

## 評 価 基 準

評価区分	評価項目	評価の内容	配点	評価得点
(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。	60	180
	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。	40	
	③食育の推進について	教科等と関連した献立を導入するなど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範囲において、積極的な考えを有しているか。	40	
	④多様な献立や給食形態の拡充について	より良い学校給食の推進に向け、独自献立の導入、セレクト給食の実施など、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。	40	
(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。また、発注者が雇用し、本委託業務開始以前から調理等業務に従事している人材について、積極的に採用する提案がなされているか。	60	290
	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、従事者の統轄が可能な業務責任者を配置することができるか。	40	
	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、配送業務との一括委託により、人員配置について合理的かつ効率的な提案がなされているか。	60	
	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。	50	
	⑤業務開始までの取組計画及び体制整備について	業務開始に向けての従業員の確保及び研修体制整備が示されているか。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計画が示されているか。	40	
	⑥欠員時の対応について	ケガや感染症等に伴う欠員が生じた際における人員体制等の対応について考えられているか。	40	
(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。	30	120
	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。	30	
	③作業工程及び作業動線について	作業工程表(様式8-2)及び作業動線図(様式8-3)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。	60	
(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ほか、発生時における適切な対応の提案がなされているか。	60	110
	②防災対策及び緊急支援について	天災時等の危機管理体制が構築され、有事の際に対応できるよう従事者に対し指導や演習を行うほか、大規模災害発生時に積極的に市へ協力する提案がなされているか。	50	
(5) 委託業務実績	実施要領(様式4)	学校給食又は類似業務の実績を総合的に評価する。		100
(6) 会社の経営状況	実施要領(様式5等)	会社の経歴及び経営状況が健全であるか。		50
(7) 見積額	実施要領(様式10)	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)		150
合 計 得 点				1,000

評価基準の内容については、以下のとおり評価及び点数化を行い、合計得点が最も高い参加事業者を契約の「優先交渉権者」として特定する。

### 【提案内容の評価に関する配点及び点数化】

選定委員会は、資格要件を全て満たし、かつ参加制限に該当していないことが確認された参加事業者の提案内容等について評価を行う。また、評価については、技術に関する評価（提案書及びプレゼンテーション等に対する評価）及び価格に関する評価（見積額に対する評価）の総合評価により実施することとし、その配点及び点数化の基準については、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。

評価項目		配点
1. 技術に関する評価		850 点
(1)	学校給食に対する基本的な考え方	180 点
(2)	業務実施体制	290 点
(3)	衛生管理	120 点
(4)	危機管理	110 点
(5)	委託業務実績	100 点
(6)	会社の経営状況	50 点
2. 価格に関する評価		150 点
(7)	見積額	150 点
合計		1,000 点

#### 1. 技術に関する評価

技術に関する評価の配点の合計は、850 点とする。評価項目ごとに、次に示す5段階により評価及び点数化し、各選定委員の評価得点の合計を技術に関する評価の評価得点とする。

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%

#### 2. 価格に関する評価

価格に関する評価の配点は、150 点とする。最も低い見積額となった参加事業者の評価得点を 150 点とし、他の参加事業者における各選定委員の評価得点は、最も低い見積額を当該参加事業者の見積額により除した値を配点（150 点）に乗じて算出したものとする。（少数点以下切り捨て）

さらに、各選定委員の評価得点を合計したものを価格に関する評価の評価得点とする。

価格に関する評価の評価得点＝各選定委員の評価得点の合計

[配点×（最も低い見積額／当該参加事業者の見積額） ※少数点以下切り捨て]