

千歳市新学校給食センター整備運営事業

審査講評

令和8年10月

千歳市新学校給食センター整備運営事業者選定審査委員会

令和8年3月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）に基づき公募いたしました「千歳市新学校給食センター整備運営事業」（以下「本事業」という。）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。

令和8年10月5日

千歳市新学校給食センター整備運営事業者選定審査委員会

委員長	近藤	浩文
委員	小山	奈緒美
委員	千葉	崇晶
委員	小倉	郁美
委員	今野	由香
委員	小尾	千智
委員	高橋	裕輔

千歳市新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	2
2.1 基礎項目審査	2
2.2 加点項目審査	2
2.3 価格評価点の算定	3
2.4 最優秀提案の算定	4
3. 総評	5
添付資料 個別講評	8

1. 事業者選定の体制等

総合評価一般競争入札方式を実施するにあたり学識経験者等で構成する「千歳市新学校給食センター整備運営事業者選定審査委員会」（以下「審査委員会」という。）により、入札参加グループから提出された入札書類審査に関する提出書類（提案書）の審査を行い、最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。

（敬称略）

	氏 名	所 属
委員長	近藤 浩文	公立千歳科学技術大学理工学部特任教授
委 員	小山 奈緒美	北海道文教大学人間科学部健康栄養学科教授
委 員	千葉 崇晶	千葉崇晶公認会計士・税理士・行政書士事務所 公認会計士・税理士・行政書士
委 員	小倉 郁美	千歳市PTA連合会会長（令和7年度）
委 員	今野 由香	千歳市学校給食センター運営審議会委員（令和7年度）
委 員	小尾 千智	千歳市建設部長
委 員	高橋 裕輔	千歳市教育部長

なお、審査委員会の議事内容は、以下のとおりである。

	開催日	主な議題
第1回	令和7年11月10日	・事業概要について ・提案書の審査方法について
第2回	令和8年2月2日	・提案書の審査方法について ・落札者決定基準（案）について ・評価の進め方について
第3回	令和8年8月27日	・仮評価 ・事業者への質問事項について ・ヒアリングの進め方について
第4回	令和8年9月8日	・事業者ヒアリング ・最終評価 ・最優秀提案の選定 ・審査講評（案）について

2. 審査結果

令和 8 年 5 月 22 日に参加表明を受け付け、4 グループから参加表明書及び資格審査書類が提出された。その後、2 グループから辞退届が提出され、令和 8 年 7 月 31 日に「シダックス大新東ヒューマンサービスグループ」（以下「SDH グループ」という。）、「B グループ」の 2 グループから入札書類及び事業計画等の提案内容を記載した提案書類が提出された。

2.1 基礎項目審査

入札参加グループの提案内容が、落札者決定基準「別紙 1 基礎項目審査の評価基準」に掲げる基礎審査項目を充足しているかについて市が審査を行い、2 グループともに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

基礎項目審査において適格とみなされた 2 グループの提案について、審査委員会において性能評価として加点項目審査を行った。

加点項目審査は、入札参加グループの提案内容について、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）を付与した。なお、加点項目審査に基づく性能評価点の計算に当たり、小数点以下がある場合は第 3 位を四捨五入するものとした。

【加点審査項目】

加点審査項目	配点	備考
① 事業計画全般に関する事項	120	配点の割合：最大 700 点中 約 17%
② 設計業務に関する事項	135	〃 約 19%
③ 建設・工事監理業務に関する事項	70	〃 約 10%
④ 維持管理業務に関する事項	95	〃 約 14%
⑤ 運營業務に関する事項	230	〃 約 33%
⑥ 入札参加者独自の提案に関する事項	50	〃 約 7%
合 計	700	

【加点基準】

評価	評価内容	採点基準
A	要求水準を超え、特に優れた提案となっている	各項目の配点×1
B	要求水準を超え、優れた提案となっている	各項目の配点×3/4
C	要求水準を超える提案となっている	各項目の配点×2/4
D	要求水準を超える提案はあまりない	各項目の配点×1/4
E	要求水準を満たす程度の提案となっている	各項目の配点×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	
		SDH グループ	B グループ
① 事業計画全般に関する事項	120	75.54	75.35
② 設計業務に関する事項	135	78.94	88.03
③ 建設・工事監理業務に関する事項	70	46.43	46.43
④ 維持管理業務に関する事項	95	56.25	56.24
⑤ 運營業務に関する事項	230	153.40	136.07
⑥ 入札参加者独自の提案に関する事項	50	36.25	30.89
合計	700	446.81	433.01

2.3 価格評価点の算定

価格評価点は、入札書に記載された入札価格を基に次式で算定した。価格評価点の計算にあたっては、小数点以下第3位を四捨五入し、価格評価点の上限を300点とした。

なお、入札参加グループの入札価格が入札公告に示す予定価格以下である場合は適格とし、超過する場合は失格とするが、各グループの入札価格が予定価格内であったことを確認した。

$$\text{価格評価点} = 300 \times \left(\frac{\text{最低入札価格}}{\text{入札価格}} \right)$$

項目	各グループの得点	
	SDH グループ	B グループ
入札価格	11,196,939,569 円	11,189,888,790 円
価格評価点	299.81	300.00

（入札価格は、消費税等抜き、単位は円で表記した。）

2.4 最優秀提案の算定

審査委員会において性能評価点を決定した後、各グループの性能評価点と入札価格より算定した価格評価点を合計した値を総合評価点とし、総合評価点が最大となった提案を最優秀提案として選定した。

総合評価点＝性能評価点（最大 700 点）＋ 価格評価点（最大 300 点）
--

	配点	各グループの得点	
		SDH グループ	B グループ
性能評価点	700	446.81	433.01
価格評価点	300	299.81	300.00
総合評価点	1000	746.62	733.01
順位		1 位	2 位

3. 総評

加点項目審査に進んだ2グループの提案は、これまでの豊富なPFI事業や学校給食センターの整備・運営実績に基づく、民間事業者ならではの創意工夫が随所に盛り込まれており、高く評価できる内容となっていました。これら提案書等の作成における努力に対して敬意を表するとともに、ご尽力いただいた各グループの皆様にご心より感謝を申し上げます。

以下に、最優秀提案として選定したSDHグループの総評を述べます。

- ・ 事業計画全般に関する事項では、省エネを実現するための組織体制等による「ライフサイクルコストの削減」の提案や、施設見学時の給食や調理業務に親近感を感じることでできる仕掛けや、見て、感じて、体験できる施設等による「食に関する指導の支援」の提案を高く評価しました。
- ・ 設計業務に関する事項では、衛生管理を徹底するための多段階のゾーニングによる「ゾーニング・諸室配置・動線計画、必要諸室・什器・備品等」を高く評価しました。また、空調・換気設備と連動した衛生管理、将来的な設備更新に配慮した計画による「設備計画の考え方」や、ICTを活用した防犯対策による「防災安全計画の考え方」等についても評価しました。
- ・ 建設・工事監理業務に関する事項では、異物除去に対応する設備の導入や学年にあわせた適切な食器の工夫等による「厨房機器、什器・備品、食器・食缶等の調達及び設置」の提案を高く評価しました。また、周辺地域への影響に配慮した重機の使用や作業時間の計画等による「建設業務全般」等についても評価しました。
- ・ 維持管理業務に関する事項では、防災意識の向上のための多様な防災訓練の実施等による「警備保安業務」の提案や、ICTを活用した修繕箇所の市への報告や遠隔監視システムの導入等による「修繕業務」の提案等を評価しました。
- ・ 運營業務に関する事項では、調理員に対するケア等による職場環境の充実や事業の安定性が見込まれる変動単価等による「運營業務全般」の提案や、多段階の講習会等による多様な研修等による「開業準備業務」の提案、安定的な雇用に向けた取組や柔軟な調理体制等による「給食調理業務」の提案、遠隔地の小学校に十分に考慮された配送計画等による「給食配送・食器等回収業務」の提案、きめ細やかなリスク管理や不測の事態等に備えた備品の配置等による「配膳業務」の提案、効率的で適切な作業工程、実施体制等による「洗浄・残滓処理等業務」の提案を高く評価しました。
- ・ 入札参加者独自の提案に関する事項では、具体的な市内企業への発注計画や子育て世代も働きやすい職場環境の充実等による「地元経済への貢献」の提案や、給食のない日の食育イベントや地域交流等の実施による「事業者独自のノウハウやアイディア」の提案を高く評価しました。

なお、各グループの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ています。

選定された SDH グループにおかれては、そのノウハウを最大限に活かして、提案事項を確実に実現するとともに、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していただきたい。

また、市と良好なパートナーシップを構築し、長期にわたって安全・安心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。

さらに、本事業をよりよいものとするため、以下の項目に十分に配慮して整備・運営を進めていただくよう、審査委員会として強く要望します。

- ・ おいしく、楽しい給食の実現に向けた各種提案は、事業開始後も主体性を持って市に積極的に提案し、着実に履行することで子どもたちの思い出に残る給食の提供を実現すること。
- ・ 実施体制については、実際に業務を担当する調理責任者を早期に配置することで、設備のレイアウトや運営に関して、設計の初期段階から市及び栄養教諭と十分に意見交換を行い、連携体制を構築するとともに、市の指示や要望を踏まえ、柔軟に対応すること。
- ・ 資金計画については、不測の資金需要や事業環境の変化が生じた場合においても安定的な事業継続が図られるよう、適切な資金管理に努めること。
- ・ 調理員等から収集した意見や要望を確実に改善へとつなげ、実効性のある提案が実現するよう努めること。
- ・ 設計及び建設・工事監理段階のモニタリングにおいては、市と十分に協議を行いながら、要求水準と提案内容を確実に実行し、長期間使用する公共施設として十分な品質と耐久性を確保すること。
- ・ 敷地内の全体配置については、施設前面における車両動線が混乱を招く恐れがあることから、駐車場レイアウトや出入口、動線の見直しを行うなど十分な安全対策を講じること。
- ・ 堆雪スペースについては、冬季の安定した運営や緊急時の経路を確実に確保するため十分なスペースを確保すること。
- ・ 緑地計画については、景観のみならず、経費を含めた維持管理に配慮した計画とすること。
- ・ 厨房機器、什器・備品、食器・食缶等については、更新時期及び更新回数の妥当性を十分に検証するとともに、事業期間を通じて必要な性能及び機能を維持できるよう、計画的かつ適切な更新・保守管理を実施すること。
- ・ 調理員の確保については、職場環境の充実や待遇改善等に積極的に取り組み、15 年間という長期間の事業期間中における安定的な人材確保に注力すること。
- ・ 食数調整業務については、各学校・市・事業者間の情報連携に ICT を活用し、業務効率の向上を図るとともに、ミス防止策を講じること。
- ・ 給食調理業務、給食配送・食器等回収業務及び配膳業務については、欠員発生時においても安定した運営が継続できるよう、十分な予備人員確保及びバックアップ体制の整備に努めること。
- ・ アレルギー対応食の提供については、市の新たな取組であることを十分に配慮し、万が一にも食中毒事故・アレルギー事故・異物混入等が発生することのないよう、学校関係者との連携を図り、事故等の防止に努めること。
- ・ 配膳業務については、各学校へのヒアリング等を密に行い、要望を採り入れて計画すること。

- ・ 残滓の削減については、提案された取組の効果を継続的に検証し、更なる食品ロスの低減と残滓率の改善に取り組むこと。
- ・ 地元雇用の推進については、子育て世代を含む多様な人材が働きやすい環境づくりに取り組むとともに、設計・建設期間及び維持管理・運営期間にわたり継続的に地元企業の活用や千歳市民の雇用に努め、地域に根差して地元経済の活性化に寄与すること。
- ・ 食育や給食センターの付加価値の提案については、実現に向けて、市と十分に協議したうえで、積極的に取り組むように努めること。

添付資料 個別講評

加點審査項目		SDH グループ	B グループ
I 事業計画全般に関する事項	(1) 本事業への基本的な考え方（基本方針、実施体制等）	・ 十分な専門性及び実績等を有する各構成企業の役割及び責任分担の提案を評価した。	・ 十分な専門性及び実績等を有する各構成企業の役割及び責任分担の提案を評価した。
	(2) 資金・収支計画	・ 適切な資金・収支計画に基づく事業計画、資金計画の安定化、キャッシュフロー不足への対応の提案を評価した。	・ 適切な資金・収支計画に基づく事業計画、資金計画の安定化、キャッシュフロー不足への対応の提案を評価した。
	(3) リスク管理	・ リスクに対する予防・対応策、リスク管理体制、バックアップ体制の提案、効果的なリスク管理体制の提案を評価した。	・ リスクに対する追加保険付保等による予防・対応策、事業監視を含めたリスク管理体制、モチベーション維持等に関する方策、バックアップ体制の提案、効果的なリスク管理体制の提案を高く評価した。
	(4) ライフサイクルコストの低減	・ ライフサイクルコストの縮減に向けた独自の組織体制等による実効性のある具体的な方策の提案や、光熱水費、修繕費の縮減に向けた実効性のある具体的な方策の提案を高く評価した。	・ ライフサイクルコストの縮減に向けた実効性のある具体的な方策の提案を評価した。
	(5) モニタリングの実施	・ サービス水準を維持・向上し、事業の継続性を確保するための実施体制や具体的な方策、本市が実施するモニタリングとの連携に配慮した提案を評価した。	・ サービス水準を維持・向上し、事業の継続性を確保するための実施体制や具体的な方策、本市が実施するモニタリングとの連携に配慮した提案を評価した。
	(6) 食に関する指導の支援	・ 給食内容や食育の取組等を啓発する活動、施設見学者への説明や試食会に対する協力・支援、映像で調理風景を見学できる食育機能の整備及び本施設の概要や機能等を見学者等に紹介する展示の提案を高く評価した。	・ 給食内容や食育の取組等を啓発する活動や、ICTを活用した児童生徒への食に関する指導などの実施内容や頻度等の具体的な提案を高く評価した。
	(7) 食物アレルギー対応	・ 安全面・衛生面に十分配慮して作業しやすい諸室配置や作業動線、食材の流れの提案や、食物アレルギー対応食の調理体制や方策、配送・配膳についての方策を評価した。	・ 安全面・衛生面に十分配慮して作業しやすい諸室配置や作業動線、食材の流れの提案や、食物アレルギー対応食の調理体制や方策、配送・配膳についての方策を評価した。

加點審査項目		SDH グループ	B グループ
Ⅱ 設計業務に関する事項	(1) 設計業務全般	・業務の実施方法、スケジュールの提案や、品質管理とコスト管理、本市の気候条件（寒冷、積雪等）への対応の提案を評価した。	・業務の実施方法、運営企業や維持管理企業との連携を組んだスケジュールの具体的な提案や、品質管理とコスト管理、本市の気候条件（寒冷、積雪等）への対応の提案を高く評価した。
	(2) 意匠計画の考え方	・全体配置については、周辺環境への配慮の提案を評価した。 ・ゾーニング・諸室配置・動線計画、必要諸室・什器・備品等については、調理エリアにおける衛生管理を徹底する配置・動線、調理しやすい諸室配置や、大規模修繕や機器更新への対策への提案を高く評価した。 ・仕上計画、ユニバーサルデザイン、サイン計画については、清潔確保に配慮された仕上、気候条件（寒冷、積雪等）を踏まえた建材選定や断熱方法、ユニバーサルデザインに配慮された提案を評価した。	・全体配置については、十分な堆雪スペースの確保や周辺環境への配慮、緑地の確保への提案を高く評価した。 ・ゾーニング・諸室配置・動線計画、必要諸室・什器・備品等については、調理エリアにおける明確で衛生的な配置・動線、調理しやすい諸室配置や、一般エリアの利便性・快適性への提案を高く評価した。 ・仕上計画、ユニバーサルデザイン、サイン計画については、清潔確保に配慮された仕上、気候条件（寒冷、積雪等）を踏まえた建材選定や断熱方法、ユニバーサルデザインに配慮された提案を評価した。
	(3) 周辺環境・地球環境への配慮	・地域性・景観性については、周辺地域との調和が図られ、市民に親しまれる施設とするための提案を評価した。 ・環境保全・環境負荷低減については、省エネルギー、省資源への配慮や、ZEB Ready 以上の認証取得に向けた工夫の提案を評価した。	・地域性・景観性については、周辺地域との調和が図られ、市民に親しまれる施設とするための提案を評価した。 ・環境保全・環境負荷低減については、省エネルギー、省資源への配慮や、ZEB Ready 以上の認証取得に向けた工夫の提案を評価した。
	(4) 構造計画の考え方	・構造体の耐震安全性の確保や、施設の長寿命化への提案を評価した。	・構造体の耐震安全性の確保や、施設の長寿命化への提案を評価した。
	(5) 設備計画の考え方	・設備の更新性・メンテナンス性、快適性・利便性、安全・衛生面に配慮した計画の提案を評価した。	・設備の更新性・メンテナンス性、快適性・利便性、安全・衛生面に配慮した計画の提案を評価した。
	(6) 防災安全計画の考え方	・自然災害発生時や日常的な施設利用における安全性の確保、防犯上有効な設備についての提案を評価した。	・自然災害発生時や日常的な施設利用における安全性の確保、防犯上有効な設備についての提案を評価した。

加點審査項目		SDH グループ	B グループ
Ⅲ 建設・工事監理業務に関する事項	(1) 建設業務全般	・ 気候条件（寒冷、積雪等）を踏まえたスケジュール、スケジュール遵守のための対策、周辺地域、地球環境に配慮した建設計画への提案を評価した。	・ 気候条件（寒冷、積雪等）を踏まえたスケジュール、スケジュール遵守のための対策、周辺地域、地球環境に配慮した建設計画への提案を評価した。
	(2) 厨房機器、什器・備品、食器・食缶等の調達及び設置	・ 衛生面、安全面に配慮した厨房機器等、学年にあわせた適切な食器等の調達及び設置についての提案を高く評価した。	・ 衛生面、安全面に配慮するとともに、省力化に寄与する厨房機器等の調達及び設置についての提案を高く評価した。
	(3) 工事監理業務全般	・ 確実な建設・工事を実現し、本市の指摘に対応するための工事監理の実施体制や方策の提案を評価した。	・ 確実な建設・工事を実現し、本市の指摘に対応するための工事監理の実施体制や方策の提案を評価した。
Ⅳ 維持管理業務に関する事項	(1) 維持管理業務全般	・ 予防保全を基本とした業務の実施方針についての提案を評価した。	・ 予防保全を基本とした業務の実施方針についての提案を評価した。
	(2) 建築物保守管理業務	・ 日常（巡視）及び定期保守点検における管理体制、点検項目等の計画的な提案を評価した。	・ 日常（巡視）及び定期保守点検における管理体制、点検項目等の計画的な提案を評価した。
	(3) 建築設備・厨房機器等保守管理業務	・ 日常（巡視）及び定期保守点検における管理体制、点検項目等の計画的な提案を評価した。	・ 日常（巡視）及び定期保守点検における管理体制、点検項目等の計画的な提案を評価した。
	(4) 什器・備品等保守管理業務、食器・食缶等の更新業務	・ 日常（巡視）及び定期保守点検における管理体制、点検項目等の計画的な提案を評価した。	・ 日常（巡視）及び定期保守点検における管理体制、点検項目等の計画的な提案を評価した。
	(5) 外構維持管理業務	・ 外構等の管理体制や点検項目、除雪計画の提案を評価した。	・ 外構等の管理体制や点検項目、除雪計画の提案を評価した。
	(6) 環境衛生・清掃業務	・ 環境衛生業務や調理エリアを中心とする清掃の適切な計画や、環境負荷低減に配慮した処分方法等についての提案を評価した。	・ 環境衛生業務や調理エリアを中心とする清掃の適切な計画や、環境負荷低減に配慮した処分方法等についての提案を評価した。
	(7) 警備保安業務	・ 日常的な警備保安業務の実施体制や点検項目、緊急時の対応方法についての提案を評価した。	・ 日常的な警備保安業務の実施体制や点検項目、緊急時の対応方法についての提案を評価した。
	(8) 修繕業務	・ 長期修繕計画や計画を踏まえた修繕の実施についての提案を評価した。	・ 長期修繕計画や計画を踏まえた修繕の実施についての提案を評価した。

加點審査項目		SDH グループ	B グループ
V 運営業務に関する事項	(1) 運営業務全般	・安全・安心でおいしい給食を提供するための方策や、本市と効率的かつ確実に進める上での業務の実施方法、連絡体制等の工夫についての提案を評価した。 ・本市の考えに沿った合理的、経済的な変動単価等の提案を高く評価した。	・安全・安心でおいしい給食を提供するための方策や、本市と効率的かつ確実に進める上での業務の実施方法、連絡体制等の工夫についての提案を評価した。 ・本市の考えに沿った変動単価等の提案を評価した。
	(2) 開業準備業務	・各業務の従事者等に対する多段階で多様な研修や運営マニュアルの作成についての計画や、調理リハーサルの工夫、本市が本施設を市民等に広報・周知するために必要となる取組への支援についての提案を高く評価した。	・各業務の従事者等に対する研修や運営マニュアルの作成についての計画や、調理リハーサルの工夫、本市が本施設を市民等に広報・周知するために必要となる取組への支援についての提案を評価した。
	(3) 食数調整業務・検収業務	・物資の発注等について市や納入業者との連携方策や、効率的な検収が実施できる提案を評価した。	・物資の発注等について市や納入業者との連携方策や、多段階の検収基準や管理体制等による検収の提案を高く評価した。
	(4) 給食調理業務	・調理体制について、調理責任者を中心とする業務実施体制が整備され、安定的な雇用に向けた取組や十分な調理体制等の提案を高く評価した。 ・安全・衛生管理方針について、調理業務における適切な安全・衛生管理方針の策定、業務マニュアルの策定、日常点検、衛生検査等の提案を評価した。 ・緊急時の対応について、緊急時の報告・連絡体制、サポート体制等の提案を評価した。	・調理体制について、調理責任者を中心とする業務実施体制が整備され、調理員の人材育成（研修等）について方策の提案を評価した。 ・安全・衛生管理方針について、調理業務における適切な安全・衛生管理方針の策定、業務マニュアルの策定、日常点検、衛生検査等の提案を評価した。 ・緊急時の対応について、緊急時の報告・連絡体制、サポート体制等の提案を評価した。
	(5) 給食配送・食器等回収業務	・配送・回収計画について、遠隔地の小学校に十分に考慮された安全かつ確実な給食配送・食器等回収計画や必要十分な配送車及び配送員を調達・確保し、本市の気候条件（寒冷、積雪等）も踏まえた配慮等の提案を高く評価した。 ・安全・衛生管理方針について、コンテナや配送車、配送員等の衛生管理の方策についての提案を評価した。 ・緊急時の対応について、緊急時の報告・連絡体制、サポート体制等の提案を評価した。	・配送・回収計画について、安全性に十分に配慮された体制による給食配送・食器等回収計画や必要十分な配送車及び配送員を調達・確保し、本市の気候条件（寒冷、積雪等）も踏まえた配慮等の提案を高く評価した。 ・安全・衛生管理方針について、コンテナや配送車、配送員等の衛生管理の方策についての提案を評価した。 ・緊急時の対応について、緊急時の報告・連絡体制、サポート体制等の提案を評価した。

加點審査項目		SDH グループ	B グループ
V 運営業務に関する事項	(6) 配膳業務	・ 配膳計画について、配送された給食を安全かつ確実に児童生徒に届けるための配膳方法や実施体制等の提案を評価した。 ・ 安全・衛生管理方針について、きめ細やかなリスク管理による配膳室、配膳台、配膳員等の衛生管理や、配膳室の清掃に関する実施体制・管理項目等の提案を高く評価した。 ・ 緊急時の対応について、不測の事態等に備えた備品の配置等を含め、緊急時の報告・連絡体制、サポート体制等の提案を高く評価した。	・ 配膳計画について、配送された給食を安全かつ確実に児童生徒に届けるための配膳方法や実施体制等の提案を評価した。 ・ 安全・衛生管理方針について、配膳室、配膳台、配膳員等の衛生管理や、配膳室の清掃に関する実施体制・管理項目等の提案を評価した。 ・ 緊急時の対応について、緊急時の報告・連絡体制、サポート体制等の提案を評価した。
	(7) 洗浄・残滓処理等業務	・ 洗浄について、食器に残りやすい汚れへの対応を含めた確実かつ効率的で適切な作業工程、実施体制等の提案を高く評価した。 ・ 残滓処理等について、確実かつ効率的な処理方法や実施体制等の提案を評価した。	・ 洗浄について、効率的な処理方法や実施体制等の提案を評価した。 ・ 残滓処理等について、確実かつ効率的な処理方法や実施体制等の提案を評価した。
VI 入札参加者独自の提案に関する事項	(1) 地元経済への貢献	・ 具体的な市内企業への発注計画や子育て世代も働きやすい職場環境の充実等による具体的な目標や、地域社会、地元経済への貢献の提案を高く評価した。	・ 市内に本店、支店又は営業所を有する者との連携や、地域社会、地元経済への貢献の提案を評価した。
	(2) 事業者独自のノウハウやアイディア	・ 本事業の主旨に沿った内容で、給食のない日の食育イベントや地域交流等の実施による独自の方策・工夫の提案を高く評価した。	・ 本事業の主旨に沿った内容で、独自の方策・工夫の提案を評価した。