

## 赤磐市立中央学校給食センター調理等業務委託に係る公募型プロポーザル審査要領

### 1 目的

高度な専門知識やノウハウを持つ適切な事業者を公募型プロポーザルで選定するにあたり、審査要領を策定することで円滑な審査と、審査の透明性を確保することを目的とする。

### 2 選定主体

中央学校給食センター調理等業務委託に係る公募型プロポーザル審査会（以下「審査会」という。）により審査を実施する。

### 3 選定の形式

書類審査及びプレゼンテーション審査（デモンストレーション含む。）とする。

### 4 審査対象者

赤磐市立中央学校給食センター調理等業務委託に関する公募型プロポーザル公告（以下「公告」という。）に規定する参加資格を承認された事業者で、期限内に必要な書類の全てを提出した事業者

### 5 選定の方法

- ア 受注候補者を選定する審査会は審査委員長が招集する。
- イ 「7 審査員」に規定された審査委員長及び審査委員は審査会において、「6 企画提案書の審査方法」により審査、採点し、総得点の高い順に受託候補者と次点者を選定する。
- ウ 最高点となった提案参加者が2事業者以上ある場合は、評価項目「③業務実施体制」の得点が高い方から順に受託候補者及び次点者とする。
- エ 上記方法においても同点のある場合には、審査会の協議により、受託候補者と次点者を選定する。
- オ プレゼンテーションを行わない事業者は失格とし、採点を行わない。
- カ 審査委員長及び審査委員の点数の平均が100点に達しなかった事業者は失格とする。

### 6 企画提案書の審査方法

#### (1) 審査基準

以下の基準に基づき、審査を行う。（審査表は別紙のとおり。）

評価項目		配点
①	会社概要及び給食業務委託の実績	20 / 200点
②	安全・衛生管理体制	20 / 200点
③	業務実施体制	20 / 200点
④	教育研修体制	20 / 200点
⑤	危機管理体制	20 / 200点
⑥	稼働準備体制	10 / 200点
⑦	給食サービスの向上	30 / 200点
⑧	給食材料の取扱い	10 / 200点
⑨	その他仕様書以外の発展的な提案	30 / 200点
⑩	見積価格の評価	20 / 200点

①から⑨までの点数については整数とする。

価格点については、配点（20点）に無効以外の最安提案価格の当該提案価格に対する割合を乗じ小数点以下は四捨五入して算出する。

$$\text{価格点} = (\text{最安提案価格} / \text{提案価格}) \times 20 \text{点}$$

審査は総合審査方式により行う。提案参加者からの提出書類、企画提案書、プレゼンテーションの内容及び見積書等を比較・検討し総合的に審査、採点することにより、最高点となった受託候補者1者を選定する。

## (2) 審査項目

### ① 会社概要及び給食業務委託の実績

ア 会社概要について（特色、セールスポイント等）

イ 学校給食調理業務受託実績（企業グループ全体での実績で判断することも可とする）

※公告日時点で履行している代表的なものを最大9件まで記載し、契約書の写し又は発注書の証明等を必ず添付すること。

併せて、代行保証の体制を有することを証明する書類を必ず添付すること。

### ② 安全・衛生管理体制

ア 社内の管理体制及びマニュアルの整備について

イ 従事者の健康管理及び感染症罹患時の対応について

ウ 異物混入等のインシデント防止対策と発生時の対応について

### ③ 業務実施体制

ア 従事者の確保及び配置に対する考え方について

イ 人員の配置構成について

ウ 各業務部門の1日のタイムスケジュールについて

エ 本部スタッフの運営支援体制

### ④ 教育研修体制

ア 従事者の教育研修に対する基本的な考え方について

- イ 教育研修体系、研修内容及び研修方法等について
- ウ 業務マニュアルの整備について
- ⑤ 危機管理体制
  - ア 食中毒や災害時の対応について
  - イ 非常時における給食確保について
- ⑥ 稼働準備体制
  - ア 業務開始に向けた人員体制及び準備スケジュールについて
- ⑦ 給食サービスの向上
  - ア 給食に対する満足度及び喫食率を高めるための対応について
  - イ アレルギー対応に対する考え方について（現在、除去食対応を基本としている）
  - ウ 給食へのクレーム対応について
- ⑧ 給食材料の取扱い
  - ア 品質管理方法等
  - イ 食の安全への取り組みについて
- ⑨ その他仕様書以外の発展的な提案