

【熊本市立北部東小学校外2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 番号		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。	A評価 B評価 C評価 D評価 E評価	5	10	様式第6号 1頁以内			
	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。	A評価 B評価 C評価 D評価 E評価	5		様式第7号 1頁以内			
2	①	業務実施体制 （人的体制）に ついて	業務責任者の配置 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。	A評価 B評価 C評価 D評価 E評価	5	60	様式第8－1号 1頁以内			
	②				業務責任者の実績、立場等を評価する。	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）	24	様式第8－2号
						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）		
						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）		
	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）。	上記の立場での経験なし	0 （1校あたり）	6	様式第9－1号 1頁以内				
				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）						
				上記の資格なし	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・勤務体制の確保（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。	仕様書項目12、13に示す事項	A評価 B評価 C評価 D評価 E評価	10	10	様式第9－2号・ 勤務体制表				
				配置体制が直営基準以上(週60時間以上)	5 （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。	仕様書項目12に示す事項	配置体制が直営基準以上(週40時間以上60時間未満)	4 （1校あたり）	15	様式第9－2号・ 勤務体制表				
				配置体制が直営基準以上(週40時間未満)	3 （1校あたり）						
3		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 B評価 C評価 D評価 E評価	10	10	様式第10号 1頁以内		
	4	必須とする項目	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 B評価 C評価 D評価 E評価	5	5	様式第11号 1頁以内	
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
			「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							
			調理員の衛生管理・健康管理について	調理員の衛生管理、健康管理について、「学校給食衛生管理基準」に基づく具体的な指針・手順(マニュアル)等を用意し、適切かつ具体的な提案内容であるかなどを評価する。	「学校給食衛生管理基準」等を満たさない内容である	失格					
					「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	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								
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	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	10	10	様式第13号 1頁以内		
					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					
7	①	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	適切かつ具体的な内容である	5	5	10	様式第14号 1頁以内	
						記載なし	失格				
②					仕様書項目29に示す事項	1事故当たりの保険金額20億円以上	5	5			
						1事故当たりの保険金額10億円以上	4				
8	①	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5億円以上	3	10	20	様式第15-1号 1頁以内	
						1事故当たりの保険金額5億円未満	2				
②						未加入、加入状況が不明の場合	失格	10		様式第15-2号 1頁以内	
						A評価 B評価 C評価 D評価 E評価	10 7 5 2 失格				
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 B評価 C評価 D評価 E評価	5 4 3 2 失格	5	5	様式第16号 1頁以内	
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、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SDGs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	A評価 B評価 C評価 D評価 E評価	5 4 3 2 失格	5	5	様式第17号 2頁以内	
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。 ※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 B評価 C評価 D評価 E評価	5 4 3 2 0	5	5	様式第18号 1頁以内	
12	必須とする項目以外の項目	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。		熊本市内の学校給食調理業務(1施設の1日の調理食数550食以上)の受託実績がある。	5	5	5	様式第19号 及び確認書類	
						熊本市外の学校給食調理業務(1施設の1日の調理食数550食以上)の受託実績が10施設以上ある	4				
						熊本市外の学校給食調理業務(1施設の1日の調理食数550食以上)の受託実績がある。	2				
						学校給食調理業務(1施設の1日の調理食数550食以上)の受託実績なし。	0				
技術評価点						計	165				
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。				計	55	入札書及び業務費内訳書の確認			
落札方式		(加算方式) 評価値＝技術評価点＋価格評価点									