

おいらせ町学校給食調理等業務委託業者（優先交渉権者）選定基準

- (1) 提案書及び事業者のプレゼンテーション等を基に、審査票へ各委員が個別に採点する。
- (2) 採点は、審査項目ごとに審査の視点に基づいて、次に示す判断基準により、5段階で行うこととする。（評価分類「1」と「9」は基準に示す方法で採点）

A	創意・工夫があり、特に効果的な内容である。（期待レベルを大幅に上回る）
B	創意・工夫があり、効果的な内容である。（期待レベルを上回る）
C	指定して記述項目は網羅されている。（ほぼ期待レベルである）
D	指定した記述項目は網羅されているが、内容がやや乏しい。（期待レベルを下回る）
E	指定した記述項目は網羅されているが、内容が乏しい。（期待レベルを大幅に下回る）
点数	A（配点×1.0） B（配点×0.8） C（配点×0.5） D（配点×0.3） E（配点×0.1）

- (3) 価格審査については次のとおりとする。
- ① 参考見積書に記載された額が、上限額を超えていないことを確認する。上限額を超えた場合は失格とする。
 - ② 価格の採点は、次に示す方法により行う。
 - ・参考見積額が最低であるものを「第1位」として、満点を与える。
 - ・その他の事業者の価格は、第1位の提案価格（最低価格）と当該事業者の提案価格（当該価格）との比率により算出する。
 - ・算出した得点の少数点以下を切り捨てる。

1次審査	価格点 = 60点 × (最低価格 / 当該価格)
2次審査	価格点 = 20点 × (最低価格 / 当該価格)

- (4) 優先交渉権者の決定方法は次のとおりとする。
- ① 2次審査の合計得点が同点の場合は、提案価格が低い事業者を優先する。
 - ② それでも決定しない場合は委員の多数決により決定し、同数の場合は委員長が決定する。ただし、次の条件を満たすことを前提とする。

【決定条件】

- ・提案価格が「提案上限額」の範囲内であること。
 - ・仕様書で示す各業務を十分理解していること。
 - ・令和9年4月7日までに調理トレーニング、研修等を行い、4月8日の給食開始日（予定）には、確実に給食を提供できること。
- (5) 2次審査（プレゼンテーション・ヒアリング）については次のとおりとする。
- ・プレゼンテーション・ヒアリングは、1業者当たり30分以内（説明15分・質疑15分）とする。
 - ・必要に応じてPC、プロジェクターを使用しての企画提案書の説明は可能とするが機器については、すべて各自で用意すること。（町で準備するのはスクリーンのみ）
プレゼンテーション内容は上記「評価分類」2～8の順とする。
 - ・評価分類において企画提案書に記載されていない項目でも、プレゼンテーションで各社の提案に制限はありませんが、当日の資料等の追加配布は出来ない。
 - ・その他の詳細については2次審査対象事業者へ通知する。

(6) 評価項目、配点等については次のとおりとする。

評価分類		配点		主な着眼点	様式集
		1次審査	2次審査		
1 経営状況等	1-1 会社概要、経営基盤	5	—	・経営の安全性が保たれているか	様式第2号 任意様式 (財務諸表)
	1-2 業務実績 (過去5年以内)	5	—	・過去5カ年の給食調理の受託実績（ドライ方式もしくはドライ運用）があるか ・アレルギー対応食調理の実績あり（除去食以上）	様式第3号
2 学校給食に関する考え方	2-1 基本方針等	10	10	・学校給食に対する理解や、食の面から学校給食に携わることの重要性を認識し、その目的達成のための方針が具体的に記述されているか ・その他	様式第7号
	2-2 食育の考え方	20	20	・食育に関する学校給食の役割や会社の考え方などが具体的に記述されているか ・食育の推進に関して具体的な提案が記述されているか ・その他	
3 業務運営に関する考え方	3-1 業務運営体制	20	20	・給食運営に関する調理体制が具体的に記述されているか、作業等に関する確認及び報告体制や手順が具体的に記述されているか ・その他	様式第8号
	3-2 準備期間の内容	20	20	・契約締結日から給食開始までの期間（準備期間）の内容や体制、スケジュールが具体的に記述されているか ・令和9年4月開始に向け、スケジュールに無理が無いか ・その他	
4 従事者に関する考え方	4-1 人員配置体制	20	20	・提案者が提案する調理等業務に対して、人員配置計画（全体人員と勤務シフト表）、配置予定者の資格、欠員補充や代替体制などが具体的に記述され、無理・無駄のない配置になっているか ・指揮命令系統、業務分担が明確化されているか ・その他	様式第9号
	4-2 従事者の採用計画	10	10	・従事者の採用計画、採用基準などが明確に記述されているか ・地元雇用や安定雇用の考え方が具体的に記述されており、実現性があるか ・その他	
	4-3 教育・研修体制	10	10	・従事者に対する食品の安全、衛生管理等について、教育・研修の実施方法、内容、年間スケジュール等が詳細に記述されているか ・受託決定から業務開始までの研修計画が具体的に記述され、業務水準低下の恐れがないか ・その他	

5 食物アレルギー対応食調理に関する考え方	5-1 調理体制	20	20	・アレルギー対応食の調理から配膳、学校配送の考え方が具体的に提案されているか ・業者が持つ経験やノウハウをもとにしたマニュアルが整備され、それが給食センターでも活用できるか ・その他	様式第10号
	5-2 関係者への対応	10	10	・保護者、教職員向けのアレルギー対応が提案されていて、それは具体的な内容で実現可能なものか ・その他	
6 安全・衛生管理に関する考え方	6-1 衛生管理の考え方	20	20	・学校給食調理業務の衛生管理に関する考え方が具体的に記述されているか ・長期休業中における衛生管理等の提案が記述されているか ・衛生管理に関する提案者独自のマニュアルや基準が整備されているか ・その他	様式第11号
	6-2 安全管理の考え方	10	10	・安全管理に関して、具体的なチェック方法や報告・管理体制などが記述されているか ・従事者の健康管理（定期健康診断や検便など）が確実に行われるか ・安全管理に関する提案者独自のマニュアルや基準が整備されているか ・その他	
7 危機管理に関する考え方	7-1 危機管理体制の考え方、災害発生時の協力体制	20	20	・不測事態（食中毒を含む）発生時の対処方法や給食の提供体制（代行措置を含む）について、具体的に記述されており、実現性があるか ・災害発生時（地震発生時）など、想定される災害発生時における町への協力体制について記述されているか ・その他	様式第12号
	7-2 損害賠償の考え方	10	10	・損害賠償の対策は適切か ・損害賠償の等級（グレード）の提案はされているか ・その他	
	7-3 事故発生時の緊急対応と防止策	20	20	・異物混入や食中毒、人身事故等の防止対策はとられているか ・万一の発生時の対処方法や報告体制について記述されているか ・その他	
8 その他提案	8-1 その他	10	10	・提案者からの特筆すべき施策、技術、手法等の提案があるか ・残食抑制の対策が提案され実現性があるか ・具体的な提案、実現可能な提案になっているか ・その他	様式第13号
9 提案価格		60※1	20※2	※1) 価格点 = 60点 × (最低価格 / 当該価格) (小数点以下切り捨て) ※2) 価格点 = 20点 × (最低価格 / 当該価格) (〃) 2次審査同点の場合判定材料とする	様式第14号
合 計		300	250		