

## 審査基準

点数は、委員1人当たりの点数を表し、その合計点をもって業者の選定を行うものとする。

### 1 審査

ア 書類審査	・・・・・・・・・・・・・・・・	440点 (※1)
イ 見積書	・・・・・・・・・・・・・・・・	100点 (※2)
ウ プレゼンテーション	・・・・・・・・・・・・・・・・	60点 (※1)

(※1) 採点基準は「敦賀市学校給食センター学校給食調理等業務委託 提案書 評価基準」のとおり。

(※2) 見積書については、参加者の提示した見積金額のうち最も低額なものを最低提示見積金額とし、その最低提示見積金額と各参加者の提示した見積金額との比率により次のとおり点数を算出する。ただし、見積書の審査については、事務局にて行う。

【算式】

$$\left( \frac{\text{最低提示見積金額}}{\text{提示見積金額}} \times \text{配点} \right)$$

※点数に小数点以下の端数が生じた場合は、小数第二位を四捨五入し、小数第一位までを点数とする。

<算出例>

提示見積金額 12億円、最低提示見積金額 11億円の場合

$$\left( \frac{11 \text{ 億円}}{12 \text{ 億円}} \times 100 \right) = 91.7 \text{ 点}$$

### 2 業者決定

書類審査、見積書、プレゼンテーションの合計点を基に、委員会の表決結果をもって、契約候補者とする。

その応募者の能力、技術力等を測る絶対評価とし、各委員の得点数の平均点が360点以上ある場合、適格者とする。

ただし、平均点が360点未満の場合においても、採点後の委員間の協議において、出席委員の過半数の同意があったときは、適格者とするものとし、審査結果にその理由を付記する。

敦賀市学校給食センター学校給食調理等業務委託 提案書 評価基準

1 採点基準	
①非常に優れた内容である	10点
②優れた内容である	8点
③一般的な内容である	6点
④低いレベルである	4点
⑤非常に低いレベルである	2点
⑥評価できる内容がない（記載なしを含む。）	0点
2 重み付け	
各項目の重要度により、重みを1～2倍とする。	
①必要な項目	1倍
②重要な項目	2倍

※各項目を評価の観点から、採点基準により10点方式で評価し、重みを乗じたものを各項目の点数とする。

※採点基準は目安であり、その他の点数付与を妨げないものとする。

## (1) 会社の概要

評価項目		評価基準	最高点	重み	点数
1	会社概要	学校給食調理等業務受託のための必要な規模を有していること。 資本金、従業員数、売上高、経営状況について評価する。	10	1	10
2	受託実績	受託実績があり、かつ運営が良好であること。 学校給食等の請負実績、同規模の学校給食センターの受託実績の有無について評価する。	10	1	10
3	ISO認証	・認証なし 0点、 ・ISO9000S又はISO14000Sを認証 4点、 ・ISO9000S及びISO14000Sを認証 6点、 ・ISO9001-HACCP又はISO22000を認証 8点、 ・ISO14000及びISO9001-HACCP又はISO22000を認証 10点	10	1	10
4	損害賠償保険	加入していること。 加入していない0点、加入している10点	10	1	10
小 計					40

## (2) 包括的事項

評価項目		評価基準	最高点	重み	点数
1	運営方針	どのような運営方針で実施するのか記述されていること。 運営方針の内容及び実現性があるかどうかを評価する。	10	2	20
2	委託者との協力体制	敦賀市学校給食センター（以下、「当センター」と記載する。）職員との協力体制の考え方について記述されていること。 記述内容が具体的かつ実現性があるかどうかを評価する。	10	2	20
3	準備期間の活用計画	契約締結から実際の業務開始までの準備期間の活用計画が記述されていること。 記述内容が具体的かつ実現性があるかどうかを評価する。	10	1	10

4	受託終了時の引継体制	受託終了時の次期受託者に対して実施する引継ぎについて記述されていること。 円滑な次期業者への引継体制が具体的に記述されているかを評価する。	10	1	10
5	確認(連絡)体制	社内における業務の履行状況の確認体制(指揮命令系統、業務分担)について記述されていること。 業務内容及び当センターとの確認体制が具体的に記述されているかを評価する。	10	1	10
6	継続雇用への配慮及び労働条件の確保の考え方	従事者について、委託者から受託者への継続雇用に関する配慮及び従前の勤務実態を踏まえた適切な労働条件の確保に関する考え方や方法について記述されていること。 記述内容及び内容が具体的かつ実現性があるかどうかを評価する。	10	1	10
小 計					80

### (3) 衛生管理

評価項目		評価基準	最高点	重み	点数
1	衛生管理の基本方針	業務における衛生管理の基本方針について記述されていること。 記述内容及び内容が具体的かつ実現性があるかどうかを評価する。	10	2	20
2	調理工程及び配膳工程における衛生管理体制	調理工程及び配膳工程の衛生管理体制について記述されていること。調理工程については、当センターがドライシステムであることを念頭に記述されていること。 記述内容及び内容が具体的かつ実現性があるかどうかを評価する。	10	2	20
3	給食材料及び給食の衛生管理体制	給食の食材及び給食の衛生管理体制について記述されていること。 記述内容及び内容が具体的かつ実現性があるかどうかを評価する。	10	2	20

4	感染症対策及び異常発生時の対応	感染症対策について記載されていること。また、従事者及び同居人の健康状態に異常が発生した際の対応について、他の従事者への感染対策や委託者への連絡体制について記述されていること。 記述内容及び内容が具体的かつ実現性があるかどうかを評価する。	10	2	20
5	食物アレルギー対応の体制及び具体的手法	食物アレルギー対応の体制及び具体的手法について、当センターにアレルギー対応専用調理室を設けることを念頭に記述されていること。 記述内容及び内容が具体的かつ実現性があるかどうかを評価する。	10	2	20
小 計					100

#### (4) 労務管理

評価項目		評価基準	最高点	重み	点数
1	人員配置等	従事者の人員配置の計画について、当センターの規模等を念頭に記述されていること。 記述内容及び内容が具体的かつ実現性があるかどうかを評価する。	10	1	10
2	指示命令系統	従事者の指示命令系統について記述されていること。	10	1	10
3	責任者配置（業務責任者等）の考え方	責任者の配置の考え方について記述されていること。	10	1	10
4	人材確保と定着策	従事者の新規採用等の人材確保の計画について記述されていること。また、従事者の離職を防止し、定着を図る計画について記述されていること。長期安定雇用の方策を持っていることが望ましい。 記述内容及び内容が具体的かつ実現性があるかどうかを評価する。	10	2	20

5	教育研修体制	契約締結から業務開始までの期間や長期休業期間中における研修計画及び給食提供期間中における研修計画について記述されていること。 記述内容及び内容が具体的かつ実現性があるかどうかを評価する。	10	1	10
6	欠員発生時の対応	従事者の休暇取得等による欠員発生時の対応について記述されていること。 記述内容及び内容が具体的かつ実現性があるかどうかを評価する。	10	2	20
7	健康状態の確認体制	従事者及び同居人の健康状態の確認体制について記述されていること。 記述内容及び内容が具体的かつ実現性があるかどうかを評価する。	10	1	10
小 計					90

(5) 危機管理

評価項目		評価基準	最高点	重み	点数
1	調理事故の防止	調理事故（人身事故、機器損傷等）、食中毒、異物混入の防止に関する体制や取組みについて記述されていること。	10	2	20
2	調理事故発生時の対応	調理事故発生時の対応について、事故処理の体制、緊急時の人員配置や欠員補充、代行保証等について記述されていること。 発生時の具体的な方策やマニュアル等が整備されているか、また、その方策が具体的で実現性があるかどうかを評価する。	10	1	10
3	食中毒・異物混入発生時の対応	食中毒・異物混入発生時の対応について記述されていること。 発生時の具体的な方策やマニュアル等が整備されているか、また、その方策が具体的で実現性があるかどうかを評価する。	10	1	10
4	配膳事故の防止	配膳事故（人身事故、機器損傷等）の防止に関する体制や取組みについて記述されていること。	10	2	20

5	配膳事故発生時の対応	配膳事故発生時の対応について、事故処理の体制、緊急時の人員配置や欠員補充、代行保証等について記述されていること。 発生時の具体的な方策やマニュアル等が整備されているか、また、その方策が具体的で実現性があるかどうかを評価する。	10	1	10
6	災害発生時の対応及び委託者との協力体制	災害発生時の対応及び当センターとの連絡体制について記述されていること。 発生時の具体的な方策やマニュアル等が整備されているか、また、その方策が具体的で実現性があるかどうかを評価する。	10	1	10
7	業務継続体制（代行保証等）	災害や事故等が発生した場合の業務継続体制について、代行保証に関することも含めて記述されていること。 記述内容及び内容が具体的かつ実現性があるかどうかを評価する。	10	1	10
小 計					90

(6) 業務運営体制

評価項目		評価基準	最高点	重み	点数
1	調理業務と配膳業務の連携体制	調理業務と配膳業務の連携体制について記述されていること。	10	1	10
2	配送業務受託者及び学校との連携体制	受託者と配送業務受託者及び学校との連携体制について記述されていること。	10	1	10
3	記録及び報告体制	業務に関する記録及び報告体制について記述されていること。	10	1	10
小 計					30

## (7) その他提案

評価項目		評価基準	最高点	重み	点数
1	その他の提案	上記項目に含まれない提案について記述されていること。 提案がない…0点	10	1	10
小 計					10

## (8) プレゼンテーション

評価項目		評価基準	最高点	重み	点数
1	包括的事項	運営方針、協力体制、準備期間、引継体制、確認体制、継続雇用への配慮及び労働条件の確保について、具体性・実現性があり、受託業者として適切かどうかを評価する。	10	1	10
2	衛生管理	衛生管理の方針、業務時の衛生管理体制、給食材料及び給食の衛生管理体制、感染症対策及び異常発生時の対応、食物アレルギー対応の体制について、具体性・実現性があり、受託業者として適切かどうかを評価する。	10	1	10
3	労務管理	従事者の人員配置計画、指示命令系統、責任者配置の考え方、人材確保と定着策、教育研修体制、欠員発生時の対応、健康状態の確認体制について、具体性・実現性があり、受託業者として適切かどうかを評価する。	10	1	10
4	危機管理	調理事故及び配膳事故防止体制、事故発生時の対応方法、食中毒・異物混入発生時の対応、災害発生時の対応及び当センターとの協力体制、業務継続体制について、具体性・実現性があり、受託業者として適切かどうかを評価する。	10	1	10
5	業務運営体制	調理業務と配膳業務の連携体制、配送業務受託者及び学校との連携体制、責任分担の理解及び管理体制、記録及び報告体制について、具体性・実現性があり、受託業者として適切かどうかを評価する。	10	1	10
6	その他提案	上記以外の提案について、具体性・実現性があり、受託業者として適切かどうかを評価する。	10	1	10
小 計					60