

## 田川市中学校給食調理等業務プロポーザル評価基準

### 1 はじめに

本市の学校給食調理業務を受託する事業者には、学校給食調理業務等の大量調理の実績があり、学校給食の理念や意義を十分理解しているとともに、美味しく安全な給食を提供できる調理技術、安全衛生管理等の優れたノウハウを有する事業者で、従業員教育も徹底していることを求める。また、安定した給食を提供するためには、事業者の経営状況等が安定し、調理員を始めとする従業員の安定的な雇用も求めるものである。

### 2 評価基準

#### (1) 学校給食の実績と考え方

- ア 学校給食調理実績があり、かつ運営が良好であるか。
- イ 学校給食が教育の一環として実施されていることを正しく理解し、献立を安全に安定して調理し、生徒により美味しく提供しようという姿勢が見られるか。
- ウ 地産地消や食育の推進に関して市にどのような協力ができるか。
- エ 従業員の採用を始め企業として市にどのような貢献ができるか。

#### (2) 運営体制

- ア 責任者、副責任者の資格が確保されており、調理従事者数が適切に配置されているか。
- イ 従業員の長期安定雇用するための方策は持っているか。
- ウ 休暇や退職等による欠員に対するバックアップ体制が適切に組まれているか。
- エ 指揮命令系統及び業務分担が明確になっており、市の指示が迅速に各従業員に周知徹底できる体制になっているか。

#### (3) 設備状況

- ア 衛生管理に配慮した作業工程表、作業動線図が作成できているのか。
- イ 調理及び配送に要する時間、スペース等で給食の提供に支障をきたさないか。

ウ アレルギー対応やドライ運用の強化など学校給食の運営、実施に関して十分に配慮されているか。

(4) 衛生管理体制

- ア 学校給食調理業務に関する衛生管理の考え方をしっかり持っているか。
- イ 異物等混入事故や食中毒を防止するための具体的な方策を持っているか。
- ウ 万一事故等が発生した場合の対応と連絡体制は十分取れているか。
- エ 調理技術、衛生管理等に関する研修や指導等の計画を持っているか。
- オ 衛生管理、危機管理に関する社内ルールを持っているか。

(5) 美味しい給食を提供できる技術能力

- ア 調理技術等に関する研修や指導等の計画を持っているか。
- イ 美味しい給食を提供するため、献立に配慮されているか。
- ウ 地域の伝統的な食文化等に配慮されているか。

(6) 危機管理体制

- ア 万一に備えた損害補償への対応は十分か。
- イ 急な業務履行が不可能となった場合の代理方法は十分か。
- ウ 長期の業務履行が不可能となった場合の業務代行保証者は十分か。

(7) 見積額

### 3 審査項目と配点

選定審査での審査項目及び配点は以下のとおりとする。

(1) 企画点・・・選定委員による評価企画点に係る配点基準

各選定委員の持ち点を80点とし、審査項目1から6までを評価する。

各選定委員の合計点を選定委員数で割った点数（小数点第1位で四捨五入する）を各事業者の企画点とする。

審査項目	配点	審査内容
1 学校給食の実績と 考え方	10	(1) 学校給食調理実績があり、かつ運営が良好であるか。 (2) 学校給食が教育の一環として実施されていることを正しく理解し、献立を安全に安定して調理し、生徒により美味しく提供しようという姿勢が見られるか。 (3) 地産地消や食育の推進に関して市にどのような協力ができるか。 (4) 従業員の採用を始め企業として市にどのような貢献ができるか。
2 運営体制	10	(1) 責任者、副責任者の資格が確保されており、調理従事者数が適切に配置されているか。 (2) 従業員の長期安定雇用するための方策は持っているか。 (3) 休暇や退職等による欠員に対するバックアップ体制が適切に組まれているか。 (4) 指揮命令系統及び業務分担が明確になっており、市の指示が迅速に各従業員に周知徹底できる体制になっているか。
3 設備状況	10	(1) 衛生管理に配慮した作業工程表、作業動線図が作成できているのか。

		<p>(2) 調理及び配送に要する時間、スペース等で給食の提供に支障をきたさないか。</p> <p>(3) アレルギー対応やドライ運用の強化など学校給食の運営、実施に関して十分に配慮されているか。</p>
4 衛生管理体制	20	<p>(1) 学校給食調理業務に関する衛生管理の考え方をしっかり持っているか。</p> <p>(2) 異物等混入事故や食中毒を防止するための具体的な方策を持っているか。</p> <p>(3) 万一事故等が発生した場合の対応と連絡体制は十分取れているか。</p> <p>(4) 調理技術、衛生管理等に関する研修や指導等の計画を持っているか。</p> <p>(5) 衛生管理、危機管理に関する社内ルールを持っているか。</p>
5 美味しい給食を実施できる技術能力	10	<p>(1) 調理技術等に関する研修や指導等の計画を持っているか。</p> <p>(2) 美味しい給食を提供するため、献立に配慮されているか。</p> <p>(3) 地域の伝統的な食文化等に配慮されているか。</p>
6 危機管理体制	20	<p>(1) 万一に備えた損害補償への対応は十分か。</p> <p>(2) 急な業務履行が不可能となった場合の代理方法は十分か。</p> <p>(3) 長期の業務履行が不可能となった場合の業務代行保証者は十分か。</p>

基本的に項目ごとに配点された点数に基づき、5段階で評価する。

	5 大変優れている (×1.0)	4 優れている (×0.8)	3 普通 (×0.6)	2 やや劣る (×0.4)	1 劣る (×0.2)
配点 20 点の場合	20	16	12	8	4
配点 10 点の場合	10	8	6	4	2

(2) 価格点・・・見積額による評価（見積額が予定価格の範囲内であることを要す）

審査項目	配点
見積額	20

最低見積額提示者を20点満点とし、次のとおりの配点とする。

	最低入札者	2 番目	3 番目	4 番目	5 番目
1 者の場合	20				
2 者の場合	20	10			
3 者の場合	20	12	4		
4 者の場合	20	15	10	5	
5 者の場合	20	16	12	8	4

(3) 総合評価の方法

総合評価は、(1)によって得られた企画点及び(2)で得られた価格点を合計した点数(以下「評価点」という。)をもって行う。

【総合評価の算定式】

$\text{評価点} = \text{企画点} + \text{価格点}$
--

#### 4 契約候補者の決定方法等

##### (1) 契約候補者の決定

ア 地方自治法施行令第167条の10の2第2項に規定する場合を除き、予定価格の制限の範囲内の額をもって見積した者のうち、(3)により得られた評価点が最も高く、かつ、60点以上の者を契約候補者とする。

また、評価点は最も高いが、60点未満の場合、その者を契約候補者とするか否かは、協議の上、決定する。

ただし、契約候補者となるべき者の見積額によっては、その者により当該契約内容に適合した履行がなされない恐れがあると認められるとき、またはその者と契約を締結することが公正な取引の秩序を乱すこととなる恐れがあつて、著しく不相当であると認められるときは、予定価格の制限の範囲内で発注者の定める最低限の要求要件を満たして見積した者のうち、評価点の最も高い者を契約候補者とするところがある。

イ 評価点の最も高い者が2者以上あるときは、当該者にくじを引かせて契約候補者を決定する。

##### (2) 契約候補者の決定等

ア 契約候補者の決定に当たっては、契約候補者を本業務委託の契約候補者とすることの可否について審議を行ったうえ決定する。

イ 平成28年9月上旬に参加者に対して審査結果の通知を書面により行う。

ウ 契約候補者との契約については、市議会の議決が必要となるため、本業務委託における総合評価に関する審査結果の公表は、市議会の議決後に速やかに行う。