

平川市学校給食センター調理等業務委託に係る優先交渉権者選考審査基準

1 優先交渉権者の選考方法について

平川市学校給食センター調理等業務委託業者選考審査委員会が、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する。

- (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「平川市学校給食センター調理等業務委託仕様書」を満たしていること。
- (3) 令和8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「提案書評価指標」に記載の各項目について、以下の判断基準に基づき、1点から5点の5段階による評価を行い、必要に応じて評価の根拠等を備考欄に記述するものとする。

得点	判断基準
5点	創意・工夫があり、期待水準を大幅に上回る。
4点	創意・工夫があり、期待水準を上回る。
3点	平均的な内容であり、期待水準である。
2点	指定した項目を満たしているが、期待水準を下回る。
1点	指定した項目が満たされていない。または、満たしているが不適切な内容がある。

- (1) 選考審査委員会の各委員による評価点の「平均点」を提案者の評価点とする。

- ①各委員が評価分類小項目ごとに5段階で採点し、評価分類大項目ごとに小項目の点数を合計する。その合計点と評価分類小項目の満点との比率に、評価分類の配点を乗じて各評価分類大項目の評価点とする。

評価分類大項目の評価点

$$= (\text{評価分類小項目の得点} \div \text{評価分類小項目の満点}) \times \text{評価分類大項目の配点}$$

例)

評価分類大項目1の小項目①、②各5点で10点満点

審査委員の評価点:①4点 ②3点 で計7点

評価分類大項目1の配点30点 $\times 7/10 = 21$ 点…評価分類大項目1の評価点

- ②審査委員ごとに評価分類大項目を採点し、その合計点を当該審査員の評価点とする。この各審査委員の評価点のうち、最高点及び最低点を除いた得点を合計し、点数を合計した審査委員の人数で除し、小数第三位を四捨五入して「平均点」とする。最高点及び最低点となる点数を付けた審査委員が複数ある場合は、それぞれ審査委員1名分の点数を除外するものとする。

例)

各審査委員の評価点 ①173点 ②165点 ③152点 ④147点 ⑤130点
平均点＝(②165点＋③152点＋④147点)÷3人＝154.67点
(最高点①173点と最低点⑤130点を除いて平均点を算出。小数第三位を四捨五入。)

(2) 提案見積額の採点方法

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10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、小数第三位を四捨五入する。

提案見積額の評価点＝(提案上限額－提案価格)÷(提案上限額－提案下限額)×10点

例)

見積提案額が400,000千円の場合
提案見積額の評価点＝(上限額449,486千円－見積額400,000千円)
÷(上限額449,486千円－下限額359,588.8千円)×10点
＝49,486÷89,897.2×10点＝5.50点(小数第三位を四捨五入)

提案書評価指標

評価分類（大項目）	配点計	評価分類（小項目）
1 学校給食に関する基本的な考え方	30	①教育の一環としての学校給食をよく理解し、食の面から教育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。
		②調理業務を行う上での運営方針が具体的に記述されており、その取組み姿勢が優れている。
2 安全衛生管理に関する考え方	30	①「学校給食衛生管理基準」等に基づき、学校給食等集団給食実績を活かした改善・工夫を行い、給食調理業務を行っているか。
		②安全衛生管理に対する知識・認識を有し、実施できる体制が確立されているか。
		③従業員の健康管理（健康診断・検便等）が確実に実施されているか。
3 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	40	①調理及び運転業務従事者の採用及び配置について、委託業務開始以前から調理業務等に従事している職員の希望に沿った形での雇用の継続と、賃金水準の確保に配慮しているか。
		②従業員の安全な業務環境に配慮しているか。
		③従業員の休暇取得及び急病やその他急な欠員等に対応できる交代要員の確保やシステムが確立されているか。
		④従業員への指揮命令系統が確立されており、市からの指示事項が的確に伝達される体制となっているか。
4 調理業務従事者の教育に関する考え方	20	①調理業務の安全衛生や調理技術向上に関する教育・研修体制が確立されているか。
		②業務開始までの従業員の確保と研修・演習等に取り組む計画が確立されているか。
5 危機管理に関する考え方	20	①食中毒や異物混入などの事故発生時の対処方法や給食の提供体制が考慮されているか。
		②自然災害発生時の対応策及び本市への協力体制が確立されているか。
6 地域貢献に関する考え方	20	①平川市に居住する者の雇用に努めるなど、事業者として地域に貢献する姿勢が認められるか。
7 事業の安定運営	20	①会社の経歴及び経営状況が良好であるか。 ②学校給食等集団給食調理等業務の実績があり、かつ良好に業務運営されているか。
8 その他独自の取組み	10	①上記項目のほか、学校給食の提供において提案者が食育や衛生管理上の効果があると思われる独自の取組み等について記述されているか。
9 提案見積額	10	①提案内容に対して、適正な見積額を提示しているか。 (評価点＝(提案上限額－提案価格)÷(提案上限額－提案下限額)×10点)
合 計	200	