

## 太子町学校給食調理業務等委託者選考基準

### 1 選定の基本的な考え方について

各事業者の企画提案等について、次の項目に対する評価の観点ごとに、各配点を上限に審査する。

### 2 選定基準（評価項目、評価の観点、配点）

評価項目	評価の観点	配点
企画提案	(1) 学校給食における基本的な考え方 学校給食における基本的な考え方について評価する。 ①給食の基本的な考え方は、明瞭で分かりやすい内容か	10
	(2) 業務実施体制 調理業務等の実施体制に関して、次の4点について評価する。 ①業務責任者、業務副責任者、食品衛生管理者等は、資格を有した者で、かつ学校給食施設等の経験豊富な者の配置計画ができるか ②業務上発生した有事に迅速に対処できる体制と言えるか ③地元雇用の受け入れ及び地域貢献のための内容は理解できるか ④学校給食の安定的な業務実施体制の考え方についての内容はわかりやすいか	40
	(3) 危険予知及び有事の考え方 異物混入、食中毒及び災害発生等の考え方について、次の3点を評価する。 ①異物混入のリスク管理の考え方は適切か ②食中毒のリスク管理の考え方は適切か ③異物混入、食中毒及び災害発生時等に企業として対応すべき点の説明は分かりやすいか	30
	(4) 衛生管理の考え方 衛生管理の考え方として、次の4点を評価する。 ①衛生管理体制で重視していることの説明は分かりやすいか ②作業工程表及び作業動線図で工夫している内容について評価できるか ③清掃や点検における内容は評価できるか ④調理従事者の健康管理等に関する措置の内容は明瞭か	40
	(5) 調理従事者等の研修及び教育 調理従事者等の研修及び教育について、次の2点を評価する。 ①調理従事者等の質の向上を図るための、研修及び教育（技能、衛生、人権等）に関する内容及び計画は評価できるか ②調理場での実践教育及び指導方法について分かりやすいか	20
計①		140

企業情報及び価格	(6) 業務実績等	一日あたり 2,000 食以上の学校給食共同調理場等の大量調理施設での調理業務の実績を継続して 3 年以上有しており、かつ、現在も該当する施設での調理業務を行っている受注件数を次の数式に当てはめて計算した数値（小数点以下切捨て）を点数とする。 ①点数=10 点×（当該業者受注件数/最高受注件数）	10
	(7) 会社の経営状況	事業者の経営基盤は安定性しているか。 ①自己資本比率（自己資本÷総資本の値） 「40%以上=10 点」、「30~39%=8 点」、 「20~29%=6 点」、「10~19%=4 点」、 「3~9%=2 点」、2%以下を「1 点」とする。	10
	計②		20
	(8) 見積額	見積書に記載された 5 年間の総額を次の数式に当てはめて計算した数値（小数点以下切捨て）を点数とする。 ①点数=80 点×（最低提示額/当該業者提示額） ②予定価格を超える者の採点は 0 点とする。	80
計③		80	
合計 (①+②+③)			240

### 3 審査委員の採点

評価点数については、大いに評価できる 10 点、評価できる 9・8・7 点、普通 6・5・4 点、あまり評価できない 3・2・1 点、評価できない 0 点をもとに項目（丸数字）ごとに採点する。

また、審査員の採点を集計する際は、最高及び最低の採点をそれぞれ除いて集計し、平均する。

### 4 実績及び価格の採点

前 2 の選定基準の企画提案については、審査委員による審査とし、企業情報及び価格については、事務局審査とする。

### 5 候補者の選定

委員の採点により評価し、委員の合計点数を集計した結果、最高得点を獲得した者を優秀者とし、調理業務等委託者の契約候補者とします。

なお、契約候補者が契約を締結しない場合は、次に得点の高い提案者から順に契約交渉を行い、合意に達した者を契約候補者とします。