に関する配慮や衛生環境、作業環境を良好に保つための工夫等については、一定の評価に値する。</li> </ul>
経済性 (LCCの低減、フレキシビリティ・更新性、事業終了時の経済性)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・LCCの低減について、各種の工夫により光熱水費の低減が期待できる提案がなされており、評価できる。</li> <li>・日常の清掃、保守、維持管理業務の軽減に繋がる施設設備上の工夫が見られ、評価できる。</li> <li>・事業終了時において運營業務等の円滑な移行に関し、有意な提案がなされており、評価できる。</li> </ul>
環境性 (環境負荷の低減、周辺環境保全)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・環境負荷低減に繋がる搬送車両の導入に関しては、優れた提案として評価できる。</li> <li>・環境負荷低減や、省エネルギー性能の向上に繋がる設備機器等が提案されており、優れた提案として評価できる。</li> <li>・立地特性を踏まえながら、周辺環境の負荷の低減に資する工夫が見受けられ、一定の評価に値する。</li> </ul>

調理設備機器の性能	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業の要求水準が理解された提案であり、調理機器の仕様や数量等が、業務量や作業時間を具体的に想定した上で計画されており、優れた提案として評価できる。</li> <li>・調理機器の設置に関して、食数の変動への対応が判然としないことに対する懸念が示され、全体として高い評価に繋がらなかった。</li> </ul>
その他 (施工計画、施設整備に関する体制及びモニタリング)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・設計、建設段階からHACCPに基づく施工管理が提案されるなど、本事業の要求水準が理解された提案であり、一定の評価に値する。</li> <li>・自ら行う業務監視の手法やモニタリングに関する各種の提案について、具体的な効果が判然としない部分が見受けられ、全体として高い評価に繋がらなかった。</li> </ul>

### 【維持管理】

業務計画の基本的な考え方	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業務計画の基本的な考え方が具体的に示されており、特に業務従事者に対する教育や施設管理に関する情報の活用等に優れた提案がなされ、評価できる。</li> </ul>
維持管理業務体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・非常時等に即時対応が期待できる体制の構築を計画しており、評価できる。</li> <li>・維持管理に関するセルフモニタリングの提案が具体的に示されており、評価できる。</li> </ul>
維持管理業務内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食センターの立地や事業の性格等を考慮した業務が計画されており、評価できる。</li> <li>・給食業務に対する影響等を考慮した各種の提案がなされているが、抽象的な内容が多く、高い評価には繋がらなかった。</li> </ul>
大規模修繕	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設のライフサイクルを見据えながら修繕を実施する計画で、一定の評価に値するものであったが、設備機器等の具体的な更新計画の妥当性に疑問が残り、全体として高い評価には繋がらなかった。</li> </ul>

### 【運営】

調理体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実務経験者の配置や業務体制に関する考え方などが具体的であり、また、全体的に学校給食センターの業務に関する知識と経験を感じさせる内容となっており、優れた提案として評価できる。</li> </ul>
給食調理業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全体的に業務に関する理解の高さが伺え、特に、品質管理、工程管理の観点から、留意点・実施事項等を具体的に示しており、優れた提案として評価できる。</li> </ul>
運営支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>・緊急時の対応について、実際の業務を想定した手順等が示されており、実現性が感じられ、優れた提案として評価できる。</li> <li>・食育推進に向けた支援に関する各種の提案については、具体的で実現性の高いものが見られる一方で、費用的な裏付けに疑問の残るものも含まれており、一定の評価にとどまった。</li> </ul>
衛生管理業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業務の実施内容・頻度、不備が認められた場合の対応策等が具体的に示されており、評価できる。</li> </ul>

配送業務	・要求水準を考慮しながら、具体性のある配送計画を示しており、さらに実現可能性も十分に感じられ、優れた提案として評価できる。
アレルギー対応食の提供	・調理室の広さや調理機器の配置等に理解の高さと意欲を感じさせ、具体的な工程に沿って、各段階での留意事項を示すなど、優れた提案として評価できる。
残渣の処理	・残渣処理、残食の抑制に関する支援について、具体的かつ実現可能な提案がなされており、評価できる。
その他運営業務	・食中毒発生時の具体的な対応が示され、また、天候不順や災害時における運営体制に有意な提案が見られ、評価に値する。

#### 【提案全般に関する評価】

提案全般に関する評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具体的な業務を想定しながら、実現可能性を十分考慮した提案が多く見受けられ、安定感があった。</li> <li>・一方で、一部の内容に提案の趣旨が判然としないものが含まれ、課題も残る。</li> <li>・全体的には、P F I 事業及び学校給食センターの業務への理解が高く、また、事業に対する認識や課題が市の考え方に沿っていることが伺え、非常に優秀な提案であった。</li> </ul>
------------	---

## 2. 総評

（仮称）仙台市新高砂学校給食センター整備事業は、本年度から稼働している野村学校給食センターに続き、仙台市として2例目の学校給食センターのP F I事業となります。

平成20年6月10日に入札が実施されて以降、各提案書類等を慎重に審査してまいりましたが、随所に事業者のノウハウを活かし創意工夫を凝らした優れた提案が見受けられました。まずは、各参加者の熱意と意欲にあらためて敬意を払い、感謝申し上げる次第でございます。

本事業は、老朽化した既存の学校給食センターに代わる新たな施設を整備し、併せて、維持管理、運営等の業務を行っていくということで、安全、安心な給食を安定的に提供していくことはもとより、経済効率性をも重視しながら、学校給食の教育目的に資する事業の実施を目指すということが主眼となります。本選定委員会もこれらのことを念頭に、昨年12月より審議を重ねてまいりました。また、提案書類の審査に当たりましては、入札公告と同時に公表した落札者決定基準に基づき、公正かつ客観的評価を確保すべく、各審査項目について審議を尽くし、最終的な結果を得たところでございます。

さて、今回の各事業者の提案は、特に、施設整備の面でのレベルアップが目立ち、さらに、事業計画や運営の面でも安定感を感じさせるものが多く見られました。

登録記号Hグループの提案は、これまでの給食センターの業務やP F Iに関わる問題点を分析しながら、設備機器の選定や配置、モニタリングの手法に独自の工夫を凝らした、意欲を感じさせる提案でした。

登録記号Rグループの提案は、業務従事者を手厚く配置したり、修繕経費を多めに確保する計画としながら、メリハリをつけ、また、様々な工夫を施して全体的な事業費用を抑える

というコスト面への配慮がうかがえる提案でした。

登録記号Sグループの提案は、事業計画、施設整備、運営の各項目で、実現可能性を十分に感じさせる安定した提案が多く、事業に対する認識や理解の高さがうかがえる内容でした。

いずれのグループにも、各々の参画企業の持つ経験やノウハウを活かした要求水準を上回る優れた提案が見られました。

一方で、根拠や実現性が不明瞭な提案、実際の業務で生じるであろう問題点の考察やそれに関する説明が十分になされていない提案なども見受けられました。

例えば、登録記号Hグループでは、設備機器の導入と諸室の配置に関し、従来の給食センターには見られないオリジナリティーに富む提案がなされました。問題意識と解決の意図を感じさせる好提案でしたが、実際に業務を行う際の設備機器類の実用性や信頼性、運営上予想される不都合を克服する手段などについて明確な説明が得られず、必ずしも高い評価には繋がらないこととなりました。

また、登録記号Rグループの提案では、将来的な児童生徒数の増減に関するリスクをどのように捉え、これをどの程度まで事業者側が負担することとして事業収支計画を立てたのか、という重要なポイントに関して納得し得る説明がなく、さらに、手厚く費用が割かれた修繕業務に関しても、計画や積算根拠が判然としなないということで、評価を落とす結果となりました。

なお、優秀提案として選定された登録記号Sグループにおいても、全てが高評価であったわけではありません。特に、各種設備の大規模修繕や食育の支援に関する提案については、計画や考え方に整合性を欠いたり一貫性が感じられない記載が見られました。このように優秀提案であっても課題があると判断せざるを得ない部分も残っており、これからの市との協議の中で、実現可能な具体策を示していく必要があります。

グループに参加する全ての企業がそれぞれの役割を確実に果たしながら、事業の進捗に応じて生じる課題の解決にも努め、市と優秀提案者とがお互いの経験とノウハウとを合わせ、良好なパートナーシップのもと、安全、安心でさらに質の高い学校給食が安定、継続的に児童生徒に提供されるよう期待いたします。