

大分市立小学校給食調理場調理等業務委託

評 価 基 準

大 分 市 教 育 委 員 会

業務受託候補者評価基準

評価項目	配点	評価視点（提案書に記載する内容等）	
(1) 学校給食 に対する 基本的な 考え方	25	①学校給食の提供に対する応募事業者の基本的な考え方。 (共通)	
		②食育推進を図る上で児童とのかかわり並びに学校行事への参加・協力等学校との連携について、可能な内容及び取組実績等。 (共通)	
		③アレルギー対応食の提供体制、安全管理等についての考え方及び取組内容等。 (共通)	
(2) 衛生管理	45	①学校給食衛生管理基準（文部科学省）以外に応募事業者が独自に有している衛生管理体制・内容等。 (共通)	
		②食中毒や異物混入等の事故に関しての具体的防止対策。 (共通)	
		③食品衛生の観点から、給食調理の進め方、業務マニュアルの作成、長期休暇時の清掃内容、業務上での課題の改善方法等。 (共通)	
		④調理従事者の健康管理体制・内容等。 (共通)	
(3) 調理等業務人的体制	20	①調理従事者の経験豊富で有能な人材（業務責任者等）の確保や継続雇用、安定的な配置のための方策。 (共通)	
		②調理従事者の急な休暇や感染症等により業務に従事できなくなった場合の緊急時に対するサポート体制。 (共通)	
		③調理従事者の地元採用についての方策。 (共通)	
(4) 調理等モデル業務	30	大分市立A小学校をモデルに作成	①大分市立A小学校をモデルに人員配置（業務責任者、副責任者の資格、経験年数等）及び配置人数、勤務時間、業務分担等の考え方及び安全で効率的な調理業務を行うための独自の方策。
			②大分市立A小学校をモデルに別表6の調理指示書を基に、調理場における具体的な作業動線図、作業工程表等の内容。

(5) 調理等業務の円滑な運営	15	財政基盤の安定性等経営状況及び業務継続履行体制(業務履行が保障される代行体制を含む) (共通)
(6) 調理従事者等に対する教育及び研修	10	業務開始前・後における、調理従事者等を対象とした実務研修・教育の内容、実施時期、講師等並びにそれ以外の研修・教育の内容、実施時期、講師等。 (共通)
(7) 危機管理	10	地震等災害発生時及び突発的な事故(食中毒、異物混入を含む)など緊急時における対応策並びに損害賠償責任保険等への加入状況。 (共通)
(8) 会社概要	15	①学校給食共同調理場や学校給食単独調理場、その他特定給食施設等における給食調理業務実績。
		②社会貢献(障がい者雇用、環境保全、次世代育成等)及び地域貢献の方針、実績等。 (共通)
(9) その他	10	上記のほか、「安心、安全であたたかい」給食を提供するためなど、その他に提案する内容。 (共通)

※業務受託候補者評価基準の(4)については、大分市立A小学校をモデルにして作成してください。

- ・食数：650食
- ・ドライシステム
- ・施設面積 約375㎡

(各委員個別審査 配点 計180点)

(注1) 上記評価項目については、選定委員会の各委員が個別審査して評価し、各委員の評価点を合計の上、その平均点を算出します。小数点以下の端数がある場合は、小数点第2位を四捨五入します。

(注2) 見積金額については、選定委員会全体として、見積金額に対する評価点を決定します。業務委託毎に最も低い見積金額を提示した応募事業者の金額を最高評価点15点とし、次順位以下は、次の算定式に基づき評価します。

(算定式)

見積金額に対する評価点 = 15点 × (最低見積金額 ÷ 当該応募事業者の見積金額)
(小数点以下の端数がある場合は、小数点第2位を四捨五入します。)

- (注3) 希望業務委託加点として、第1希望5点、第2希望3点、第3希望1点、とします。
なお、全業務委託のうち一部を希望する場合であっても、当該希望の順位に係る点数を
加点するものとします。
- (注4) (注1)の平均点、(注2)の見積金額に対する評価点及び(注3)の希望業務委託加
点の合計を「評価点」とします。

【提案書等について】

- (ア) この業務受託候補者評価基準の評価視点を「提案書」(様式8-1、8-2、8-3)
の評価視点欄に転記して、提案内容等欄に提案内容等を記述してください。
- (イ) 「提案書」は、業務受託候補者評価基準の評価項目毎に1枚程度で作成してください。
なお、評価視点が①、②、③・・・と分かれている場合は、①、②、③・・・毎に、それぞ
れ別ページとし、各1枚程度で作成してください。
- (ウ) 「提案書」は、上記評価視点欄に(共通)とある評価視点については様式8-1を、(大
分市立A小学校をモデルに作成)とある評価視点①については様式8-2を、評価視点
②については様式8-3を使って作成してください。
- (エ) 次の評価視点については、「提案書」は使用しません。
・評価項目(8)「会社概要」のうち、①(給食調理業務実績)
(※調理業務実績(様式3)を使います。)
- (オ) 見積金額については、見積書(様式9)に記入してください。