

# 朝霞第四小学校給食調理等業務委託

## 事業候補者選定基準

令和2年4月

朝霞市教育委員会

朝霞第四小学校給食調理等業務委託事業  
事業候補者選定基準

1 目的

この基準は、朝霞第四小学校給食調理等業務委託事業候補者を公募型プロポーザルによって選定を行うにあたり、応募者の提案に具体的な指針を与え、選定方法及び評価項目等に公平性を示すものです。

2 選定者

朝霞市学校給食調理等業務委託事業候補者選定委員会（以下「選定委員会」という。）により選定します。

3 評価項目、評価基準及び配点

別表1及び別表2「朝霞第四小学校給食調理等業務委託事業プロポーザル評価基準表」のとおりです。

4 審査表

別表3「朝霞第四小学校給食調理等業務委託事業プロポーザル評価選定表」のとおりです。

5 選定方法

- (1) 企画提案書に基づき、第一次選定「書類審査」、第二次選定「プレゼンテーション審査」及び第三次選定「現地審査」による選定を行います。
- (2) 審査は、評価項目ごとに配点を設け、項目ごとに評価、採点します。
- (3) 提案者が1事業者の場合であっても選定を行います。
- (4) 各委員の採点の合計点をその提案者の得点とします。
- (5) 得点が50点未満の場合は、応募者が事業候補者として求められている水準に達してないと判断し、当該事業者は失格とします。

6 第一次選定「書類審査」

- (1) 企画提案書副本及び調査報告書（事務局作成）は、事前に各委員に配布します。  
なお、これらは委員限りとし、他者が閲覧することがないよう委員が保管してください。
- (2) 委員は、各自で評価項目を事前に書類審査し、選定委員会で決定します。

## 7 第二次選定「プレゼンテーション審査」

- (1) プレゼンテーション（発表）は、評価項目の内容について行います。
- (2) プレゼンテーション（発表）は、応募者1社あたり5名までとします。
- (3) プレゼンテーション（発表）は、企画提案書についての説明を行い、その後質疑応答を行います。
- (4) プレゼンテーション（発表）の時間は、1社あたり20分程度とします。

## 8 第三次選定「現地審査」

- (1) 第二次選定において審査した内容のうち、現地で確認できるものについての審査を行います。
- (2) 朝霞第四小学校給食調理等業務委託事業プロポーザル評価選定表（第二次）の項目2及び3について、現地審査により必要に応じて加点・減点等を行います。

## 9 事業候補者の選定

事務局が各委員の第二次選定「プレゼンテーション審査」の採点結果を集計し、集計結果から順位を決定し、得点の高い上位3社程度を第三次選定参加候補者として選定し、事業者の現地審査を実施したのち、事業候補者を決定します。

ただし、事業者が3業者に満たない場合は、この限りではありません。

得点最高位の事業者を事業候補者として選定します。なお、同点の場合は選定委員会委員長の決によります。

## 10 審査結果の通知及び公表

事業候補者を選定した後、事業者全員に通知するとともに朝霞市ホームページにて公表します。

【別表1】

朝霞第四小学校給食調理等業務委託事業

プロポーザル評価基準表

1 評価項目、評価の視点、配点

項目	評価項目	評価の視点	配点
1	企業理念 (様式5号、様式10号、様式11号)	①学校教育の一環としての給食の意義、重要性を認識しているか。 ②食育に関する学校給食の役割について具体的な記載がされているか。 ③学校との交流活動など前向きに考えているか。 ④学校給食に取り組む課題を認識しているか。 ⑤仕様書への質問は的確で、かつ積極的であるか。	20点
2	安全衛生管理 (様式6号、様式7号)	①衛生管理に係る基本的な考え方 ②衛生管理体制ができているか。チェック方法、報告・管理基準、マニュアル整備など。 ③異物混入や食中毒等問題発生時の対応策及び管理体制 ④アレルギー食対応などの認識ができているか。	25点
3	業務遂行能力 (様式8号、様式9号、様式12-1、-2、-3号)	①受託後の開始までの研修、育成計画ができているか。 ②調理従事者等に対する指導、研修体制ができているか。 ③有能な人材確保の取り組みを考えているか。 ④調理従事者等の健康管理体制をどう考えているか。 ⑤調理従事者等の待遇（給与を含む）や福利厚生など処遇についての考え方 ⑥人員配置計画、配置予定者の資格、欠員補充や代替え体制など具体的な記載がされているか。	25点
4	事業安定性 (様式3号、様式4号)	①全国、県内での学校給食調理等受託実績	20点
5	見積書 (様式2号、13号)	①会社概要等の内容 ②調理補助員賃金等見積書の内容	10点
		計	100点

## 2 評価基準

評価	評価内容（項目1～3）	係数	備考
A	非常に優れている。	1.0	おおむね90%以上で評価できる。
B	平均より優れている。	0.8	おおむね70%以上90%未満で評価できる。
C	平均的である。	0.6	おおむね50%以上70%未満で評価できる。
D	平均より劣っている。	0.2	おおむね30%以上50%未満で評価できる。
E	はるかに劣っている。	0.0	おおむね30%未満で評価できる。

※項目4，5については審査表のとおり、実績、見積額等で相対評価を実施

## 3 第一次選定「書類審査」の審査方法

提出書類を確認後、選定委員に配布します。

選定委員は、企画提案書により「プロポーザル評価選定表」にて、鉛筆書き等の仮審査段階で、5月下旬開催予定の第一次選定委員会に持参してください。

第一次選定会で、5選定方法（5）のとおり「得点が50点未満」の場合は、失格とします。

第一次選定会で1事業者となっても第二次選定は実施します。

第一次選定の結果は、第二次選定には持ち越ししません。

【別表2】

朝霞第四小学校給食調理等業務委託事業  
 プロポーザル評価基準表  
 第二次選定「プレゼンテーション審査」

選定委員会は、第一次選定において選定された事業者を対象に、1事業者ずつプレゼンテーション（補足説明）及びヒアリング（質疑応答）による選定を行います。

日時	令和2年6月下旬の予定 (決定次第、連絡します。)	
会場	朝霞市溝沼学校給食センターの予定 (決定次第、連絡します。)	
時間	プレゼンテーション（補足説明） 20分以内 ヒアリング（質疑応答） 10分程度 採点時間 10分程度	
審査方法	企画提案書に基づいたプレゼンテーションにより審査します。 第一次選定結果は関係なく、第二次選定結果で最高得点者から3社程度を選定し、第三次選定を実施します。	
使用機器	プロジェクター等を使用する場合、機器によって応答しない場合があるので主催者では用意しません。 応募事業者でパソコン、プロジェクター等使用希望の場合は準備願います。また、使用される場合は事前に担当に連絡願います。 ※事務局で用意する機材 ホワイトボード 1台 スクリーン 1台 電源用延長ケーブル 1台	
審査順	提案書等の受付順とする。	

【別表3-1】

## 朝霞第四小学校給食調理等業務委託事業

## プロポーザル評価選定表

## 第一次 第二次 委員名

項目	評価項目	評価の視点	配点	評価		得点
1	企業理念 (様式5号、 様式10号、 様式11号)	①学校教育の一環としての給食の意義、重要性を認識しているか。 ②食育に関する学校給食の役割について具体的な記載がされているか。 ③学校との交流活動など前向きに考えているか。 ④学校給食に取り組む課題を認識しているか。 ⑤仕様書への質問は的確で、かつ積極的であるか。	20点	A	1.0	
				B	0.8	
				C	0.6	
				D	0.2	
				E	0.0	
2	安全衛生管理 (様式6号、 様式7号)	①衛生管理に係る基本的な考え方 ②衛生管理体制ができているか。チェック方法、報告・管理基準、マニュアル整備など。 ③異物混入や食中毒等問題発生時の対応策及び管理体制 ④アレルギー食対応などの認識ができているか。	25点	A	1.0	
				B	0.8	
				C	0.6	
				D	0.2	
				E	0.0	
3	業務遂行能力 (様式8号、 様式9号、 様式12-1、 -2、-3号)	①受託後の開始までの研修、育成計画ができているか。 ②調理従事者等に対する指導、研修体制ができているか。 ③有能な人材確保の取り組みを考えているか。 ④調理従事者等の健康管理体制をどう考えているか。 ⑤調理従事者等の待遇(給与を含む)や福利厚生など処遇についての考え方 ⑥人員配置計画、配置予定者の資格、欠員補充や代替え体制など具体的な記載がされているか。	25点	A	1.0	
				B	0.8	
				C	0.6	
				D	0.2	
				E	0.0	
4	事業安定性 (様式3号、 様式4号)	①全国、県内での学校給食調理等受託実績	20点	A	1.0	
				B	0.8	
				C	0.6	
				D	0.2	
				E	0.0	
5	見積書 (様式2号、 様式13号)	①会社概要等の内容 ②調理補助員賃金等見積書の内容	10点	A	1.0	
				B	0.8	
				C	0.6	
				D	0.2	
				E	0.0	
計			100点			

## 【別表 3-2】

## 朝霞第四小学校給食調理等業務委託事業

## プロポーザル評価選定表

第三次 委員名 \_\_\_\_\_

項目	評価項目	評価の視点	配点	評価		得点
2	安全衛生管理 (様式 6 号、 様式 7 号)	①衛生管理に係る基本的な考え方 ②衛生管理体制ができているか。チェック方法、報告・管理基準、マニュアル整備など。 ③異物混入や食中毒等問題発生時の対応策及び管理体制 ④アレルギー食対応などの認識ができているか。 ※学校長、栄養士等への確認	25 点	A	1.0	
				B	0.8	
				C	0.6	
				D	0.2	
				E	0.0	
3	業務遂行能力 (様式 8 号、 様式 9 号、 様式 12-1, -2, -3 号)	①受託後の開始までの研修、育成計画ができているか。 ②調理従事者等に対する指導、研修体制ができているか。 ③調理従事者等の健康管理体制をどう考えているか。 ※学校長、栄養士等への確認	25 点	A	1.0	
				B	0.8	
				C	0.6	
				D	0.2	
				E	0.0	
計			100 点			