

滝沢市立学校給食センター調理等業務の受託業者選考基準

1 基本的事項

滝沢市立学校給食センター調理等業務を委託する業者は、学校給食の意義や目的を十分理解している企業で、かつ学校給食調理業務等大量調理の実績があり、調理技術、安全衛生管理等の教育を積極的に行っている企業でなければならない。

また、上記の教育を徹底された調理員を安定的に雇用しており、その企業の経営状態等も良好で安定していなければならない。

このような基本的な考え方を踏まえ、プロポーザルの内容を基に専門的な知識、技術及び経験を持ち、安全安心で確実かつ効率的に履行可能な業者を選考するための基準を次のとおり定め、より良い受託予定業者を選考する。

2 選考基準

【基本的条件】

- (1) 地方自治法施行令(昭和22年政令第16号)第167条の4に規定する者に該当しない者であること。
- (2) 民事再生法(平成11年法律第225号)に基づき再生手続開始の申立てをしている者若しくは再生手続開始の申立てがされている者(同法第33条第1項に規定する再生手続開始の申立てを受けた者を除く。)又は会社更生法(平成14年法律第154号)に基づき更生手続開始の申立てをしている者若しくは更生手続開始の申立てがされている者(同法第41条第1項に規定する更生手続開始の決定を受けた者を除く。)でないこと。
- (3) 国税及び地方税を滞納していない者であること。
- (4) 法人又は団体の代表者、役員(執行役員を含む。)又は支店若しくは営業所を代表する者等、その経営に関与する者が、暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律(平成3年法律第77号)第2条第6号に規定する暴力団員又は暴力団(同法第2条第2号に規定する暴力団をいう。以下同じ。)若しくは暴力団員と密接な関係を有している者でないこと。
- (5) 本市の令和8・9年度滝沢市物品の買入れ等競争入札参加資格者名簿の「その他(調理業務)」の区分に登録されている者であること。
- (6) これまで、学校給食に係わる大量調理施設で、調理業務等の受託実績を有している者であること。
- (7) 過去3年以内に食品衛生法(昭和22年法律第233号)に基づく処分を受けた者でないこと。
- (8) 食品衛生法に規定する営業許可を受けることができること。
- (9) 生産物賠償責任保険または、それと同等の賠償責任保険に加入していること。
- (10) 契約締結時までに、履行保証人を設定又は履行保証保険に加入し、その旨を証する書類を提出できること。あわせて、受託者の責めによる業務停止その他の緊急時においても学校給食の提供を継続できる業務継続計画を整備していること。
- (11) 令和8年10月14日開催の現地説明会の参加者であること。

【具体的な選考基準】

(1) 学校給食に対する基本的な考え方について

- ①教育の一環としての学校給食の意義や目的を理解し、その重要性を認識しているか。子どもたちに学校給食を提供するための取組み姿勢と具体的な方策があり、その実現に向けて積極的な提案がなされているか。
- ②給食センター職員（栄養士及び事務職）との連絡体制や協力体制があり、綿密なコミュニケーションが可能か。また指示した内容が周知徹底される体制が構築されているか。
- ③学校給食における食育の役割を理解し、地場産品の活用及び食育活動への協力について具体的な提案がなされているか。また、本市及び学校が実施する食育事業等に積極的に協力する姿勢が示されているか。

(2) 調理等業務の実施体制について

- ①従事者の組織・管理体制が構築されているか。
- ②必要な人員が適切に配置されているか。
- ③経験豊富な資格を有した有能な業務責任者及び副責任者、準じた従事者を配置させることができるか。
- ④地元人材の積極的な雇用、人材確保及び定着に向けた取組が提案されているか。

(3) 安全衛生管理体制について

- ①学校給食衛生管理の基準（文部科学省）」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」等の関係通知に基づいた衛生管理が確立されているか。
- ②従事者の健康管理や現場での衛生管理の対応が具体的に示されているか。
- ③食中毒防止や異物混入防止等の対策が示されているか。食中毒発生時や機器類の故障等、非常時の対応が示されているか。

(4) 調理従事者等の教育及び研修について

- ①安全衛生や調理技術の向上に関する教育・研修体制が確立され、教育・研修効果が期待できるか。
- ②本市が指定する研修会、衛生講習会、食育事業等への積極的な参加及び協力体制が確保されているか。
- ②調理業務未経験者に対する教育・研修及び委託開始までの訓練等が適切に実施されるか。

(5) 事業継続体制について

- ①履行保証人の設定又は履行保証保険への加入状況、事業継続計画などにより、受託事業者の経営上のリスクが生じた場合においても、契約期間中の安定的な業務履行が確保されているか。
- ②突発的な人員不足や欠員が生じた場合においても、代替要員の確保等により、継続的かつ安定的に給食を提供できる体制となっているか。

(6) 会社の状況・実績について

- ①経営状況は良好か。学校給食センターにおける大量調理の受託実績が多数あるか。

(7) 見積額について

- ①提案された体制・内容に見合った金額が算出されているか。経費節減等、企業努力が

なされているか。また、極端に安価な金額でないか。

3 資格審査

応募書類等について、「滝沢市立学校給食センター調理等業務に関するプロポーザル実施要領」に記載している応募者の備えるべき要件を満たしていることを確認する。なお、資格不備の場合は失格とする。

4 審査・選考の方法

業者の審査・選考に当たっては、「滝沢市立学校給食センター調理等業務の受託業者選考委員会（以下「選考委員会」という。）」による書類審査並びにプレゼンテーション及びヒアリング審査を行い、受託予定業者及び次点者を選考する。

次点者は、受託予定業者が辞退その他の理由により契約できない場合に、予定業者とする。

〔プレゼンテーション及びヒアリング審査の概要〕

- ・プレゼンテーション（時間 15 分程度）

提案書に基づく説明及びアピールしたい内容について説明

- ・ヒアリング（時間 10 分～15 分程度）

選考委員会委員による質疑応答

※日時等詳細は、別途通知する。

5 評価項目及び評価基準

審査における評価項目及び評価基準は次のとおりとし、採点表により得点化する。

(1) 評価項目・配点

番号	評価項目	配点
1	学校給食に対する基本的な考え方	25
2	調理業務等の実施体制	35
3	安全衛生管理体制	30
4	調理従事者等の教育及び研修	25
5	事業継続体制	40
6	会社の状況・実績	10
7	見積額	15
8	プレゼンテーション及びヒアリング等の総合評価	20
計		200

(2) 評価基準

区分	評価基準	評価点
A	大いに評価できる。非常に優れている。	5
B	評価できる。やや優れている。	4
C	普通。一般的である。	3
D	あまり評価できない。やや劣っている。	2
E	評価できない。劣っている。	1

(3) 得点化

各評価項目において5段階評価を行い、評価点に評価項目の配点を乗じ、合計点を算出する。(審査合計得点＝1000点満点)