

採点表(審査基準)

【明石市立 小学校給食調理業務委託】

区分	審査項目	審査基準	配点	評価									
				内訳	評価内容	点数	採点						
企画提案評価	(1) 学校給食に対する理解	①学校給食の意義や特色に対する理解度	20	5	良い	5点							
		やや良い			4点								
		普通			3点								
		やや良くない			1点								
	②安全で安心な学校給食の提供に対する意欲・姿勢	□学校給食法の趣旨等に沿った会社の理念・方針等を有し、その実現に向けての取り組みが期待できるか	5	5	良い	5点							
	やや良い	4点											
	普通	3点											
	やや良くない	1点											
	③学校運営への協力・連携	□学校教育の重要性が認識され、児童・栄養教諭・教職員・学校給食員と連携を図るための適切な対応方法が示されているか	5	5	良い	5点							
	やや良い	4点											
	普通	3点											
	やや良くない	1点											
	④食育、SDGsなどの具体的な取り組みの提案	□会社として、食育、SDGsなどにつながる学校給食の取り組みが期待できるか。また、取り組みにおいて意欲は感じられるか	5	5	良い	5点							
	やや良い	4点											
	普通	3点											
	やや良くない	1点											
	(2) 安全衛生管理体制	①衛生管理	□学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアル、明石市学校給食安全衛生マニュアル及びHACCPなどを正しく理解しているか □学校給食安全衛生に関して、自社マニュアルを確立しているか □食中毒についての考え方と事故防止策など具体的な対応が提案されているか	55	15	良い	15点						
		やや良い	11点										
		普通	7点										
		やや良くない	3点										
良くない		0点											
②食物アレルギー事故防止対策	□明石市食物アレルギー対応マニュアルを正しく理解しているか □食物アレルギー対応に関して、自社マニュアルを確立しているか □事故防止策など具体的な対応が提案されているか	10	10	良い	10点								
やや良い	8点												
普通	6点												
やや良くない	2点												
良くない	0点												
③異物混入事故防止対策	□明石市立小学校・特別支援学校給食における異物混入事故対応マニュアルを正しく理解しているか □異物混入事故対応に関して、自社マニュアルを確立しているか □事故防止策など具体的な対応が提案されているか	10	10	良い	10点								
やや良い	8点												
普通	6点												
やや良くない	2点												
良くない	0点												
④調理現場における従事者への教育・研修体制	□衛生管理、食物アレルギー事故防止対策、異物混入事故防止対策などに関する教育体制が整備されているか。また、配置前研修は適切な内容で実施され、調理現場で効果を発揮できるものが提案されているか □調理現場におけるチームワークの重要性を認識し、向上のための具体的な取り組みが提案されているか	10	10	良い	10点								
やや良い	8点												
普通	6点												
やや良くない	2点												
良くない	0点												
⑤危機管理体制	□突発的な事故や災害時などの対応計画が提案されているか。 □具体的に関係者間の連絡体制、事業者内部での支援・サポート体制などが提案されているか	10	10	良い	10点								
やや良い	8点												
普通	6点												
やや良くない	2点												
良くない	0点												
(3) 業務遂行能力	①応募校における人員配置・調理従事者定着の工夫	□応募校に適した数の人材が配置予定となっているか □配置予定者の資格、学校給食経験年数は適切か □調理従事者の定着に向けた待遇改善や福利厚生における工夫や取り組みが提案されているか	65	15	良い	15点							
	やや良い	11点											
	普通	7点											
	やや良くない	3点											
	良くない	0点											
	②配置予定業務責任者の経験・能力	□業務責任者として同種業務に従事した経験があるか □問題が発生した際の対応力はあるか □調理現場でのマネジメント力はあるか			15	15		良い	15点				
	やや良い	11点											
	普通	7点											
やや良くない	3点												
良くない	0点												
③本社・拠点事務所によるバックアップ体制	□現場の調理従事者との連携方法や、現場を支援する体制が提案されているか □巡回の頻度や内容、課題等がある場合の指導体制が提案されているか □調理従事者の人材確保に向けた具体的な対応が提案されているか □急な欠員時等（病欠、退職等）が発生した場合の迅速なバックアップ体制が提案されているか	15	15	良い			15点						
やや良い	11点												
普通	7点												
やや良くない	3点												
良くない	0点												
④損害賠償保険の種類・内容	□生産物賠償責任保険など加入保険の種類、内容等は適切か			5	5	良い	5点						
やや良い	4点												
普通	3点												
やや良くない	1点												
良くない	0点												
⑤会社の財務体質（安定性・安全性）	□健全な財務状況であり、長期にわたって業務が実施できる財務体質か	5	5			良い	5点						
やや良い	4点												
普通	3点												
やや良くない	1点												
良くない	0点												
<保有従業員数（人材確保・欠員支援）>	□兵庫県内（神戸市、阪神地域、播磨東地域、姫路市）に一定規模以上の人員がいるか			5	5	150人以上	5点						
100人以上150人未満	4点												
50人以上100人未満	3点												
15人以上50人未満	2点												
15人未満	1点												
<事業実績（近隣の会社の信用力）>	□兵庫県内（明石市、神戸市、阪神地域、播磨東地域、姫路市）の学校給食調理業務実績はどのぐらいか	5	5			22校以上	5点						
16校～21校	4点												
10校～15校	3点												
4校～9校	2点												
3校以下	1点												
公共性（施策反映）評価	(1) 障害者の積極雇用			□障害者雇用促進法第43条に係る障害者の雇用義務がある業者で、雇用する障害者数が法定雇用障害者数以上あるか □障害者雇用促進法第43条に係る障害者の雇用義務がない業者で、障害者の雇用があるか	10	1	雇用あり		1点				
	雇用なし			0点									
	(2) 子育て支援への取組			□子育て支援の取り組みが調書に記載されているか			2		2		記載あり	2点	
	記載なし	0点											
	(3) インクルーシブ社会づくりへの取組	□インクルーシブの取り組みが調書に記載されているか	2	2				記載あり			2点		
	記載なし	0点											
(4) 若年雇用者育成のための取組	□若年雇用者育成の取り組みが調書に記載されているか	2			2	記載あり		2点					
記載なし	1点												
(5) 更生支援のための取組	①保護観察所への協力雇用主登録					□保護観察所への協力雇用主としての登録があるか	1	1	登録あり		1点		
	登録なし					0点							
②刑事施設出所者等雇用	□刑事施設出所者等を雇用するための具体的な受入制度や採用枠等が整備されているか ※保護観察所への協力雇用主としての登録がある場合に限る		1	1		整備あり	1点						
整備なし	0点												
(6) 労働安全衛生のための取組	□厚生労働省から安全衛生優良企業の認定を受けているか	1	1	受けている	1点								
受けていない	0点												
価格評価		70点×参加者中で最低の参考見積金額÷当該参加者の参考見積金額 ※小数点以下切り捨て	70										
合計		ア	220				0						
審査基準点		ア × 100/220 ※小数点以下切り捨て	100				0						

※審査基準点が50点未満の場合は失格とする。（選定委員のうち、審査基準点が50点未満の者が一人でもいた場合においては、当該参加者を失格とする。）