陸前高田市立学校給食センター調理業務受託候補者選定基準

1　基本的事項

実施要領に定める参加資格を満たしたプロポーザル参加者から提出された企画提案書等について、次に掲げる基本的事項及び本選定基準に定める評価項目に基づき、総合的に評価する。

⑴　学校給食法その他の関係法令及び「学校給食衛生管理基準」を遵守し、食中毒等の事故防止に向けた具体的かつ実効性のある衛生管理体制を有していること。

⑵　食育及びアレルギー対応を適切に実施するための具体的かつ実効性のある教育研修体制を有していること。

⑶　調理等従事者を安定的に確保・配置し、感染症の発生や急な欠員等の不測の事態に対応できるバックアップ体制を有していること。

⑷　陸前高田市立学校給食センター調理業務仕様書、別記及び別表に基づき、本業務を円滑かつ確実に遂行できること。

2　受託候補者の選定基準

陸前高田市立学校給食センター調理業務プロポーザル選定委員会（以下「選定委員会」という。）は、提案者から提出された企画提案書等の内容について、次の基準に基づき総合的に評価し、最も優れた能力と熱意を有する受託候補者を選定する。

⑴　衛生管理及び安全管理体制

ア　自社マニュアルの確立と実践力

「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準拠した、ドライシステムに基づく自社衛生管理マニュアル等が確立されており、日常の企業活動の中で確実に実践されていること。

イ　調理等従事者の健康・感染症管理の徹底

定期的な検便（月２回以上）やノロウイルス検査（１０月～３月期は月１回）等の確実な検査体制及び調理等従事者本人や同居家族の発熱･嘔吐等の感染症疑い時に迅速に業務から排除する徹底したリスク管理体制が整備されていること。

ウ　徹底した食物アレルギー事故防止対策

アレルギー献立対応ガイドラインに基づき、アレルギー専用器具・区域の適正な管理、調理・配食時における複数名での厳格な点検、対象者別の専用個別封入

及び配送時の誤配・混入防止策が具体的かつ確実に構築されていること。

⑵　確実な業務の遂行及び執行体制

ア　仕様書・関係法規等の遵守と確実な履行

学校給食に関する関係法規等を遵守し、仕様書に定める調理、配缶、積込、清掃等の一連の業務を円滑かつ確実に遂行できること。

イ　業務責任者・副責任者の配置及び資質

本仕様書の要件（実務経験３年以上の常勤業務責任者１名、実務経験１年以上の常勤業務副責任者２名）を確実に満たし、給食の質の維持・向上を図るにふさわしい優秀な有資格指導者を常駐配置できること。

ウ　ボイラー設備の安全運転及び保守管理

受託者が担当する蒸気ボイラー及び温水ボイラーについて、仕様書に定める資格を有する従事者を配置し、安全な運転、日常点検及び異常時の報告を行える体制が示されていること。なお、市が運用する生チップボイラーについては、受託者の業務範囲を超える運転管理を求めない。

エ　労働環境の安定性と即応体制（欠員バックアップ）

調理師半数以上の適正な従事者配置を行い、従事者の離職防止・福利厚生に努めるとともに、有給休暇取得時や、感染症発生に伴う突発的な出勤停止（複数名）の際にも、即座に代替要員を現地に派遣できる体制が確立され、代替要員についても、実際に業務に従事する前に必要な検査、健康確認及び教育を完了する体制が確立されていること。

⑶　本市学校給食への理解及び地域貢献

ア　本市の学校給食の目的及び提供方針への理解

本市の学校給食の目的、児童・生徒の心身の健全な発達を図るという趣旨及び特別献立や行事食の提供方針をよく理解し、市と緊密な連携を図りながら、安全で安心な学校給食を確実に提供する熱意を有していること。

イ　地域の雇用拡大及び円滑な業務連携

市内居住者の雇用に配慮し、地域の雇用安定に寄与するとともに、学校、給食センター、関係事業者等との円滑な連携を図る具体的な方法が示されていること。

３　採点及び点数算出方法

⑴　採点方法

第１次審査では、実施要領に定めるとおり、事務局が提出された企画提案書等について、本選定基準に記載の評価項目及び３⑵に定める判断基準に基づき審査し、第２次審査の対象者を選考する。第１次審査では、最低基準点を適用しない。なお、第１次審査の評価点は、第２次審査の最終評価点には反映しない。

第２次審査では、選定委員会の委員（以下「選定委員」という。）が、提出書類及びプレゼンテーションを審査し、評価項目（小項目）ごとに、以下の５段階の判断基準により評価する。

評価点	判断基準
５点	仕様書の要求水準を大きく上回る極めて優れた提案・創意工夫がある。（卓越・加点評価）
４点	仕様書の要求水準を上回る優れた提案・工夫がある。（優秀）
３点	仕様書の要求水準を満たし、確実な業務履行が可能である。（標準・合格ライン）
２点	仕様書の要求水準を一部満たしておらず、業務履行に懸念がある。（不十分）
１点	提案がない、または仕様書の要求を満たしていない。（極めて不十分・不可）

⑵　評価分類（大項目）の評価点算出

選定委員は、各小項目について５段階の判断基準により採点する。小項目満点が５点の場合は、５段階評価の評価点をそのまま小項目の得点とし、小項目満点が１０点の場合は、５段階評価の評価点を２倍した点数を小項目の得点とする。

選定委員が採点した小項目の得点を大項目ごとに合計し、当該大項目の評価点とする。

⑶　最終評価点の算出

選定委員ごとに各大項目の評価点を合計し、当該選定委員の合計点とする。

選定委員全員の合計点を合算し、選定委員総数で除して「平均点（最終評価点）」を算出する。平均点は、小数第３位を四捨五入し、小数第２位まで算出する。

⑷　最低基準点

受託候補者として選定されるためには、最終評価点が１００点満点中６０点以上でなければならない。

この基準を満たすプロポーザル参加者がいない場合は、受託候補者を選定しない。

４　提案書評価指標及び配点表（１００点満点）

評価分類（大項目）	配点	評価分類（小項目）	小項目満点
１　会社概要	１０	⑴　会社の経営基盤、財務状況が健全であり、長期（３年間）にわたり途切れることなく安全・確実に業務を履行できるか。	５
		⑵　自社の持つ独自の強みやノウハウを活かした特徴ある施策及び運営に対する熱意が示されているか。	５
２　業務の実績	５	⑴　本業務と同等規模（単独方式又はセンター方式）の学校給食受託実績が豊富であり、確実な履行プロセスが担保されているか。	５
３　基本的な考え方	２０	⑴　食育の観点から給食を「生きた教材」と捉え、児童・生徒の心身の健全な発達に寄与する教育的な方針を有しているか。	１０
		⑵　アレルギー献立対応ガイドライン（別記２）を完全に遵守し、交差汚染（コンタミ）と誤配防止を高い確度で防止する具体的体制が構築されているか。	１０
４　従事者配置・運営体制	１５	⑴　責任者およびボイラー従事者（蒸気・温水等）の要件を確実にクリアし、安全な日常点検・運転操作を行うための適切な人員を配置できるか。	５
		⑵　感染症発生に伴う突発的な複数名の出勤停止時等に、即座に自社代替応援員を現地派遣できる体制が確立されているか。	５
		⑶　令和９年４月１日の稼働開始に向け、従事者の確保・配置、必要な教育・研修及び業務の引継ぎその他の準備が、提案者の状況に応じて計画的かつ確実に行われる計画となっているか。	５
５　従業員の教育・研修	５	⑴　現場従事者全員に対する食品安全衛生管理、調理技術、アレルギー事故防止、及び各種ボイラーの安全な日常点検・操作等に関する実効性の高い研修プランがあるか。	５
６　衛生管理体制	１５	⑴　マニュアル等に基づき、ドライシステムの徹底、調理場内のエリア制限、自社での徹底した衛生工夫が計画されているか。	５

評価分類（大項目）	配点	評価分類（小項目）	小項目満点
		⑵　月２回以上の定期検便、１０月～３月の毎月ノロウイルス検査、健康診断の実施及び出勤時の厳格な体調確認体制が確立されているか。	５
		⑶　拭き取り検査への協力、日常の清掃・排水溝清掃、長期休業中の機器分解清掃が適切に計画され、施設全体を清潔に維持できるか。	５
７　危機管理体制	１０	⑴　調理中・配食時の異物混入、加熱不足、機械故障、災害等が発生した際の緊急手直し・連絡マニュアルが整備されているか。	５
		⑵　食中毒やアレルギー事故、過失によるボイラー・施設設備の破損に備え、十分な損害賠償保険への加入や保障体制が確立されているか。	５
８　特定テーマ・独自提案	１０	⑴　地域雇用、環境配慮、ＩＳＯ認証等の活用その他、本業務の質の向上に資する独自の取組やビジョンが具体的に示されているか。	１０
９　見積書	１０	⑴　本市が提示する契約額の上限の範囲内であり、適正な労働環境を維持しつつ、業務を確実に履行できる適正な積算（別表２準拠）が示されているか。	１０