

宮古島市立学校給食共同調理場調理等業務
選定基準

1. 基本的事項

本市が学校給食を委託する業者は、厚生労働省作成の大量調理施設衛生管理マニュアルが適用される調理施設での調理業務の経験があり、学校給食の意義や特色を理解し堅実に遂行する能力を有し、安全衛生管理等の社員教育を徹底している意欲的な業者でなければならない。

また、上記の教育を徹底された職員を安定的に雇用しており、かつ、その業者の経営状態等が安定していなければならない。

2. 審査項目と評価の視点

(1) 業務実績等【様式第6号】

- ① 会社の経歴及び経営状況が健全であること。
- ② 大量調理施設における調理業務の受託実績が豊富で良好であること。
- ③ 長期にわたって業務契約している実績等を総合的に評価する。

(2) 学校給食についての基本的な考え方についての提案書【様式第7号】

- ① 学校給食の重要性や教育の一環としての学校給食に深い理解を有していること。
- ② 業者が関与できる積極的な提案がなされていること。

(3) 調理業務実務体制についての提案書【様式第8号】

- ① 仕様書で示す従事者の数・資格等が確保されていること。
- ② 従事者に業務に対する意欲を持たせ、長期雇用させるための工夫ができてきていること。
- ③ 安全・安心な学校給食づくりのため、当該施設における業務実施体制の考え方が示されていること。
- ④ 経験豊富かつ有能な人材を多く確保するためのノウハウが構築されていること。
- ⑤ 特筆すべき提案が提示されていること。

(4) 調理等業務の円滑な運営に関する提案書【様式第9号】

- ① 給食調理業務の進め方について、指揮命令系統が確立され、本市の指示事項を的確に実施できる体制づくりが示されていること。
- ② 特筆すべき提案が提示されていること。

(5) 衛生管理業務に関する提案書【様式第 10 号】

- ① 衛生管理に対する事業者としての考え方が示されていること。
- ② 「学校給食衛生管理基準」のほかに独自の衛生管理マニュアル等が確立されていること。
- ③ 従事者の健康管理も含め衛生検査に関する考えが的確であること。
- ④ 特筆すべき提案が提示されていること。

(6) 調理従事者の教育及び研修に関する提案書【様式 11 号】

- ① 有能な人材育成の取り組みとして調理従事者に対する食品の安全衛生管理や調理技術向上に関する教育・研修体制が確立されていること。
- ② 委託開始に向けての従業員の研修・訓練への年間の取り組み計画が確立されていること。
- ③ 特筆すべき提案が提示されていること。

(7) 危機管理体制【様式第 12 号】

- ① 業者の事故（食中毒・異物混入等）防止対策の考え方が示されていること。
- ② 業者の事故（食中毒・異物混入等）発生時を含めた緊急時の連絡体制及び対応策が確立されていること。

(8) 見積書【様式第 13 号・13-1 号】

- ① 適正な価格のもと、見積額が算定されていること。

3. 選定項目

選定審査での項目は以下のとおりとする。

	選 定 基 準	配点
1	業務実績等	5
2	学校給食に対する基本的な考え方	5
3	調理業務実施体制	5
4	学校給食調理等業務の円滑な運営	5
5	衛生管理業務	5
6	調理従事者の教育及び研修	5
7	危機管理体制	5
8	見積額	5
9	会社の経営状況等	5

4. 評価基準

(1) 審査項目に対する評価基準及び評価点数は以下のとおりとする。

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	2
評価できない	1

(2) 候補者の選定

委託候補者は、選定審査項目により審査し、その評価を各審査項目別に評価点数（別紙1）で判定し、その最高点を多く得た者を候補者とする。ただし、点数が同数の場合は、合計点数が高い方を選定する。なお、選定された業者が、採用の辞退その他の理由で契約できない場合は、次点を候補者とする。

(3) 審査・選定方法

宮古島市立学校給食調理場調理業務等民間委託業者選定委員が、プレゼンテーション・ヒアリング審査を行い、最優秀提案業者を選定し、市長に報告する。

学校給食調理等業務委託業者選定採点表

日時：令和元年 7 月 22 日（月） 14：00

場所：宮古島市城辺庁舎 2F 会議室

二次審査表

【選定委員氏名：】

審査項目	選 定 業 者														
1. 業務実績等 (様式第 6 号) 【2 枚以内】	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
	点					点					点				
	2. 学校給食に対する 基本的な考え方 (様式第 7 号) 【2 枚以内】	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2
点					点					点					
3. 調理等業務実施 体制 (様式第 8 号) 【3 枚以内】		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2
	点					点					点				
	4. 学校給食調理業務 の円滑な運営 (様式第 9 号) 【2 枚以内】	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2
点					点					点					
5. 衛生管理業務 (様式第 10 号) 【3 枚以内】		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2
	点					点					点				
	6. 調理従事者に対する 教育及び研修 (様式第 11 号) 【3 枚以内】	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2
点					点					点					
7. 危機管理体制 (様式第 12 号) 【2 枚以内】		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2
	点					点					点				
	8. 見積額 (様式第 13 号) (様式第 13-1 号)	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2
点					点					点					
9. 会社の経営状況等		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2
	点					点					点				
	合 計	点					点					点			