

十和田地域広域事務組合学校給食調理業務委託に係る
公募型プロポーザル評価基準

令和 8 年 10 月

十和田地域広域事務組合教育委員会

十和田地域広域事務組合学校給食調理業務委託に係る公募型プロポーザル評価基準

十和田地域広域事務組合学校給食調理業務委託に係る公募型プロポーザル評価は、下記のとおり審査・評価するものとする。

記

1. 審査項目及び配点

審査項目及び配点は、以下の表のとおりとする。

審査項目	配点
① 提案書に基づく評価（表1）	80
② 見積提案書による評価（表2）	20
合計点	100

2. 審査の評価方法

十和田地域広域事務組合学校給食調理業務委託業者選定委員会では、提案書及び見積提案書を以下のとおり評価し、各委員による評価点を合計した評価点により審査を行う。

① 提案書に基づく評価の採点方法

- ・選定委員は、表1の各項目に基づき1点から5点までの5段階評価を行う。
- ・評価項目の各配点に5段階評価に応じた係数を乗じた得点を評価点とする。

評価区分		係数（配点に乗じる値）
5	非常に良い	× 1. 0
4	良い	× 0. 8
3	普通	× 0. 6
2	やや不十分	× 0. 4
1	不十分	× 0. 2

（例）評価項目「7. その他独自の取り組み」の得点（配点2）の算出方法

選定委員の評価区分が4の場合

配点	係数	得点
2	× 0. 8	= 1. 6

②見積提案書による評価の採点方法

調理業務委託の5年間にかかる消費税を含む見積総額と人件費を以下のとおり評価計算したものを見積提案書による評価点とする。

(表2) 見積提案書による評価配点表

No.	経費区分	評価計算式	配点
1	事業費評価	一番安い提案者の見積総額 / 提案者の見積総額 × 配点	15
2	人件費評価	提案者の見積人件費 / 提案者の見積総額 × 配点	5
合 計			20

※1 計算結果の小数点以下第2位を四捨五入

※2 見積総額、見積人件費とも最小値は1円

(表1) 提案書による評価配点表

No.	評価分類(大項目)	配点計	評価分類(中項目)	評価分類(小項目)	配点
1	会社の受託実績	3	①調理業務受託実績	①学校給食施設、集団調理施設等での調理業務受託実績を多数有し、本業務を受託する際の信頼性や確実性があるか。	3
2	学校給食に対する考え方について	4	①学校給食の意義や役割等への理解と考え方 ②学校給食調理業務に取り組む姿勢と方策	①教育の一環としての安全・安心な給食を提供するための理念・方針、食育に関する学校給食の役割などを理解しているか。	2
				②児童生徒に学校給食を提供するために取り組む姿勢と具体的な方策があり、その実現に向けて積極的な提案がされているか。	2
3	安全・衛生管理について (事故の未然防止等)	19	①衛生管理対策や指導、検査体制の考え方 ②異物混入や食中毒防止の取組みや考え方 ③従事者の健康管理対策 ④従事者の作業環境や安全への配慮	①衛生専門部署による定期的な巡回指導や事業者が自ら行う衛生検査の内容、頻度等についての提案があるか。	7
				②異物混入、食中毒等を防止するための対応策及び管理体制は適切か。	6
				③従業員の健康管理(健康診断・検便、ノロウィルス防止対策等)及びメンタルヘルスは、実施されているか。	3
				④従業員の労働災害の防止のため、安全な業務環境への配慮や労働安全管理に関する取り組みはあるか。	3
4	危機管理について (不測の事態が発生した場合の措置)	18	①調理事故、異物混入等発生時の対応等 ②調理員が不足した場合の対応 ③災害時の対応や協力体制等	①給食事故発生時(食中毒、異物混入等)の対応等(原因究明、献立変更等の緊急時の協力や連絡体制など)が具体的に示されているか。	7
				②大量離職や病気休暇取得者の大量発生等で、調理員が一時的に不足となった場合の他事業所からの応援体制などが整備されているか。	7
				③災害発生時等、非常時の対応策や協力体制が示されているか。	4
5	調理業務従事者の体制、研修について	26	①配置人数 ②組織・管理体制及び有資格者数 ③業務責任者等の配置、資格、経験内容等 ④地元雇用や雇用継続等の考え方 ⑤研修体制・計画	①人数設定の根拠を含め、配置人数が適正か。	6
				②資格者が多数おり、調理指示が徹底される組織、管理体制か。	5
				③業務責任者等は、学校給食調理業務や衛生管理について、経験豊富な知識を有した有資格者で、滞りなく遂行可能か。	5
				④地元採用(十和田市、六戸町)や賃金水準の確保、従前からの調理従事者の希望に沿った配置での雇用の継続等について配慮されているか。	5
				⑤安全衛生や調理技術の向上に関する教育研修体制が定期的に十分な頻度計画され(年間プログラム、衛生研修、技術研修、新採用研修)、研修効果が期待できるか。	5
6	供給開始に向けた準備について	8	①受託から給食開始までの工程と準備計画 ②従事者に対する指導及び研修計画	①受託から給食開始までの準備スケジュール等が適切で、また無理のない工程が組まれているか。	4
				②調理従事者を計画的に養成できる研修システムを有し、新規採用者等への安全衛生を含め、指導や研修内容は十分なものであるか。	4
7	その他独自の取り組み	2	①運営全般や食育支援、地域貢献などの独自の取り組み	①運営全般や食育支援、地域貢献などに関する独自の取り組みがあり、期待する効果が見込まれるか。	2
合 計		80			