

五泉市学校給食調理業務受託業者選定プロポーザル審査基準

(趣旨)

第1条 この基準は、五泉市学校給食調理業務委託に係る委託業者選定要領（以下「選定要領」という。）に基づき、受託業者の選定に必要な事項を定める。

(審査項目)

第2条 選定要領第9条に定める審査内容は、次の各号に掲げるとおりとする。

(1) 事業者の実績

- ア 給食事業等を3年以上継続して営み、十分かつ良好な実績を有しているか。
- イ 栄養士及び調理師を必要な人数確保しているか。

(2) 給食業務の基本的な考え方

- ア 教育の一環としての学校給食に深い理解を有し、食の面から児童生徒の教育に携わることの重要性を認識し、その目的の達成に向けて取り組んでいるか。
- イ 提出された献立を安全に調理し、食物アレルギーについて理解を深め、児童生徒に「より安全で、よりおいしい給食」を提供するための基本方針を有し、その実現に向けた取組を実施できるか。
- ウ 調理従事者の研修体制は充実しているか。
- エ 五泉市が推進する食育を理解し、食育に関する実現可能な提案をしているか。

(3) 給食調理業務の実施方法

- ア 給食調理業務の実施体制が十分とられているか。
- イ 休暇又は事故等による欠員発生時の代替従事者を十分に確保しているか。
- ウ 各校の給食調理業務に従事する者のうち、調理師又は栄養士の資格を有する者を1名以上配置できるか。
- エ 事故発生時に的確に対応できるか。

(4) 衛生管理の実施方法

- ア 衛生管理体制及び衛生管理上の留意事項は適切か。
- イ 給食施設及び設備に対する配慮並びに取扱いは適切か。
- ウ 調理従事者の健康管理体制が十分に整備されているか。
- エ 過去3年間に、安全衛生管理上の重大な事故を起こしていないか。

(5) 提案額

- ア 提案額は安価か。

(6) その他

- ア 他の提案者と比較して、特に優れた提案があるか。
- イ 受託に向けた意欲及び具体的な取組方針が示されているか。

(評価点)

第3条 各項目の審査は、評価点により行う。各項目の配点は、次の各号に掲げるとおりとし、その合計は100点とする。

(1) 事業所の実績	10点／100点
(2) 給食業務の基本的な考え方	20点／100点
(3) 給食調理業務の実施方法	20点／100点
(4) 衛生管理の実施方法	25点／100点
(5) 提案額	15点／100点
(6) その他	10点／100点

(審査)

第4条 審査は、別に定める評価表により行う。

(審査方法)

第5条 委員会は、選定要領第7条の規定により実施するヒアリングの結果を踏まえ、評価表に基づき提案書提出者を評価する。

2 提案書提出者の評価点は、評価表により採点された各委員の評価点の平均値をもって、当該提案書提出者の評価点とする。

(優先交渉権者の決定)

第6条 前条第2項に定める評価点において、最高得点を得た提案提出者を優先交渉権者とする。

2 同条第1項に定める最高得点を得た提案提出者が複数いた場合、第3条第1項(4)衛生管理の実施方法の評価点がより高い提案提出者を上位とし、優先交渉権者とする。

3 同条第2項に定める評価点が同点であった場合、当該提案提出者の第3条第1項(2)及び(3)の評価点の合計がより高い提案提出者を上位とし、優先交渉権者とする。

4 同条第3項の評価点に定める評価点の合計が同点であった場合、当該提案提出者の第3条第1項(5)の評価点がより高い提案提出者を上位とし、優先交渉権者とする。

5 前項にかかわらず、次の事項に該当する場合は、優先交渉権者として選定しない。

(1) 第5条第2項に定める評価点が60点以下。

(2) 第3条第1項(3)に関する評価点が11点以下。

(2) 第3条第1項(4)に関する評価点が14点以下。