

## 武雄市学校給食調理等業務委託

## 総合評価落札方式における委託事業者決定基準

## 1. はじめに

本市の学校給食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、調理技術、安全衛生管理等の優れたノウハウを有している事業者で、従業員教育も徹底していることを求める。また、安定した給食の提供のためには、事業者の経営状況等が安定し、調理員をはじめとする従業員も安定的に雇用されることを求めるものである。

## 2. 決定基準

## (1) 学校給食の実績と考え方

- 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、予定献立を安全に安定して調理し、児童生徒に少しでもおいしく提供しようという姿勢がみられるか。
- ③学校や地域の食育の推進に関してどのような考えを持っているか。

## (2) 運営体制

- ①責任者、副責任者の資格は確保されており、調理従事者数が無理なく適切に配置されているか。
- ②本市への経済地域貢献の考えを持っているか。
- 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不安なく組まれているか。
- 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。(休暇及び休日等の連絡体制を含む)
- ⑤複数校提案する場合に、学校(センター)別に対応した特色や工夫があるか。

## (3) 労働環境

- ①従業員の地元採用の考え方や長期安定雇用するための考え方は持っているか。
- ②従業員の賃金に対し、明確な基準はあるか。

## (4) 衛生管理体制

- ①学校給食業務に関する衛生管理・危機管理の考え方をしっかり持っているか。
- ②異物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。

## (5) 食物アレルギー対応

- ①食物アレルギー対応食についての考え方、取り組み内容はどうか。

## (6) 危機管理体制

- ①過去3年間に給食業務で行政処分は受けてないか。
- ②不測の事態(食中毒、異物混入、食物アレルギー事故、感染症等)が生じた場合の危機管理体制がとれているか。

## (7) 業務開始に向けての準備及び研修計画

- ①業務開始に向けての従業員の確保、実施訓練、その他準備計画を持っているか。
- ②調理技術、衛生管理・危機管理等の研修等の計画は持っているか。

(8) ヒヤリングの実施

(1)～(7)の審査項目について、明確な説明ができるか。また、質問に的確に回答できるか。

3. 審査項目と配点

選定審査での審査項目と配点は以下の通りとする。

(1) 価格以外の評価（以下「企画点」という。）・・・審査委員による評価

①企画点に係る配点基準

各審査委員の持ち点を100点とし、審査項目(1)～(7)を評価する。

審査項目(1)～(7)について

- ・優秀である・・・10点(20点)
- ・やや優秀である・・・7点(14点)
- ・平均的である・・・5点(10点)
- ・やや物足りない・・・3点(6点)
- ・物足りない・・・1点(2点)

各審査委員の合計点を審査委員数で割った点数(少数点第1位で四捨五入する)を各事業者の企画点とする。

(2) 価格評価

入札価格の評価については、次のとおりとする。

入札価格の得点は、入札価格を予定価格で除した値を1から減じて得た値に入札価格に対する得点配分(100点)を乗じて得た値とする。

$$\text{入札価格点} = 100 \text{点} \times (1 - \text{入札価格} / \text{予定価格})$$

【1】企画点

審査項目	配点	審査内容
1 学校給食の実績と考え方	20	①学校給食調理実績があり、かつ運営が良好であるか。 (自校式・センター式等、当該校に類似した実績をより重視する) ②学校給食の理念や意義を正しく理解し、予定献立を安全に安定して調理し、児童生徒に少しでもおいしく提供しようという姿勢がみられるか。 ③学校や地域の食育の推進に関してどのような考えを持っているか。

2 運営体制	2 0	①責任者、副責任者の資格は確保されているか。調理員は無理なく配置されているか。 ②本市への経済地域貢献の考えを持っているか。 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不安なく組まれているか。 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。(休暇及び休日等の連絡体制を含む) ⑤複数校提案する場合、学校(センター)ごとに対応した運営の特色・工夫があるか。
3 労働環境	2 0	①従業員の地元採用の考え方や長期安定雇用するための考え方は持っているか。 ②従業員の賃金に対し、明確な基準はあるか。
4 衛生管理体制	1 0	①学校給食業務に関する衛生管理・危機管理の考え方をしっかり持っているか。 ②異物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。
5 食物アレルギー対応	1 0	①食物アレルギー対応食についての考え方、取り組み内容はどうか。
6 危機管理体制	1 0	①過去3年間に給食業務で行政処分は受けてないか。 ②不測の事態(食中毒、異物混入、食物アレルギー事故、感染症等)が生じた場合の危機管理体制がとれているか。
7 業務開始に向けての準備及び研修計画	1 0	①業務開始に向けての従業員の確保、管理体制、実施訓練、その他準備計画を持っているか。 ②調理技術、衛生管理・危機管理等の研修等の計画は持っているか。

## 【2】価格点

審査項目	配点	審査内容
入札金額	計算方式による	入札価格点 = 100点 × (1 - 入札価格 / 予定価格)

### (3) 総合評価の方法

#### ①入札及び提案書の評価

【1】で得られた企画点と【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。

#### 4. 委託事業者の決定方法等

(1) 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、予定価格の最低制限価格の範囲内の価格をもって入札した者のうち、評価点が最も高い者を委託事業者とする。

尚、審査項目において、採点の低い項目が複数ある場合など、適正な業務の履行に支障があると判断したときは、失格とする場合がある。

(2) 評価点の最も高い者が2者あるときは、当該者にくじを引かせて委託事業者を決定する。

(3) 委託事業者を決定したのち審査結果の通知を書面により行う。

(4) 委託事業者を決定したのち、本業務委託における総合評価に関する審査結果の公表を行う。