

釧路市小・中学校給食センター調理配膳等業務委託
総合評価における落札者決定基準

1 学校給食を委託する事業者は、学校給食調理業務等の大量調理の実績があり、学校給食の意義や特徴を十分理解しているとともに、調理技術、安全衛生管理等の優れたノウハウを有している事業者で、従業員教育も徹底していなければならない。また、安定した給食の提供のためには、事業者の経営状況等が安定し、調理員をはじめとする従業員も安定的に雇用されていなければならない。

2 決定基準

(1) 学校給食の実績と考え方

- ① 大量調理とりわけ学校給食調理実績があり、かつ運営は良好であったか。
(事業者の経営状況は必要に応じて加味する。)
- ② 学校給食が教育の一環として実施されていることを正しく理解しており、予定献立を安全に安定して調理し、児童・生徒に少しでも美味しく提供しようという姿勢が見られるか。
- ③ 地産地消や食育の推進に関して栄養教諭及び市にどのような協力ができるか。また、職員の採用をはじめ、企業として市にどのような貢献ができるかの提案があったか。

(2) 運営体制

- ① 責任者、副責任者の資格は確保されており、調理従事者数が無理なく無駄なく適切に配置されているか。
- ② 職員の地元採用の考えや、長期に安定雇用するための方策は持っているか。
- ③ 休暇や退職等による欠員のバックアップ体制が不安なく組まれているか。
- ④ 指揮命令系統及び業務分担が明確になっており、市の指示が迅速に各従業員に周知徹底できる体制になっているか。
- ⑤ 業務を引き継ぐための方策や計画が、十分検討されたものになっているか。

(3) 運営能力

- ① 予定献立に基づき、衛生管理に配慮した作業工程、作業動線を作成する能力を有しているか。また、作業の流れは時間的、人員配置的に効率的なものであるか。
- ② ドライ運用の強化など学校給食の運営、実施に関する独自の提案は良かったか。また、現施設で実施可能な省エネ対策や管理経費節減の提案があったか。

(4) 衛生管理及び危機管理体制

- ① 学校給食業務に関する衛生管理の考え方をしっかり持っているか。
- ② 調理技術、衛生管理知識等の研修や巡回指導等の計画は持っているか。
- ③ 衛生管理、危機管理に関する社内ルールや独自の考え方に関する提案はあったか。
- ④ 異物混入や食中毒事故を防止するための具体的な方策を持っているか。また、万一発生した場合の対応と連絡体制は十分整っているか。
- ⑤ 過去3年間に給食業務で行政処分は受けていないか。万一に備えた損害賠償への対応は十分か。履行保証人は適切な事業者を確保しているか。

(5) 入札額の妥当性

- ① 入札額は、管理的経費が過大だったり、人件費を抑え過ぎだったりせず適切な積算内容になっているか。
- ② 調理員の長期雇用を目的とした福利厚生やスキルの向上のための教育研修費は充実しているか。また、委託事業は各種検査等を除き受託事業者の直営が望ましいが、ボイラー管理など再委託する場合は、その委託内容、金額が適切か。

3 審査項目と配点

選定審査での審査項目と配点は以下のとおりとする。

(1) 価格以外の評価点（以下「企画点」という。）・・・審査委員による評価

企画点に係る配点基準

- ア 各審査委員の持ち点を90点とし、審査項目1から5までを評価する。
- イ 審査委員の採点方法は5段階評価とし、各細目ごとに最も評価の高いものを満点とし、次に評価が高いものから段階的に減じていくものとする。
- ウ 各審査委員の合計点を審査委員数で割った点数（小数点第1位を四捨五入する）を各事業者の企画点とする。

釧路市小・中学校給食センター調理配膳等業務委託事業者審査基準表

審査項目	配点	審査内容
1 学校給食の実績と考え方	20	大量調理とりわけ学校給食の実績はあるか、その運営は良好であったか。
		学校給食の意義や特色を正しく理解し、安全・安心で美味しい給食を提供する意欲が感じられたか。
		地産地消、食育推進、地域貢献について、市への協力に対する提案はあったか。
2 運営体制	25	責任者、副責任者の資格は確保されているか。調理員は無理なく無駄なく配置されているか。

		職員の地元採用や安定雇用のための考え方は持っているか。
		休暇等の欠員のバックアップ体制は不安なく組まれているか。
		指揮命令系統及び業務分担が明確化しており、市の指示が迅速に周知できる体制になっているか。
		業務引き継ぎの方策と計画は十分検討された提案になっているか。
3 運営能力	10	衛生管理に配慮し、作業の流れが効率的な作業工程、作業動線になっているか。 ドライ運用など学校給食の運営に関する独自の提案は良かったか。また、現施設で実施可能な省エネ対策等や管理経費節減の提案はあったか。
4 衛生管理及び危機管理体制	25	学校給食業務に関する衛生管理の考え方をしっかり持っているか。 調理技術、衛生管理知識の研修、巡回指導などの計画は持っているか。 衛生管理、危機管理に関する社内ルールや独自の考え方についての提案はあったか。 異物混入、食中毒防止の方策は持っているか。万一の発生時の対応と連絡体制は十分か。 過去3年間に給食業務で行政処分を受けていないか。万一に備えた損害賠償への対応は十分か。履行保証人は適切な事業者を確保しているか。
5 入札額の妥当性	10	管理的経費が過大だったり、人件費を抑え過ぎだったりせず適切な積算になっているか。 福利厚生費、教育研修費を適切に計上しているか。委託料がある場合、その内容・金額は適切か。
合計	90	

(2) 価格点・・・入札額による評価

審査項目	配点
入札額	10点

最低入札者を10点満点とし、次のとおりの配点とする。

	最低入札者	2番目	3番目	4番目	5番目	6番目	7番目
2社の場合	10	5					
3社の場合	10	7	3				
4社の場合	10	8	5	3			
5社の場合	10	8	6	4	2		
6社の場合	10	8	7	5	3	2	
7社の場合	10	9	7	6	4	3	1

(3) 総合評価の方法

総合評価は、(1)によって得られた企画点と(2)で得られた価格点を合計した点数(以下、「評価点」という。)をもって行う。

《総合評価の算定式》

$$\text{評価点} = \text{企画点} + \text{価格点}$$

4 落札者の決定方法等

(1) 落札予定者の決定

- ① 入札参加者は、価格及び企画提案書を持って入札し、予定価格の制限の範囲内の価格をもって入札した者のうち、(3)により得られた評価点が最も高い者を落札予定者とする。

ただし、その者により当該契約内容に適合した履行がなされないおそれがあると認められるとき、又はその者と契約を締結することが公正な取引の秩序を乱すこととなるおそれがある著しく不相当であると認められるときは、予定価格の制限の範囲内で入札した他の者のうち、評価点の最も高い者を落札予定者とすることがある。

- ② 評価点の最も高い者が2者以上あるときは、該当者にくじを引かせて落札者を決定する。

(2) 落札者の決定等

- ① 落札者の決定にあたっては、落札予定者を本業務委託の落札者とするものの可否について審議を行ったうえ決定する。
- ② 落札者を決定したときは、落札者及び入札参加者に対して速やかに落札決定通知を書面により行う。
- ③ 落札を決定した後直ちに、本業務委託における総合評価に関する審査結果の公表を行う。