

横浜市立中学校給食調理・配送等の委託事業者選定にかかる
採点方法及び手順について（提案書評価基準）

1 採点の方法

150点満点で評価する。

<評価項目>

- ① 事業者の状況に関する項目・・・・・・・・・・25点
- ② 給食調理に関する項目・・・・・・・・・・90点
- ③ 配送・配膳に関する項目・・・・・・・・・・25点
- ④ その他の項目・・・・・・・・・・10点（合計150点）

2 採点の考え方

各評価項目につき5段階で評価する。

<評価基準> ※配点が10点の項目は2倍とする。

- A：特に優れている（5点）
- B：優れている（4点）
- C：ふつう（3点）
- D：やや劣っている（2点）
- E：劣っている（1点）

ただし、「①事業者の状況に関する項目」の採点については、以下のとおりとする。

<① 事業者の状況に関する項目>

- ・財務状況（配点10点）
公認会計士等のアドバイスを参考に、採点する。
- ・活動拠点（本社、調理場等）（配点10点）
 - A：横浜市内に本社及び調理場がある
 - B：横浜市内に調理場があるが、本社は市外である
 - C：横浜市内に本社があるが、調理場は市外である
 - D：本社・調理場以外の営業拠点等が市内にある
 - E：上記以外

3 最低基準点に達していない場合の取り扱い

合計点が75点を下回った場合、応募団体が最低限必要な水準に達していない場合と判断し失格とする。

また、合計点が75点以上であっても、給食調理に関する項目でD以下の評価がある場合についても、最低限必要な水準に達していない場合と判断し失格とする。

4 選定方法

○プロポーザルの評価順位の高い事業者から「最大供給可能食数」を基に次の手順で受託ブロックを決定します

手順1 他に受託者がいないブロック

手順2 受託者が希望している優先順位の高いブロック

※事業者が提示した「最大供給可能食数」を超えた時点で、次点の事業者の受託ブロックを手順1～2で決定します。なお、最大供給可能食数を超えた場合でも、その範囲が1.1倍以内であれば、当該事業者を特定します。

○採点と同点の場合は、評価項目のうち、「事業者の状況」項目中の、「活動拠点（本社・調理場等）」の点数が高い候補者を特定し、それでも同点の場合は、評価項目「給食調理」の合計点数が高い候補者を特定します。

○空白のブロックが生じた場合は、評価順位が高く、最大供給可能食数から受託候補者となったブロックの推計食数の合計を差し引いてもなお、供給力に余裕がある事業者から順に当該ブロックが受託可能か交渉します。

【表】評価項目及び評価の視点

評価項目	内容	ウェイト	評価の視点	配点
事業者の状況	財務状況	25	財務状況は健全か。業務受託に当たり、資金面で問題がないか。	10
	事業実績		学校給食又はハマ弁の調理等の受託実績があるか。	5
	活動拠点(本社・調理場等)		市内に本社や製造工場等を有しているか。	10
給食調理	調理施設・設備	90	給食調理に適した施設・設備を有し、多様な献立等に対応できるか。	10
	供給能力		・安定した食数を提供できる設備であるか。 ・急な対応が生じた際に速やかに増産体制を構築することが可能か。	10
			衛生的に容器をリユースすることができる洗浄・消毒・保管設備や体制を有しているか。	5
	給食調理体制 ・社員の雇用形態 ・社員の配置計画、勤務体制 ・調理員等の資質維持向上のための方策等		安定した給食調理が可能な体制であるか。 (責任者・副責任者の資格は確保され、調理員は無理・無駄なく配置されているか。下痢やノロウイルスでの出勤停止・休暇や退職等による急な欠員に対するバックアップ体制が生まれ、長期欠員の回避が明文化されているか)	10
			・調理従事者等の育成について衛生管理・調理技術等の研修や指導等の計画があり、全員に実行されているか。 ・管理栄養士受験や、調理師免許取得のための積極的な育成体制が明文化されているか。	5
			・本市中学校給食業務と他の業務が明確に区分けされているか(調理業務以外の洗浄や配送業務部門も含める)。	5
	衛生管理体制 ・献立に応じた作業工程表等の作成 ・異物混入や食中毒予防の具体的な方策 ・調理従事者等の健康管理、衛生教育		異物混入や食中毒を防止するための方策が示され、実行を確認できるか(主食・副食ライン其々に金属探知機がある。目視確認のマニュアルがあり実施確認ができる。手洗い・使い捨て手袋の定期的な交換について明示され実行確認ができる。便所・手洗い施設の定期消毒がマニュアル化され、毎日実施が確認できる。)	10
			・献立に応じた「作業工程表」と「作業動線図」を衛生管理に配慮して作成し、事前に従事者全員に周知する習慣があるか。 ・これらにより、「危険な掛け持ち」を回避し人と物の流れ・食品と料理の動きを明確にし、衛生管理上の注意点を明確にできているか。	5
・調理従事者等の健康管理への取り組みが徹底しているか(出勤時、体調確認と記録が、休日分も含め、毎日・直接実施されている。手洗い現場の直接確認・指導がされている)。		5		
食材調達体制	・安定して安全な食材を調達できる体制が確保されているか。 ・国産・地場産の食材を可能な限り活用できる提案となっているか。	10		
危機管理体制	危機管理に対する方針等があるか(食中毒・災害・機器の故障や破損時など、それぞれに対応したマニュアル等があるか)。	10		
	事例別に、現実的かつ具体的な対応策が講じられているか。	5		
配送・配膳	配送・配膳体制 ・各学校への配送計画・配送時間 ・配送に係る安全対策	25	調理・盛り付け終了後から喫食まで可能な限り短時間でできる体制であるか(原則4時間以内)。	10
			渋滞時、天候不順や車両不調等、緊急時のバックアップや事前回避のマニュアルがあるか。	5
			・車両の安全運行に向けた取り組みがあるか。温度管理のセンサーチェックや車内洗浄・消毒のマニュアルがあり、実行できるか。 ・配送用保冷車(冷蔵車)を委託業務に係る作業中は中学校給食専用とし、それ以外の業務と兼用せずに配置できるか。	5
			・配置基準に基づいた配膳員を確保できるか。 ・各中学校の実情に合わせた配膳方法が実現できるか。	5
その他	ワーク・ライフ・バランス、障がい者雇用に関する取組	10	ワーク・ライフ・バランスに関する取組(※1)、障がい者雇用に関する取組(※2)がされているか。	5
	受託に対する考え方・抱負		・学校給食に関する関係法令等を正しく理解し、安全・安心・美味しい給食を提供する意欲があるか。 ・食育の推進やプロモーションなど本市の中学校給食事業の取組に協力できる提案となっているか。	5
合計				150

※1 ワークライフバランスに関する取組とは女性活躍推進法、次世代育成支援対策推進法、若者雇用推進法に基づく行動計画の策定や認定の取得等があります。

※2 障がい者に関する取組とは障害者雇用促進法に基づく法定雇用率の達成のことを指しています。