

【熊本市立力合西小学校外1校給食調理等業務委託】落札者決定基準（技術評価点の評価項目及び配点表）

評価項目		評価基準		必須の 要求要件	採点基準			配点		技術審査書（各 様式等の説明）									
1	①	学校給食に対する 基本的な考え について	学校給食の位置づ けについて	教育としての学校給食の目的、教育的な意義や位置 づけについての理解度、目的達成に向けた努力等を 評価する。	仕様書全般 に示す事項	A評価	5	5	10	様式第6号 1頁以内									
	B評価		4																
	②		安全・安心でおい しい給食の提供に ついて	業務に対する実施方針について、事業の重要性の認 識及び提案内容の的確性、衛生管理や「おいしい給 食」への取り組み意欲等を評価する。		C評価	3	5		様式第7号 1頁以内									
	D評価		2																
2	①	業務実施体制 （人的体制）に ついて		業務責任者の役割について、その重要性や自社の方 針、学校との連携の提案。また適切な雇用形態等が 確保されているかを評価する。		E評価	失格			様式第8－1 号 1頁以内									
						A評価	5												
	②		業務責任者の配置 について	業務責任者の実績、立場等を評価する。	仕様書項目 12、13に示 す事項		B評価	4			様式第8－2 号								
							C評価	3											
							D評価	2											
							E評価	失格											
							学校給食調理業務で責任者としての経験年数が3年以上	8 （1校あたり）											
							学校給食調理業務で責任者に準ずる立場としての経験年数が3年以上	5 （1校あたり）											
	③			取得免許の有無により評価する（有効な免許証の写 し等により確認）。			学校給食調理業務で責任者としての経験年数が1年以上又は大量調理施設で責任者として の経験年数が3年以上	3 （1校あたり）											
							学校給食調理業務での経験年数が1年以上又は大量調理施設で責任者に準ずる立場と しての経験年数が1年以上	2 （1校あたり）											
							大量調理施設での経験年数が1年以上	1 （1校あたり）											
							上記の立場での経験なし	0 （1校あたり）											
	④		調理員の確保等につ いて	仕様書に基づく調理員の数・資格・経験年数等・動 務体制の確保（計画も含む）、代替職員の対応、資 格取得の状況、適切な雇用形態等の取り組みを考慮 した提案等を評価する。			業務責任者の配置なし	失格											
							管理栄養士・栄養士・調理師免許いずれかの資格を有する	2 （1校あたり）											
	⑤		調理員の配置体制 について	業務を円滑に執行するために調理員等の配置体制を 評価する。			上記の資格なし	0 （1校あたり）											
							業務責任者の配置なし	失格											
3	必須とする項目	調理員に対する 研修について	自社の職員研修体 制及び研修計画に ついて	自社の研修体制、研修計画についての確性、妥当性 がある提案となっているかなどを評価する。 また、新規採用職員への研修計画・内容が具体的か つ適切な提案となっているかなどを評価する。	仕様書項目 18に示す事 項	A評価	10	10	10	様式第10号 1頁以内									
						B評価	7												
						C評価	5												
						D評価	2												
						E評価	失格												
						4	支援体制につ いて				本店・支店・営業 所等からの支援体 制及び調理員への 関与について	本店・支店・営業所等(特に本市にある拠点の部署)から の支援体制が確立されているかなどを評価する。 また調理員への関わりが的確かつ具体的な内容である かなどを評価する。 また、人手不足が生じたときの対応及び調理員への 処遇が的確かつ具体的な内容であるかなどを評価する。	仕様書項目 15、16に示 す事項	A評価	5	5	5	様式第11号 1頁以内	
														B評価	4				
														C評価	3				
														D評価	2				
						5	衛生管理につ いて				衛生管理の方針及 び体制について	「学校給食衛生管理基準」等を踏まえた自社の方針 及び体制が示され、また、具体的な指針・手順(マニ ュアル)等を評価する。	仕様書項目 14、16～ 19、27に示 す事項		E評価	失格		20	様式第12－ 1号 1頁以内
「学校給食衛生管理基準」等を踏まえた具体的な内容であり、優れた自社のマニュアルが 作成されている	10																		
「学校給食衛生管理基準」等を踏まえた具体的な内容であり、一般的なマニュアルが作成 されている	7																		
「学校給食衛生管理基準」等を踏まえた具体的な内容である	5																		
「学校給食衛生管理基準」等を踏まえた内容である	2																		
「学校給食衛生管理基準」等を満たさない内容である	失格																		
6	アレルギー等 の対応につ いて	アレルギー等の対 応に関する取り組 み及び実施体制に ついて	アレルギー等の対応の考え方が明確に示されている かについて評価する。またアレルギー等の対応につ いて実施体制、手順(マニュアル)等が確立されているかな どを評価する。	仕様書項目 21に示す事 項		「学校給食衛生管理基準」に基づく適切かつ具体的な内容であり、優れた自社のマニ ュアルが作成されている	10			様式第12－ 2号 1頁以内									
						「学校給食衛生管理基準」に基づく適切かつ具体的な内容であり、一般的なマニ ュアルが作成されている	7												
						「学校給食衛生管理基準」に基づく適切かつ具体的な内容である	5												
						「学校給食衛生管理基準」に基づく一般的な内容である	2												
						記載なし	失格												
						適切かつ具体的な内容であり、優れた自社のマニュアルが作成されている	10												
7	事故(食中毒、 異物混入等)の 危機管理につ いて	事故発生時の対応 及び連絡体制につ いて	食中毒、異物混入等の発生時に適切な対応がとれる 体制や方針、手順(マニュアル)等及び危機管理についての方 策等について評価する。	仕様書項目 14,16,19、 27～28に示 す事項		「学校給食衛生管理基準」に基づく適切かつ具体的な内容であり、一般的なマニ ュアルが作成されている	7	5	10	様式第13号 1頁以内									
						適切かつ具体的な内容である	5												
						一般的な内容である	2												
						記載なし	失格												
8	学校との連携 及び食育の推 進について	児童との関わりに ついて	給食の受け渡し・返却時など、学校内で児童と調理 員等が直接ふれあう機会等についての具体的な考え 方を評価する。	仕様書項目 20に示す事 項		1事故当たりの保険金額20億円以上	5			様式第14号 1頁以内									
						1事故当たりの保険金額10億円以上	4												
						1事故当たりの保険金額5億円以上	3												
						1事故当たりの保険金額5億円未満 未加入、加入状況が不明の場合	2												
9	業務開始までの 準備スケジュー ルについて	業務開始までの準 備スケジュールに ついて	令和8年（2026年）4月からの業務開始に向けて、計 画性があり、取り組み意欲の感じられる準備スケジュー ル（令和8年1月～4月初めまで）が示されているかなど を評価する。	仕様書項目 26に示す事 項		A評価	10	10	20	様式第15- 1号 1頁以内									
						B評価	7												
						C評価	5												
						D評価	2												
10	労働安全、労働 福祉、環境保 護、福祉政策、 女性の活躍推 進及び熊本県 SDGs登録制度に ついて	労働安全、労働福 祉、環境保護、福 祉政策(障がい者雇 用、子育て支 援)、女性の活躍 推進及び熊本県 SDGs登録制度に ついて	労働安全面に關する方策について適切な提案や、労働 保険(労災保険、雇用保険)の加入状況、環境保護 (ISO14000等の取得)に対する取り組み、福祉政策と して障がい者雇用及び子育て支援（「くるみん・プ ラチナくるみん」「子育て支援優良企業認定」等の 取得）の取り組み、女性の活躍推進（「えるぼし・ プラチナえるぼし」の取得）の取り組み、熊本県SDG s登録制度への登録の有無を評価する。	仕様書項目 17、27に示 す事項		E評価	失格	5	5	様式第15- 2号 1頁以内									
						A評価	10												
						B評価	7												
						C評価	5												
11	追加提案につ いて	本市にとって有益 となる追加提案に ついて	上記の評価項目1～10以外について、本市にとって有 益な提案があり、かつ実効性のある提案が示されて いるかなどを評価する。 例)業務の履行が厳しくなった場合などの重大なイン シデントが発生したときの対応等			D評価	2	5	5	様式第16号 1頁以内									
						E評価	0												
						12	事業実績につ いて				学校給食調理業務 （550食以上）の 受託実績につ いて	令和4年度以降の学校給食調理業務（1施設の1日の調 理食数550食以上）の受託実績について評価する。 ※ただし、直近2年の間に熊本市学校給食調理等 の契約業務受託中において、業務委託仕様書の「追加 する提案の内容について」に記載している調理員の 配置（記載がない場合は、「調理従業員配置基準」 に記載している受託者配置基準の常勤職員数）を満 たしておらず、文書による是正指導を受けたことが ある場合、当該事業者の評価点を右記の採点基準評 価点の2分の1とする。			A評価	5			様式第17号 2頁以内
															B評価	4			
C評価	3																		
D評価	2																		
13	技術評価点						E評価	0	5	5	様式第18号 1頁以内								
							A評価	5											
							B評価	4											
							C評価	3											
14	価格評価点		50×(1－入札価格×1.1/予定価格) ※業務費内訳書を確認し、記載すべき重要事項が欠けている、記載金額が入札金額と著しく乖離している等業務を確実に履行することが出来ないと認められるときは、当該入札書は無効とする。業務費内訳書が添付されていない場合(無効になった場合を含む。)も、当該入札書は無効とする。				D評価	2	5	5	様式第19号 及び確認書類								
							E評価	0											
							A評価	5											
							B評価	4											
15	落札方式		(加算方式) 評価値＝技術評価点＋価格評価点				C評価	3											
							D評価	2											
							E評価	0											
							A評価	5											

(項目 1、2-①、2-④、3、4、8～11における共通採点基準)	
要件を十分に満たしており、当市の期待を大きく上回る工夫が提案されている。	A評価
要件を十分に満たしており、当市の期待を上回る工夫が提案されている。	B評価
要件を満たしており、当市の期待するレベルの提案である。	C評価
要件をほぼ満たしているが、当市の期待を下回る提案である。	D評価
必須の要求要件を満たしていない。(記載がない場合を含む。)	E評価・失格