

【熊本市学校給食日吉共同調理場調理等業務委託】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		技術提案書（各 様式等の説明）							
1	2	必須と する項目	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 づけ及び安全・安心 でおいしい給食の 提供について	学校給食の教育的な意義や位置づけについての理解度、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。	仕様書全般に示す事項	A評価		10	10	10	様式第6号 1頁以内								
							B評価		8											
C評価							6													
D評価							4													
E評価							失格													
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。	仕様書項目11、12に示す事項	A評価		10	10	50	様式第7-1号 1頁以内				
											B評価		8							
C評価											6									
D評価											4									
E評価											失格									
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 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 大量調理施設での経験年数が1年以上 上記の立場での経験なし 業務責任者の配置なし	16	16	様式第7-2号					
													10							
6																				
4																				
2																				
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）。	管理栄養士・栄養士のいずれかの資格を有する	0	4	様式第8-1号 1頁以内															
			失格																	
4																				
0																				
0																				
④			調理員の確保等について	仕様書に基づく配置基準に基づき、調理員の数・資格・経験年数等・勤務体制の確保（計画も含む）、適切な雇用形態等の取組みを考慮した提案等を評価する。	A評価		10	10	様式第8-2号 勤務体制表											
					B評価		8													
C評価					6															
D評価					4															
E評価					失格															
⑤					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11に示す事項	A評価		10	10										
							B評価		8											
C評価		6																		
D評価		4																		
E評価		失格																		
3	必須と する項目	自社の職員研修体制及び研修計画について					仕様の研修体制、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・内容が具体的に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17に示す事項	A評価		10	10	10	様式第9号 1頁以内						
									B評価		8									
C評価			6																	
D評価			4																	
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、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14、15に示す事項	A評価		5	5	5	様式第10号 1頁以内				
											B評価		4							
C評価					3															
D評価					2															
E評価					失格															
5					衛生管理について	衛生管理（調理員の衛生・健康管理を含む）の方針及び体制について					「学校給食衛生管理基準」等（以下、管理基準等という。）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13、15～18、26に示す事項	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	10	様式第11号 1頁以内		
													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		8					
管理基準等を踏まえた具体的な内容である		6																		
管理基準等を踏まえた内容である		4																		
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20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12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		8					
適切かつ具体的な内容である			6																	
一般的な内容である			4																	
記載なし			失格																	
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13、15、18、26、27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		5	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		4					
適切かつ具体的な内容である					3															
一般的な内容である					2															
記載なし					失格															
②					生産物賠償責任保険の補償額による加算（有効な保険証券の写し等により確認）。	仕様書項目28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							
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		2																		
未加入、加入状況が不明の場合		失格																		
8	学校との連携及び食育の推進について	学校、栄養教諭・学校栄養職員等との連携及び食育の推進について					栄養教諭・学校栄養職員等並びに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的な提案であるか、具体的な考え方を評価する。	仕様書項目19に示す事項			A評価		10	10	10	様式第14号 1頁以内				
											B評価		8							
C評価			6																	
D評価			4																	
E評価			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9年（2027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9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25に示す事項	A評価		5	5	5	様式第15号 1頁以内				
											B評価		4							
C評価					3															
D評価					2															
E評価					失格															
10					必須と する項目 以外の項目	労働安全、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、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	労働安全面に関する方策について適切な提案や、環境保護に対する取組み（ISO14000、エコアクション21、グリーン宣言等）、障がい者雇用及び子育て支援の取組み（「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）、女性の活躍推進の取組み（「えるぼし・プラチナえるぼし」の取得）、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16、26に示す事項	A評価		5	5	5	様式第16号 1頁以内	
														B評価		4				
C評価		3																		
D評価		2																		
E評価		0																		
11	雇用体制の安定性について	雇用体制の確保、離職防止の取組みについて					人材の採用・定着・離職防止の取組み、従業員の賃金に対する明確な基準や過去の実績（継続勤務年数や離職率など）を加味した人員確保及び労務管理の取組みを評価する。	仕様書11に示す事項						A評価		10	10	10	様式第17号 1頁以内	
														B評価		8				
C評価			6																	
D評価			4																	
E評価			0																	
12			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1～11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					A評価		5	5	5	様式第18号 1頁以内	
														B評価		4				
C評価					3															
D評価					2															
E評価					0															
13					事業実績について	学校給食調理業務の受託実績について					令和5年度以降の学校給食調理業務の受託実績について評価する。 ※ただし、令和3年度以降、熊本市学校給食調理等の契約業務受託中において、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の受託実績がある。		10	10	10	様式第19号 及び確認書類		
													熊本市外の学校給食調理業務の受託実績が10施設以上ある。		8					
熊本市外の学校給食調理業務の受託実績が5施設以上ある。		4																		
		2																		
		2																		
技術評価点		計											150							
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	50	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																		

（項目 1、2-①、2-④、2-⑤、3、4、8～12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