

南部町立学校給食センター調理等業務委託事業審査要領

1 件名

南部町立学校給食センター調理等業務委託事業

2 目的

南部町立西伯給食センター及び南部町立会見給食センターにおいて、南部町立小中学校の児童生徒及び教職員が喫食する給食の調理及びこれに付随する業務（施設改修、施設修繕、物品整備その他の別に定める業務を除く。）の委託を行う。

3 業務内容

本事業に係る詳細は、仕様書に定めるところによる。

4 審査会の設置

名称は「南部町立学校給食センター調理等業務委託事業公募型プロポーザル審査会」（以下「審査会」という。）とし、審査員の数は9名とする。

5 審査方法

南部町にとって最適な受託事業者を選定するため、審査会において、提出された提案書について最も高い点数を得た者を最優秀提案者とする。

6 審査項目及び得点

(1) 審査項目及び各項目の配点は、以下のとおりとする。

審査項目		配点
学校給食に対する姿勢	学校給食に対する基本的な考え方	5
	調理業務に関する提案	5
衛生管理業務	衛生管理業務に関する考え方、体制がしっかりしているか。	20
調理業務等の実施体制	経験豊富な有資格業務責任者の配置、有能な人材を確保するためのノウハウの構築、従事者の給食業務への意欲向上を図り、長期雇用させるための工夫がされているか、食物アレルギー等への対応ができる体制が整っているか。	20
安全安心な食の提供体制	調理場での作業工程・作業動線等を適切に計画しているか。食中毒発生や異物混入時の対応及び防止対策並びに食物アレルギー等への対応を適切に行なえるか。	20
指導研修体制	巡回指導計画、衛生研修計画、調理技術研修等の実施や有能な人材の育成計画や研修計画が立てられているか。	10

食育等への姿勢	町が推し進める食育の推進、地産地消への取り組みについての協力や積極的な提案がなされるか。食を通しての学校との交流が考えられているか。	10
施設・公用車維持管理	町から貸与している設備、備品の維持管理について日常点検、年間計画、事故防止等はしっかりしているか。	5
見積額	適正な価格のもと、経費見積額が算定されているか。	5
合 計		100

(2) 採点方法

審査会の審査員の人数×100点を満点とし、審査員が採点した点数の合計点が最も高い点数を得た者を最優秀提案者に決定する。

なお、合計点が最も高い者が複数あったときは、合計点から見積額に係る点数を減じた点数が最も高い者を最優秀提案者に決定するものとし、なお同点の場合は、くじにより決定するものとする。

また、応募者が1者のみの場合は、審査員の人数×100点を満点とし、満点に0.6を乗じて得た点数以上の点数を得た者を最優秀提案者に決定する。

7 その他

本要領に記載のない事項について疑義が生じたいときは、その取扱いについて審査会の協議により決定するものとする。