

## 外ヶ浜町学校給食調理等業務委託に係る受託者選考審査基準

### 1. 優先交渉権者の選考方法について

外ヶ浜町学校給食調理等業務委託業者選考委員会が、提案者による提出書類及びプレゼンテーションにより、選考審査基準項目に沿って「2. 採点方法について」に定める採点方法により採点を行い、その点数が最も高い者を優先交渉権者に決定する。ただし、次の条件を満たさない場合は失格とします。

- (1) 提案価格が提案上限額の範囲内であること。
- (2) 提案内容が「外ヶ浜町学校給食調理等業務委託仕様書」を満たしていること。
- (3) 令和5年3月末までに引継ぎを行い、4月の給食開始日に給食を提供できること。

### 2. 採点方法について

審査基準は、別紙「提案書評価表」に記載の各項目について、以下の判断基準に基づき5段階による評価を行い、各項目の配点に評価に応じた係数を乗じ、その合計点が最も高い者に決定する。なお、提案がない項目は配点なしとする。

#### 【 ① から ⑦ の評価について 】

| 評価 | 係数  | 評価基準                                      |
|----|-----|---|
| A  | 1.0 | 創意・工夫があり、期待水準を大幅に上回る。                     |
| B  | 0.8 | 創意・工夫があり、期待水準を上回る。                        |
| C  | 0.6 | 平均的な内容である。                                |
| D  | 0.4 | 指定した項目を満たしているが、期待水準を下回る。                  |
| E  | 0.2 | 指定した項目が満たされていない。<br>または、満たしているが不適切な内容がある。 |

#### 【 ⑧ 提案見積額の採点について 】

給食調理業務の質を確保するため、提案下限額を提案上限額の80%とする。提案価格が、提案上限額と同額の場合を0点とし、提案下限額を15点とする。価格点の採点については、以下の計算式で算出し、小数第二位を四捨五入する。

$$\text{提案見積額の評価点} = (\text{提案上限額} - \text{提案価格}) \div (\text{提案上限額} - \text{提案下限額}) \times 15 \text{点}$$

## 【 提案書評価表 】

| 評価項目                             | 評価の観点  | 配点  |
|----------------------------------|--|-----|
| ① 事業遂行能力について                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 経歴および経営状況について。</li> <li>・ 学校給食等の集団調理施設での実績について。</li> </ul>  | 10  |
| ② 学校給食に関する基本的な考え方                | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 教育の一環としての学校給食の意義や目的の理解について。</li> <li>・ 学校給食調理等業務を受託するうえで、会社の運営方針や取組姿勢など受託事業者としての考え方について。</li> </ul>                                       | 10  |
| ③ 衛生管理に関する考え方                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 衛生管理に対する考え方、管理体制について。</li> <li>・ 従業員の健康管理体制について。</li> </ul>   | 15  |
| ④ 労働安全管理及び調理業務従事者等の採用及び配置に対する考え方 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 調理従事者、運転業務従事者の採用条件及び配置について。</li> <li>・ 従業員の休暇取得及び急病やその他急な欠員等に対応について。</li> <li>・ 従業員への指揮命令系統が確立され、発注者からの指示事項が的確に伝達される体制づくりについて。</li> </ul> | 15  |
| ⑤ 調理業務従事者の教育に関する考え方              | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 調理業務の安全衛生や調理技術向上に関する教育・研修体制について。</li> <li>・ 受託決定から業務開始までの研修計画について。</li> </ul>   | 15  |
| ⑥ 危機管理に対する考え方                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 異物混入、食中毒等問題発生時の対応策および危機管理体制について。</li> <li>・ 火災、怪我などの事故発生予防、緊急時の危機管理体制について。</li> </ul>   | 15  |
| ⑦ その他独自の取り組み                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校給食調理業務を受託するにあたって、地域・学校との連携など独自の取り組みについて。</li> </ul>   | 5   |
| ⑧ 提案見積額                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 提案内容に対して、適正な見積額を提示している。</li> </ul> <p>評価点 = (提案上限額 - 提案価格) ÷ (提案上限額 - 提案下限額) × 15 点</p>   | 15  |
|                                  | 合 計  | 100 |