

宇城市学校給食センター調理等業務委託 提案書評価基準

(概要)

第1条 提案者の提案について、本提案書評価基準により評価する。

(評価方法)

第2条 評価方法については次のとおりとする。

(1) 評価者

「宇城市学校給食センター調理等業務委託に係るプロポーザル評価委員会」(以下「評価委員会」という。)を設置し、各委員が各提案についてそれぞれ評価を行う。

(2) 提案書

提案者からの提案内容を、プレゼンテーションを通じ次の基準により評価する。

なお、提案の評価は提案者から提出された提案書をもとに、プレゼンテーションを通じて評価を行うこととする。提案の採点方法は、第3条に記載の評価項目について、提案書の構成それぞれに割り当てられた配点に評価採点表の重点係数を乗じて採点結果とする。

ア 評価基準

評価項目(1、4～5)については、別紙「採点表」の採点基準により評価を実施する。

なお、評価項目(2～3、6)については、次のとおり参加者の絶対評価により評価を行う。

項目の評価	評価点
特に優れており、極めて満足できる	5
十分に考慮され、優れている	4
考慮されており、ほぼ満足できる	3
考慮されているが、不足がある	2
ほとんど考慮されておらず、極めて不足である	1
全く考慮されておらず、記載がない	0

イ 委託料

提案者の委託料について、次のとおり得点化を行う。

提案者中のそれぞれの委託料が最低となった提案に対し、10点を評価点とする。

他の提案者については、次の数式で算出した点数を評価点とする。

委託料を税抜きで算定し、小数点以下を切り捨てて得た点数を評価点とする。

【提案価格評価点の計算式】配点10×最低の委託料(税抜)／提案委託料(税抜)

(評価項目)

第3条 次のとおり、評価項目を設定する。

評価項目	評価事項	評価基準
1 業務実績	<ul style="list-style-type: none"> ① 小中学校給食受託実績 ② 共同調理場の運用実績 ③ 事業者の業務経験年数 	<ul style="list-style-type: none"> ① 5年以上の学校給食事業の受託実績 ② 1回5,000食以上の施設で5年以上の実績 ③ 現在も同規模以上の調理業務を受託
2 学校給食に対する基本的な考え方	(1) 調理業務を受託する上での会社の運営方針や取組姿勢	<ul style="list-style-type: none"> ① 学校給食が果たす役割 ② 安全で安心な学校給食の提供への取組み ③ バックアップ体制 ④ 巡回指導員についての基準と理由
	(2) 教育の一環としての学校給食をよく理解し、食育としての目的達成のための取組	<ul style="list-style-type: none"> ① 食育のポイント ② 宇城市の学校給食に対する理解 ③ 地産地消や有機給食に対する理解
3 業務実施体制	(1) 人員構成及び勤務体制	<ul style="list-style-type: none"> ① 無理・無駄のない人員配置計画 ② 受注者側の指揮命令系統の確立 ③ 発注者からの指示伝達体制の確立 ④ 有給休暇の付与および休暇取得への配慮 ⑤ 配置要件にあたる資格・経歴などの適合
	配置要件 <ul style="list-style-type: none"> ① 業務責任者 ② 業務副責任者 ③ 食品衛生責任者 ④ 調理業務責任者 ⑤ 洗浄業務責任者 ⑥ 配送業務責任者(安全運転管理者) ⑦ 食物アレルギー対応食責任者 ⑧ 専任調理責任者 ⑨ 防火責任者(防火管理者) ⑩ 危険物取扱責任者 ⑪ 施設・設備点検責任者 ⑫ 第一種圧力容器取扱作業責任者 ⑬ 調理業務従事者 ⑭ 洗浄業務従事者 ⑮ 配送業務従事者 	<ul style="list-style-type: none"> ① 管理栄養士、栄養士又は調理師の有資格 ※学校給食共同調理場(ドライ運用・3500食/日以上)で2年以上の実務経験含め5年以上の給食施設実務経験 ② ①と※1年以上の実務経験含め3年以上の給食施設実務経験 ③ ① ④ 調理業務の専門知識をもつ経験者 ⑤ 洗浄業務経験者 ⑥ 年齢20歳以上かつ、自動車運転2年以上の実務経験。公安委員会の認定者 ⑦⑧ ①と食物アレルギー対応給食の調理経験 ⑨ 甲種防火管理講習の修了者 ⑩ ボイラー取扱技能講習終了者及び乙4危険物取扱者 ⑪⑫ 特級ボイラー技師、1級ボイラー技士、2級ボイラー技士、普通第1種圧力容器取扱作業主任者技能講習修了者又は化学設備関係第1種圧力容器取扱作業主任者技能講習修了者 ※①～⑫の各責任者は常勤の正規職員を配置 ⑬⑭ 地元・経験者や免許保持者等に配慮 ⑮ 準中型以上の免許取得後2年の実務経験

	(2) 調理従事者の雇用・採用方法	① 宇城市在住者の優先的雇用の配慮 ② 給食センター勤務経験者の優先的雇用の配慮
	(3) 調理従事者に欠員が生じた時の交代要員の対応	① 代行保険制度への加入 ② 休暇や欠員への補充計画 ③ 確実な事業継続のための体制・仕組みの確立
	(4) 受託決定から業務開始までの準備・対応計画	① 前事業者からの業務引継ぎに関する手順 ② 業務従事者の確保と研修・実演計画
4 安全衛生管理	(1) 安全衛生管理に関する基本的な考え方及び安全衛生管理体制	① 安全衛生管理マニュアルの整備 ② 従事者に対するマニュアル周知方法 ③ 計画的な研修計画 ④ 巡回指導の専門担当者の配置 ⑤ 現場点検表などの有無
	(2) 調理従事者等の健康管理体制	① 健康管理指針・マニュアル等の整備 ② 従事者に対するマニュアル周知方法 ③ 健康管理等における具体的な対策 ④ 計画的な研修計画 ⑤ 現場点検表などの有無
	(3) 食物アレルギー対応	① 実施体制が適切（配置・人員など） ② 対応マニュアル等の整備 ③ 計画的な研修計画
5 危機管理方針	(1) 食物アレルギーや感染症の事故に対する対応策および防止対策	① 各対応マニュアルの整備 ② 従事者に対するマニュアル周知方法 ③ 各給食事故の具体的な防止策 ④ 計画的な研修計画 ⑤ 加入保険
	(2) 食中毒や異物混入の事故に対する対応策および防止対策	① 各対応マニュアルの整備 ② 従事者に対するマニュアル周知方法 ③ 各給食事故の具体的な防止策 ④ 計画的な研修計画 ⑤ 加入保険
	(3) 機械器具等の故障や事故、災害発生時に対する対応策および市への協力体制	① 各対応マニュアルの整備 ② 従事者に対するマニュアル周知方法 ③ 自然災害発生時の市への協力体制
6 追加提案	上記の評価項目2～5以外について、本市にとって有益な提案があり、かつ実効性のある提案	① 本市にとって有益な追加提案であるか
7 見積額	事業規模（提案限度額）を超えていないか	

(受託候補者)

第4条 提案者の提案内容を評価基準に基づき判定し、評価委員会において、最高及び最低点を除いた各委員の評価項目の合計を評価委員数で除し、小数点第2位以下を四捨五入した点数を提案者ごとに算出した評価点が最も高い1者を本業務の契約を締結する候補となる事業者として選定する。

ただし、最高点の者が複数いる場合は、見積額以外の評価項目が全提案者の平均点以上かつ提案金額の安価な者を受託候補者として選定する。なお、それでも決定しない場合は、評価委員長の最高点の者を受託候補者として選定する。

(評価基準点)

第5条 評価基準点は、60点とする。

(その他)

第6条 提案者が1者のみの場合であっても評価は実施し、評価の結果において基準点を満たすときは当該参加者を受託候補者とする。また、基準点に満たない場合、又は提案者の参加がない場合は再度検討する。