

小郡市学校給食調理等業務委託提案審査基準

1. 評価項目、審査基準及び評価配点

評価項目	審査基準	評価配点	
書類審査	1. 業務実績及び運営状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 学校給食調理業務受託実績（全国、福岡県内） ・ 食数等同規模程度の調理場での受託実績 ・ 学校給食調理等業務に従事する専門スタッフ（有資格者）数 	15
	2. 危機管理体制	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生産物賠償責任保険（PL保険）等の加入の有無（グレード） ・ 業務が確実に継続している体制となっているか（履行保証人の設定） 	10
	3. 企業理念	<ul style="list-style-type: none"> ・ 学校給食に対する基本的な考え方 ・ 学校給食の意義や特色に対する理解度 	5
	4. 業務実施体制	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理業務従事者の配置や採用計画 ・ 調理業務従事者の定着のための方策 ・ 職員勤務体制、勤務ローテーション ・ 調理業務従事者の欠員時におけるサポート体制 ・ 業務の指揮、命令系統 	15
プレゼンテーション及びヒアリング審査	5. 衛生管理体制	<ul style="list-style-type: none"> ・ 事業者としての衛生管理体制や考え方（独自マニュアル等） ・ 調理業務従事者の健康管理体制と感染症発症時の対応についてとられる方策の実効性 ・ 各調理場への衛生指導及び検査等の実施体制（巡回指導等） 	15
	6. 教育・研修体制	<ul style="list-style-type: none"> ・ 本業務の衛生管理・調理技術向上に関する教育・研修計画 ・ 受託決定から業務開始までの教育・研修計画 	5
	7. 安全管理体制	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理事故、食中毒・異物混入等事故発生時の対応及び防止策 ・ 事故発生時における事業者としての対応方針や体制の実効性（マニュアル等） 	15
	8. 学校給食に対する取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ・ 児童や教職員との関わり、学校行事との連携等、食育への対応 ・ 栄養教諭等との連携についての方針 ・ アレルギー対応食の安全管理・提供体制等（具体的な取組） 	10
	9. 独自提案	<ul style="list-style-type: none"> ・ 仕様書等の要求水準を置ける提案の有無 （災害発生時の協力体制、地産地消に対する考え方、地元雇用の計画等） 	10
	10. 受託コスト	<ul style="list-style-type: none"> ・ 適正かつ安価な受託コスト（見積金額）となっているか 	100

※審査員1人あたり200点満点とし、委員8名の合計点を総合評価とする。

2. 受託コストの評価方法

受託コストの評価は、業務区分毎に見積金額が最低制限価格以上の見積金額のうち、最も低い見積金額を提示した事業者の見積金額を最高評価（100点）とし、それ以外の見積金額の評価は次の算定式に基づき評価する。

（算定式）
 見積金額に対する評価点 = 100点 × （最低見積金額 ÷ 当該事業者の見積金額）
 （小数点以下の端数がある場合は、小数点第1位を四捨五入する。）

（注1） 最低制限価格未満の見積金額の評価点は0点とする。

（注2） 最低制限価格は提案上限額の60%（円未満切り上げ）とする。