

## 評価基準

区分	評価項目	評価の視点	評価得点 (最低水準点)
(1) 学校給食に対する基本的な考え方	①安心・安全でおいしい給食の提供について	子どもたちに安心・安全でおいしい給食を、安定して提供するためのコンセプトを有し、その実現に向けて積極的な提案がなされているか。	200 (80)
	②アレルギー対応について	本市の食物アレルギー対応マニュアルに基づいた、アレルギー対応給食を提供できるノウハウを有しているか。	
	③食育の推進について	子どもたちとの交流給食の実施等、食育の推進を図るうえで、応募事業者が関与することが可能な内容について積極的な提案がなされているか。また、地域の特色を活かした内容となっているか。	
	④多様な献立や給食形態の拡充について	よりよい学校給食の推進に向け、独自献立や教科等に関連した献立の導入、リクエスト給食の実施など、様々な献立内容や給食形態を拡充するための積極的な考えを有しているか。	
	⑤地域への貢献について	地元企業の活用、地域コミュニティへの貢献等について優れた提案がなされているか。	
(2) 業務実施体制 (人的体制)	①従事者の雇用計画について	地元優先の雇用計画や長期の雇用の取り組みについて考慮した提案がなされているか。	250 (100)
	②業務責任者の配置について	学校給食業務又は類似業務の実績が豊富で、かつ、本市のよりよい学校給食の推進のため、従事者の統轄可能な業務責任者を配置することができるか。	
	③従事者の配置体制について	通常の調理業務はもとより、アレルギー対応、地産地消に伴う地元生産者から納品された食材の調理、独自献立に対応できるだけの従事者の配置体制が確立されているか。また、配付時間に合わせて効率的な配置体制が考えられているか。	
	④従事者に対する教育及び研修体制について	従事者に対する衛生管理や調理技術向上等に関する教育及び研修体制が確立されているか。	
	⑤業務開始までの取組計画について	業務開始に向けての従事者の確保及び研修等への取組計画が示されているか。また、業務開始時から円滑な業務が行えるよう、事前に十分な引き継ぎを受ける業務準備計画が示されているか。	
(3) 衛生管理	①衛生管理体制について	「学校給食衛生管理基準（文部科学省作成）」「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省作成）」及び文部科学省・厚生労働省が定める給食関係の関係通知等に基づいた独自の衛生管理マニュアルを確立し、調理業務及び施設（調理場・受渡室）の衛生管理を行っているか。	100 (40)
	②従事者の健康管理体制及び衛生検査の実施について	従事者の健康管理が適切に行われる体制が考えられているか。また、事業者独自の定期的な検査を行い、その結果をもとに従事者に対して、どのような衛生指導を実施し、衛生的な調理業務の向上に努めているか。	
	③作業工程及び作業動線について	作業行程表（様式10）及び作業動線図（様式11）について、いかに衛生的かつ効率的な作業工程及び作業動線となっているか。	
(4) 危機管理	①事故発生時の対応及び防止策について	食中毒や異物混入等の未然防止に向けて、施設・設備の点検や作業管理等の作成など具体的な防止策を有しているか。	100 (40)
	②防災対策及び緊急支援について	火災、天災時の危機管理体制が構築され、災害時に対応できるよう従事者に対し指導や演習などの提案がなされているか。	
委託業務実績	実施要領（様式5）	学校給食又は類似業務の実績を総合的に評価する。	100 (40)
会社の経営状況	実施要領（様式6等）	会社の経歴及び経営状況が健全であるか。	50 (20)
見積額	実施要領（様式13）	配点×（全応募者から提案された価格のうち最低価格/当該応募者の提案価格）	200
合 計 得 点			1,000

## 第1 審査の手順

審査は、第1段階の「資格審査」、第2段階の「提案審査」で構成される

資格審査では、参加者の参加資格要件の確認を行い、参加資格要件の充足を確認できた参加者だけが提案審査を受けることができる。

提案審査では、参加者の提案内容を評価し、最優秀提案を決定する。提案審査は、「技術審査」及び「価格審査」で構成される。技術審査、価格審査では、それぞれ提案内容、提案価格を評価、点数化し、合計点の最も高い参加者の提案を最優秀提案とする。

## 第2 提案審査における点数化方法

### 1 提案審査の配点

選定委員会は、資格審査において参加要件を満たしていることが確認された参加者の提案書について、審査を行う。審査は、技術審査（提案書とプレゼンテーション等に対する評価）及び価格審査（見積金額に対する評価）の総合評価により実施することとし、その配点及び得点化基準については、市が本事業に期待する事項の必要性又は重要性を勘案し、次のように設定する。

審査項目	配点
技術審査	800 点
学校給食に対する基本的な考え方	200 点
業務実施体制	250 点
衛生管理	100 点
危機管理	100 点
委託業務実績	100 点
会社の経営状況	50 点
価格審査	200 点
合計	1,000 点

### 2 技術審査…選定委員による評価

技術審査の配点は、800点とする。評価項目の各評価の視点ごとに、次に示す5段階により評価、点数化する。各選定委員の合計点数を選定委員数で割った点数（平均点）を技術点とする。なお、少数第二位を四捨五入し、少数第一位まで算定する。

ただし、評価基準の最低水準点（配点の1/4）を設けた項目について、各選定委員の評価点の平均が最低水準点に満たない場合は、技術点320点を満たしていても、最優秀提案者対象外とする。

	評価内容	採点レート
A	特に優れている。	当該項目の配点×100%
B	優れている。	当該項目の配点×80%
C	平均的である。	当該項目の配点×60%
D	やや劣っている。	当該項目の配点×40%
E	劣っている。	当該項目の配点×0%

### 3 価格審査…見積金額による評価

価格審査の配点は、200点とする。最低の提案価格となった参加者の価格審査点は200点とし、他の参加者の得点は、最低価格提案金額を当該参加者の提案金額により除した値により算定する。得点は、少数第二位を四捨五入し、少数第一位まで算定する。

$$\text{価格審査点} = \text{配点} \times (\text{最も低い提案金額} / \text{当該提案金額})$$

### **第3 優先交渉権者の特定等**

#### **1 優先交渉権者の特定**

市は、資格審査及び提案審査により選定された最優秀提案をふまえ、優先交渉権者及び次点交渉権者を特定する。ただし、最優秀提案者が複数いるとき（総合評価点が同点のとき）は、選定委員会の多数決により選定する。

#### **2 結果及び評価の公表**

優先交渉権者の選定結果は、各参加者に通知するほか、市のホームページ等で公表する。なお、審査結果通知前に電話や来訪、電子メール等による問合せには応じない。また、審査結果について異議申し立ては受け付けない。

#### **3 優先交渉権者を特定しない場合の措置**

参加者の募集、評価及び優先交渉権者の特定において、最終的に参加者がいない場合には、優先交渉権者を特定せず、その旨を市のホームページ等で速やかに公表する。

なお、参加者が1者であった場合も資格審査及び提案審査を実施し、事業者として適切と判定された場合において、当該提案を最優秀提案として特定する。

ただし、資格審査において失格となった場合及び提案内容審査において事業者として適切ではないと判定された場合は、本件参加は成立しないものとする。