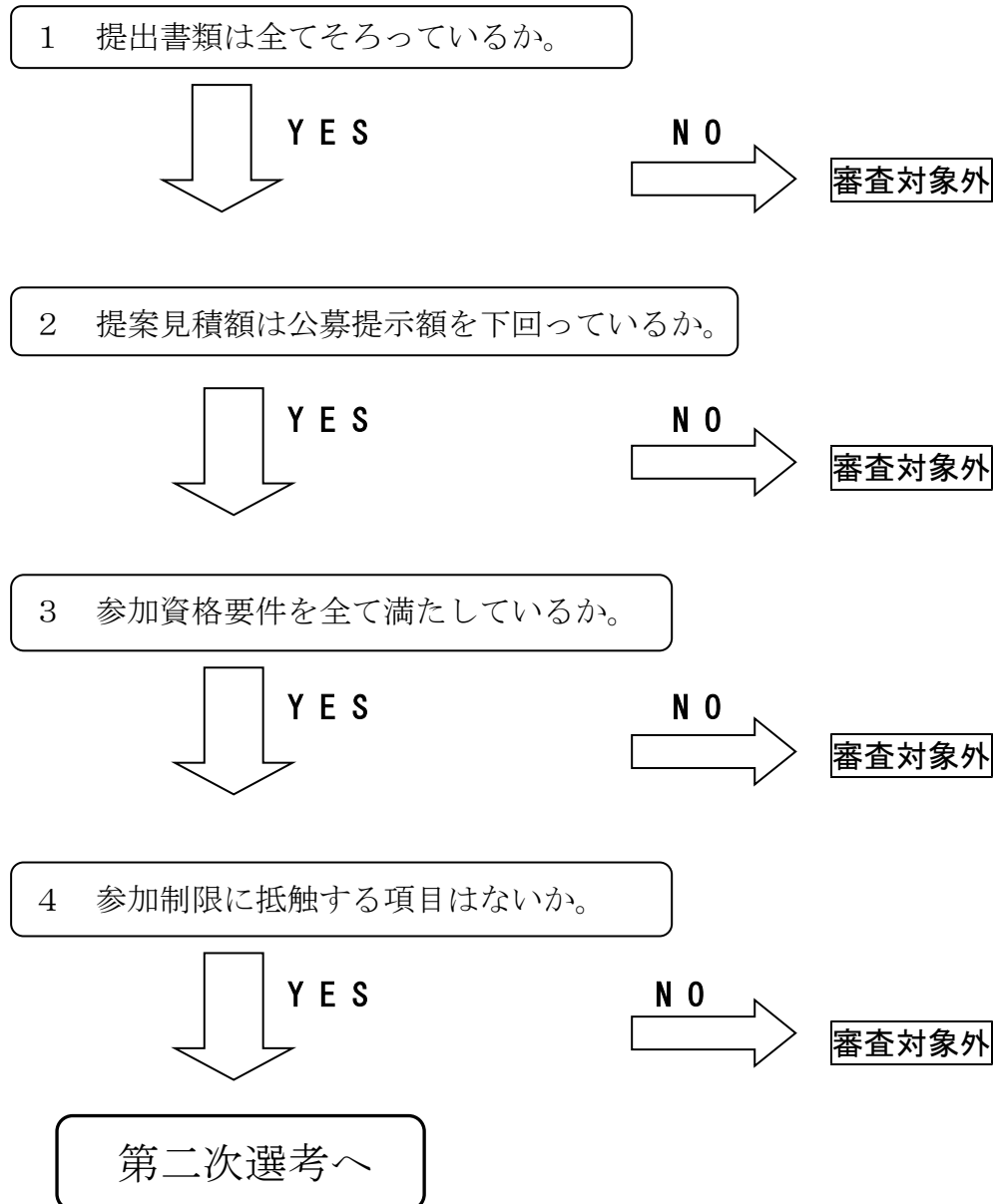


三条市学校給食調理場調理等業務委託における
受託者選考審査基準

令和5年8月

三条市教育委員会

【 第一次選考審査基準 】



【 第二次選考審査基準 】

1 受託予定者の選考方法について

- (1) 受託予定者については、提出された提案書（様式5～9）及び提案見積書（様式10）並びにヒアリングの実施により、提案書評価表に基づき評価した各項目の合計点が最も高い者に決定する。ただし、次の条件を満たすことを前提とする。

【前提条件】

- ・仕様書で示す各業務を十分理解している。
- ・令和6年3月末までに引継ぎ・研修等を行い、4月の給食開始日には、確実に給食を提供できる。

- (2) 最高得点者が2者以上あった場合は、提案見積金額が最も低い者を受託予定者とする。それでも受託予定者が決定しない場合は、くじ引きにより受託予定者を決定する。

2 評価のポイント

評価点	判 断 基 準	
5 点	創意・工夫があり、特に効果的な内容である。	期待レベルを大きく上回る。
4 点	↓	期待レベルを上回る。
3 点	平均的な内容である。	
2 点	↓	期待レベルをやや下回る。
1 点	指定した記述項目が網羅されていないか、網羅されていても不適切な記述内容である。	期待レベルを大きく下回る。

提案書評価表

	評価項目	評価の視点	配点
1	学校給食に関する基本的な考え方	① 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（安全・安心でおいしい給食を提供するための理念・方針等、食育に関する学校給食の役割なども踏まえて） ② 学校給食調理業務を受託する上での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 ③ 食物アレルギー対応給食への取組について ④ 災害発生時の対応策及び協力体制について	20
2	衛生管理に関する考え方	① 衛生管理に関する基本的な考え方 ② 衛生管理体制について （衛生管理に関するチェック方法、報告・管理体制、基準、マニュアル等） ③ 調理従事者等の健康管理体制について ④ 問題発生時（異物混入、食中毒等）の対応策及び管理体制について	20
3	労働安全管理及び調理従事者の配置に関する考え方	① 労働安全管理に関する考え方 ② 調理従事者の雇用に対する考え方 ③ 人員構成及び勤務体制について ④ 業務の指揮、命令系統について ⑤ 調理従事者の休暇等における交代要員の確保と対応策について	25
4	調理従事者の教育に関する考え方	① 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 ② 受託決定から業務開始までの研修計画について	10
5	学校との交流に関する考え方	調理従事者と学校との交流に関する事業内容について	5
6	提案見積書	$\{1 - (\text{提案額} / \text{委託料の上限額})\} \times 100$ ※上記計算結果の小数点以下は、四捨五入とする。また、計算結果が 20 点以上の場合は 20 点とする。	20
合 計			100

第二次選考審査実施要領

1 趣 旨

第一次選考に合格した応募事業者による提案書に基づく補足説明及び質疑応答の機会として、プレゼンテーション及びヒアリングを実施する。

2 ヒアリングの内容

- (1) 提案書の内容に関するプレゼンテーション
- (2) 提案内容の補足説明
- (3) 提案書、プレゼンテーション及び補足説明に関する質疑応答

3 日 程

令和5年10月下旬

※ 開催日時等の詳細は、別途通知する。

4 時 間

プレゼンテーション及びヒアリングは、原則30分間とする。

【概ねの時間配分】

- (1) プレゼンテーション及び補足説明 15分程度
- (2) 質疑応答 15分程度

5 出席者

ヒアリングに出席する提案者は3名までとする。

6 機器等

プロジェクター及び説明用のPC等必要機器は、提案者が準備するものとする。(スクリーンは教育委員会で用意する。)