【熊本市立砂取小学校外 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 目番号		評	有項目	評価基準	必須の 要求要件	採点基準		Æ	点	技術提案書(f 様式等の説明
		学校給食に対す	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 B評価 C評価 D評価	5 4 3 2	5		様式第6号 1頁以内
1	1	る基本的な考え	安全・安心でおい	業務に対する実施方針について、事業の重要性の認		<u> </u>	失格 5 4		10	様式第7号 1頁以内
				来物に対する美術が到していて、デネルの主な上の総 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 D評価	3 2	5		
-	1					E評価 A評価	失格 5		\vdash	
				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 ない、対象を延続されている。		B評価 C評価	3 2	5		様式第8-号
-				確保されているかを評価する。		D評価 E評価	失格 8			1 頁以内
						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	(1校あたり) 5		45	
						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 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	(1校あたり) 3			
		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	業務責任者の実績、立場等を評価する。	仕様書項目 12、13に示 す事項	しての経験年数が3年以上 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	(1校あたり) 2	16		様式第8-2号
						しての経験年数が1年以上 大量調理施設での経験年数が1年以上	<u>(1校あたり)</u> 1 (1校あたり)			
						上記の立場での経験なし	(1校あたり) 0 (1校あたり)			
-						業務責任者の配置なし 管理栄養士・栄養士・調理師免許いずれかの資格を有する	失格 2	-		
2				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)。		国は不良工・不良工・耐味即光atv194tiがの負相を有する 上記の資格なし	(1校あたり) 0	4		
						業務責任者の配置なし	(1校あたり) 失格			
				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。		A評価 B評価	10 7			様式第9 - 1 号 1頁以内
			調理員の確保等に ついて			C評価	5	10		
					仕様書項目 12に示す事 項	D評価 E評価	2 失格			
				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。 自社の研修体制、研修計画について的確性、妥当性		配置体制が直営基準以上(週60時間以上)	5 (1校あたり)			様式第9-2 号・ 勤務体制表
			調理員の配置体制について			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)			
						配置体制が直営基準以上(週40時間未満) 直営基準と同等	3 (1校あたり) 2	10		
						常勤者が直営基準未満	(1校あたり) 失格			
	1				// ##====	A評価	10			
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	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	仕様書項目 18に示す事 項	B評価 C評価 D評価	7 5 2	10	10	様式第10年 1頁以内
-	1			つ適切な提案となっているかなどを評価する。 本店・支店・営業所等(特に本市にある拠点の部署)か		三部(面) 三部(面)	<u>失格</u> 5		\vdash	<u> </u>
	V.E.	+40 (+ t) 1 1	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	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	仕様書項目	B評価	4		5	様式第11 5 1頁以内
4	必須と する項 目				15、16に示 す事項	C評価 D評価	3 2	5		
) JIC 2 V · C	処遇が的確かつ具体的な内容であるかなどを評価する。		E評価	失格			
			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。		「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	10	20	様式第12- 1号内 1頁以内 様式第2号以 1頁第1以内 様式1頁第1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、一般的なマニュアルが作成されている「でないをできる。」 「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	7			
			O PARISIC 2 V C		仕様書項目	「学校給食衛生管理基準」等を踏まえた内容である	5 2			
5	1	衛生管理について			14、16~ 19、27に示 す事項	子校組長衛王昌珪基年」に基づく週切がプ兵体的な内谷とのり、後れた日社の代記	失格 10			
			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)等を有し、適切かつ具体的な提案内容であるかなどを評価する。 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。	9 争収	▶が作成されている 「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 ###**#*******************************	7	1		
						作成されている 「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 「学校給食衛生管理基準」に基づく一般的な内容である	5 2	10		
						テストの日本日本生産・ファイン 成別なられている 記載なし 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	失格 10			
6			応に関する取り組		仕様書項目 21に示す事	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 適切かつ具体的な内容である。	7 5	10	10	
		スソルンに ノいしく	か及び実施体制について		項	一般的な内容である	2 失格	10		
	1				仕様書項目 14,16,19、 27~28に示 す事項 仕様書項目 29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 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	5		- 10	様式第14号 1頁以内
		事故(食中毒、				適切かつ具体的な内容である 一般的な内容である	3 2	5		
7	1	異物混入等)の 危機管理につい	事故発生時の対応 及び連絡体制につ いて			記載なし 1事故当たりの保険金額20億円以上	失格 5	5		
		τ	V10			1事故当たりの保険金額10億円以上 1事故当たりの保険金額5億円以上	4 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 失格			
		学校との連携及	児童との関わりに	給食の受け渡し・返却時など、学校内で児童と調理 鼻等が直接されなる機会等についての具体的な考え		A評価 B評価 C製紙	10 7	40		様式第15- 1号内 1頁以内 様式第15- 2号以内 様式第15- 1頁以内
			ついて	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	C評価 D評価 E評価	5 2 失格	10		
8			学校、栄養教諭・ 学校栄養職員等と	栄養教諭・学校栄養職員等並びに小学校との連携に ついて学校給食法を踏まえ、重要性を考慮した具体	20に示す事 項	A評価 B評価	10 7		20	
				りいて子校結長法を踏まえ、重要性を考慮した具体的な提案であるか、また児童たちの食育推進に寄与できる提案であるか等を評価する。		C評価 D評価	5 2	10		
\top	1		業務開始までの準	令和8年(2026年)4月からの業務開始に向けて、計	仕様書項目	<u> </u>	失格 5 4		t	
9		準備スケジュー	備スケジュールについて	画性があり、取り組み意欲の感じられる準備スケシュール (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。	つらに一寸本車	C評価 D評価	3 2	5	5	
	1		労働空会 当 <u>度</u> 等			E評価 A評価	失格 5	+	+	様式第17号 2頁以内
		福祉、環境保	1位、坂児休暖、1日	労働安全面に関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	/L+×=====	B評価	4	1		
10		受性の活躍推進 ひが能士県SDG	用、子育て支 援)、女性の活躍	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	仕様書項目 17、27に示 す事項	C評価	3	5	5	
		s 登録制度について		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。		D評価	2			
\parallel			- VIC	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。		E評価 A評価	失格 5	5	5	様式第18号 1頁以内
11		追加提案につい て	となる追加提案に			B評価 C評価	4 3			
\perp	1		ついて	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	<u>/</u>	D評価 E評価	2	1		- 点以内
	必須とする項	į į	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。		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 及び確認書業
12	目以外 の項目					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			
12		7				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	5		
					/	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	1		
	技術評	· 『価点		両ボツ2刃り1 こ 9 る。	<u>/</u>		<u> </u>	計	150	
	/E44-			8×1.1/予定価格) な初し、記載オペキ電車車両が欠けている、記載や額5	«λ tl Δ⇔= · +	ξ[./赤鱗]. ナ \2笙光致をゆ中 -歴仁ナァーしが山中かいし切はったっしかは、************************************	人 却 聿 け 無 か し 幸 っ 一 単 っ と			入札書及び
	価格評			催認し、記載すべき重要事項が欠けている、記載金額か れていない場合(無効になった場合を含む。)も、当該入		§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、当該ノ する。	∖₁ಒ亩は無刈⊂りる。業務	計	50	務費内訳書 確認
						•				