

弥富市学校給食調理業務委託業者選定基準

弥富市の学校給食調理業務の委託業者は、弥富市給食調理業務委託業者選定審査会（以下「審査会」という。）の審査に基づき、選定することとし、その審査基準などについては、次のとおりとする。

1 参加業者

（１）弥富市の令和６・７年度物品の製造等入札参加者名簿に登録されているもの。

営業種目 「給食」

取扱内容 「学校給食（調理員派遣）」

2 審査基準

給食の意義や目的を十分理解し、安全衛生管理等の社内教育を積極的に行ない、安心で安全な給食が提供できる事業者を選定する。

	評価項目		評価の視点	評価配分
1	企業理念		給食に対する基本的な考え方	5
			給食の意義や特色に対する理解度	5
			給食調理業務に取り組む意欲	5
2	経営状況	事業者の概要	財務健全性・従業員数	5
3	業務実績	調理業務の受託実績	学校給食調理業務受託実績	10
4	人員体制	職員配置計画	適正かつ効率的な従業者数が配置されているか評価	10
		業務実施体制	指揮命令系統が確立されていて、本市からの指示事項が迅速・的確に伝達される体制ができているか評価	5
5	衛生管理	安全衛生管理体制	「学校給食衛生管理基準」等に基づく衛生管理に対する考え方を評価	10
		衛生検査	設備・衛生管理等の自主的な検査を実施する等、安全管理体制を評価	10
		安全衛生管理研修	職員に対する食品安全衛生や調理技術の向上に関する研修が計画されていることを評価	10
		緊急連絡	緊急時の報告・連絡責任体制を評価	10

6	危機管理		調理事故、異物混入等防止策また、発生時の対処体制	20
			業務が履行できなくなった場合の対応が講じられているか	20
			アレルギーに配慮した代替食品を保持しているか	5
			生産物賠償責任保険制度の加入グレード	5
7	サービス向上などの提案	食育推進への提案	食育教育の一環として、事業者として提案・協力体制が図られているか	10
		アレルギー食への対応	アレルギー食（除去食、代替食）を提供していくうえで、事業者として提案・協力体制が図られているか	20
		その他の提案事項	業務を受託するにあたって、特に本市への提案・協力体制などがある場合、その内容が本市にとって有効であること	10
8	従事者等に対する教育・研修		従事者の技能向上に対する実践研修や、それ以外の研修についてのノウハウも併せて評価	5
9	業務委託料（見積額）		適正かつ安価な委託料が算定されていること。	10
10	プレゼンテーション、ヒアリング		業務受託に対し、積極性や意欲があり、建設的な提案がされていること。	10

3 評価基準

（１）審査項目に対する評価基準及び評価点数は、次のとおりとする。

評価基準	評価点数
大いに評価できる	5
評価できる	4
普通	3
あまり評価できない	1
評価できない	0

（備考）

評価項目の、3 業務実績、4 人員体制（職員配置計画）、5 衛生管理、7 サービス向上などの提案（食育推進への提案、その他の提案事項）、8 従事者等に対する教育・研修、9 業務委託料（見積額）、10 プレゼンテーション、

ヒアリングについては、「大いに評価できる」「評価できる」の評価点数を各々2倍に割増する。

評価項目、6 危機管理（調理事故、異物混入等防止策また、発生時の対応体制、業務が履行できなくなった場合の対応が講じられているか）、サービス向上などの提案（アレルギー食への対応）については、重要な審査項目のため「大いに評価できる」「評価できる」の評価点数を各々4倍に割増する。

なお、提示価格が本市の参考事業規模額以上の場合は、失格とする。

4 プレゼンテーション・ヒアリング

プレゼンテーション・ヒアリングは、1業者当たり40分（説明25分・質疑15分）以内とする。必要に応じPC、プロジェクターを使用して大型スクリーンに映像を映し、企画提案書の説明は可能とするが、機器についてはすべて各自で用意すること。

スクリーン及びプロジェクターは会場に設置してあるが、PCと当市の映写システムを接続するケーブル（HDMI）を持参すること。また、プロジェクターを持参してもよいこととする。

5 受託候補者の決定

市は、選定審査会の審査結果を踏まえ、受託候補者を決定する。なお、受託候補者が辞退その他の理由で契約できない場合は、次点者を候補者とする。