大東市中学校給食調理配膳等業務委託
総合評価一般競争入札における落札者決定基準

学校給食を受託する事業者は、学校給食調理業務等の大量調理の実績があり、学校給食の理念や意義を十分理解しているとともに、調理技術、安全衛生管理等の優れたノウハウを有しており、従業員教育も徹底していなければならない。また、安定した給食の提供のためには、事業者の経営状況等が安定し、調理員をはじめとする従業員も安定的に雇用されていなければならない。

以上のことを踏まえつつ、本業務に係る提案書等の評価については、「大東市総合評価審査委員会」において、以下により行うものとする。

１　事業者評価（提出書類に基づく事務局採点）

（１）審査項目

①事業実積（配点：５点）

②価格提案（配点：３０点）

③財務状況（配点：５点）

（２）各審査項目の評価方法について

①事業実績

審査項目	配点	審査内容
学校給食の実績	5	他自治体を含み過去５年（令和３年度以降）に契約履行が完了した大量調理による学校給食調理実績を有しているか。

履行が完了した契約の件数により次の配点とする。

なお、２年以上の長期契約を締結している場合は、年度の完了により履行の完了とみなす。

・１０件以上である　…５点
・８件以上１０件未満である　…４点
・６件以上８件未満である　…３点
・４件以上６件未満である　…２点
・１件以上４件未満である　…１点
・契約の履行を完了しているものがない　…０点

②価格提案（見積金額は予定価格の範囲内であること。）

審査項目	配点	審査内容
見積金額	３０	最低見積金額に対して、当該事業者の提示した見積金額がどの割合であるかという視点で評価する。

見積金額について、以下の算出方法により点数化する。

≪算定式≫

価格点　＝　３０点×（最低見積金額／当該事業者の見積金額）

③財務状況（外部専門家による決算資料等に関する評価）

審査項目	配点	審査内容
財政的安定度	5	契約期間を通じて安定して継続的に業務を履行できるかどうかという視点で評価する。

採点方式は０から５までの６段階評価とする。

５点	０点
良好である ◀――――――――――――――――――――▶	重大な問題がある

２　提案評価（審査委員による評価）

（１）審査項目（詳細は下表のとおり）

①学校給食に対する考え方（配点：５点）

②運営体制（配点：１０点）

③運営能力（配点：１０点）

④衛生管理体制（配点：５点）

⑤危機管理体制（配点：５点）

⑥業務従事者等に対する研修・指導計画（配点：５点）

審査項目	配点		審査内容
１　学校給食に対する考え方	5		・教育の一環である学校給食の理念や意義を正しく理解し、安全･安心で美味しい給食を提供する意欲を感じられるか。また、学校や地域の食育の推進に関してどのような考え方を持っているか。 ・学校側との連携姿勢がみられるか。（給食時間への配慮等）
２　運営体制	１０		・業務責任者、副責任者の資格が確保されており、調理従事者が無理・無駄なく配置されているか。 ・休暇や退職等による欠員へのバックアップ体制が安定的に組まれているか。 ・安定的な配送・回収業務体制が組まれているか。 ・指揮命令系統及び業務分担が明確になっており、市の指示を迅速に各従業員に周知徹底できる体制になっているか。
３　運営能力	１０	5	・予定献立に基づき、衛生管理に配慮した効率的な作業工程表及び作業動線図を作成できるか。 ・調理従事者の兼務（掛け持ち）による汚染を防ぎ、人・物・食材の動線や衛生上の注意点を正しく整理・管理できているか。 ・衛生上のリスクを調理従事者に周知し、理解させる体制が組まれているか。

		5	・アレルギー対応食に関する取り組み、実績、及び調理担当者の経験・能力は信頼に足るものか。 ・配送時、適切な温度管理体制（保温・保冷）が運用されているか。特に、直前配送となる米飯及び汁物について、時間管理と併せて、基準温度を確実に保持するための具体的な運用上の取り組みがなされているか。
4　衛生管理体制	5		・学校給食業務の衛生管理に関する理解度は十分か。 ・衛生管理に関する社内ルールは、衛生上のリスク（食中毒、異物混入等）を効果的に低減できる内容となっているか。 ・調理従事者等の健康管理について、厳格な取り組みが運用されているか。
5　危機管理体制	5		・危機管理に関する社内ルールは、想定されるリスク（食中毒、危険異物、アレルギー事故、配送トラブル、現場トラブル等）に対し、事故発生時の連絡体制を含め、適切な内容となっているか。また、順次見直しがなされているか。 ・業務代行者を含め、代替食を提供するための体制は確立されているか。
6　業務従事者等に対する研修･指導計画	5		・業務従事者等の資質維持・向上のため、調理技術、衛生管理知識、アレルギー対応等に関する研修計画・指導計画は策定されているか。また、その内容は実効性のあるものか。

（2）各審査項目の評価方法について

提出された提案書についてプレゼンテーション及びヒアリングを行い、審査委員が主観的評価により各審査項目（①～⑥）を評価する。なお、審査委員の採点方式は、以下のとおり５段階評価とする。

各審査委員の評価点の合計を審査委員数で割った点数（小数点第１位まで（四捨五入）とする。）を、各事業者の審査項目ごとの評価点とする。

≪審査項目　１～６について≫

・優秀である　　…５点（審査項目２については１０点）
・やや優秀である…４点（審査項目２については８点）
・平均的である…　３点（審査項目２については６点）
・やや物足りない…２点（審査項目２については４点）
・物足りない　…　１点（審査項目２については２点）

3　現地視察による調理施設の評価（栄養教諭である審査委員及び事務局栄養士による評価）

（1）審査項目

調理施設が安全・安心な給食を提供できる環境であるかどうか（配点：２０点）

（2）評価方法について

栄養教諭である審査委員及び事務局の栄養士が、現地調理施設を実地で視察し、『大東市中学校給食衛生管理基準』に基づいて、調理施設の環境を評価する。なお、採点は、事務局内で合議により行うものとする。

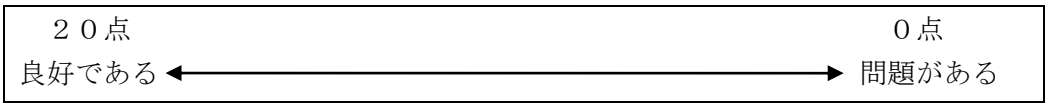
≪採点方法について≫

・０から２０までの２１段階評価とする。

・評価にあたっては、『大東市中学校給食衛生管理基準』に基づき３０の審査項目を設定し、各審査項目の配点を１点とする。（３０点満点）

・以下の算定式により２０点満点に換算する。（小数点第１位を四捨五入し、整数とする。）

調理施設評価点　＝　３０の審査項目の採点合計×２０／３０



４　総合評価の方法

上記１から３で得られた点数を合計し、事業者の最終評価点を算出する。（１００点満点）

事業者評価・・・４０点
提案評価・・・４０点
調理施設評価・・・２０点　　計１００点

なお、会社概要（様式第３号）に記入されている「障害者の雇用状況」が、法定雇用義務があるにも関わらず「法定雇用率未満」である場合は、最終評価点から２点減点するものとする。

５　落札者の決定方法等

（１）地方自治法施行令第１６７条の１０の２第２項に規定する場合を除き、予定価格の範囲内をもって入札した者のうち、最終評価点が最も高い事業者を落札者として決定する。

（２）入札参加者が１者であった場合も、本落札者決定基準に基づき審査を行う。

（３）最終評価点（価格提案の評価点は除く）が４２点に満たない場合、本業務の事業者として要件を満たしていないものとして、落札者として選定しない。

（４）審査項目中、採点の低い項目が複数あり、適正な業務の履行に支障があると判断したときは、失格とする場合がある。また、決算資料等による評価において、財務上深刻な問題が判明したときは、その理由のみにより失格とする場合がある。

（５）最終評価点の最も高い事業者が２者ある場合は、当該者にくじを引かせて落札者を決定する。

（６）落札者を決定した後、直ちに本業務の総合評価に関する審査結果の公表を行う。

参　考

大東市総合評価審査委員会の委員構成

委員	専門的知識を有する者（大学教授等）	２名	
	教育長		
	大東市立中学校長	１名	
	大東市立中学校栄養教諭	１名	
	関係行政機関の職員	１名	計６名