門真市立認定こども園給食調理業務委託受託者の評価基準

1　門真市立認定こども園給食調理業務委託施設

門真市立幼保連携型認定こども園砂子みなみこども園

2　審査項目及び配点（案）

評価項目	評価視点	配点
①業務実施 ・管理体制	・児童福祉施設での調理経験を有する者や栄養士・調理師の資格を有する者の具体的な配置計画 ・従事者への迅速な指示・伝達体制の取り組み・熱中症対策 ・業務責任者・副責任者の育成計画 ・従事者への調理業務以外の研修計画（コンプライアンス教育やメンタルヘルス対策等）	20
②補充体制	・従事者の急な休暇等があった場合の代替体制 ・業務責任者等が退職などで欠員となり人員不足が出た場合の補充・体制・引継ぎ体制及び人員不足が解消されるまでの間の応援体制 ・就労定着を図るための取り組みとその具体的な効果・実績	40
③衛生管理	・異物混入、アレルギー事故及び食中毒予防の具体的な対策 ・従事者への仕様書内容及び衛生管理マニュアル等の周知徹底方法 ・従事者の健康管理・出勤管理体制について ・巡回指導等の現場の状況把握について	25
④危機管理	・異物混入やアレルギー事故及び食中毒等緊急時の対応 ・災害発生時における本市への協力体制について	20
⑤受託コスト	上記を踏まえた上で妥当な委託料となっているか	5
⑥自己資本比率	経営の安定性があるか	5
⑦決算状況	経常利益の黒字期間について	5

ア　当該評価項目のうち、「①業務実施・管理体制」、「②補充体制」、「③衛生管理」及び「④危機管理」については委員長及び委員各105点満点とし、次の表のとおりＡからＥまで５段階の評価を行い、それぞれの評価に応じた係数を乗じ、各委員の平均点を算出し小数第一位を四捨五入した結果を評価点とする。

評価		係数
A	非常に優れている	×1.0
B	優れている	×0.8
C	一般的である	×0.5
D	やや劣っている	×0.3
E	劣っている	×0.1

また「⑤受託コスト」、「⑥自己資本比率」及び「⑦決算状況」については客観的評価項目として保育幼稚園課が採点を行う。

イ　「⑤受託コスト」の採点方法は給食調理業務の質を確保するため、限価格を提案限度価格とし、下限価格を提案限度価格の80％とする。委託対象園の価格の提案を必須とし、提案価格と上限価格が同額の場合を０点とし、提案価格と下限価格が同額の場合を５点とする。提案価格が上限価格を上回ったり、下限価格を下回った場合は失格とする。受託コスト点の採点については、以下の計算式で算出する。

⑤受託コスト（小数第一位四捨五入）＝ （上限価格―提案価格）÷（上限価格―下限価格）×5点

ウ　⑥自己資本比率の採点方法は自己資本比率が45％以上である場合を５点とし、40％以上45％未満を４点とし、30％以上40％未満を３点とし、20％以上30％未満を２点とし、10％以上20％未満を１点とし、10％未満を０点とする。

（自己資本÷総資本×100）

エ　⑦決算状況の採点方法は経常利益の黒字期間が直近５年間の場合を５点とし、４年以上５年未満の場合を４点とし、３年以上４年未満の場合を３点とし、２年以上３年未満の場合を２点とし、１年以上２年未満の場合を１点とし、１年未満の場合を０点とする。

３　プレゼンテーション審査

令和８年 12 月 22 日(火)

予備日：令和８年 12 月 23 日(水)

(時間は基本的に一日を予定しておりますが、提案業者数によっては予備日に実施の可能性があります。)

ア　提案書のプレゼンテーション　15分以内

イ　質疑応答　10分程度

ウ　準備・片付け　５分程度

エ　評価の結果、最高評価点を得た事業者を最優先交渉権者とし、保育幼稚園課と仕様書等について協議の上、保育幼稚園課の決定を受けることにより本受託事業者となる。

参考　審査判断資料について

①　業務実施体制

門真市立認定こども園給食調理業務仕様書（以下、仕様書）抜粋

7　調理従事者及び業務責任者

⑴　調理従事者のうち１名を業務遂行上の責任者とし、こども園との連絡調整の任にあたらせること。また、調理従事者のうち１名を業務副責任者とし、業務責任者に事故あるときは、その任にあたらせること。

⑵　業務責任者、業務副責任者については常勤の社員とする。

⑶　調理業務に従事する者として、次に掲げる者を従事させること。

ア　児童福祉施設での３年以上の調理経験を有し、かつ栄養士の資格を有する者を１名以上任にあたらせること。また、調理従事者の大半は、３年以上の児童福祉施設での調理経験を有すること

イ　栄養士の資格を有する者と調理師の資格を有する者をそれぞれ必ず１名以上従事させること。

②　補充体制

仕様書抜粋

7　調理従事者及び業務責任者

⑺　従事者に変更がある場合、原則として変更が決まった時点で、その都度、事前に発注者発注者へ、調理従事者変更報告書（様式３）と添付書類を提出すること。

なお、就労定着を図るための取り組みについては規定しておりません。

③　衛生管理

仕様書抜粋

10　安全・衛生管理

⑵　調理従事者の衛生管理

オ　社員、パートを問わず、新規又は代替で業務に従事させる場合は、従事する日の４週間前以内に検便及び健康診断、発注者の規定する「門真市こども園給食衛生管理マニュアル（R7 改正）」（別冊１）「門真市保育所等食物アレルギー対応マニュアル」を踏まえた研修を行い、各様式と添付書類を提出すること。

⑺　立入検査

受注者は、受注者独自の責任において給食棟内の立入検査を行うこと。また、発注者や保健所等の立入検査等が行われる場合は、協力すること。その際の消耗品は受注者負担とすること。

④　危機管理

仕様書抜粋

5　業務内容及び作業基準

⑺　災害時における協力

「門真市地域防災計画」で扱う災害が発生した場合における炊き出し等について、　門真市と「災害時における炊き出し等に関する協定」（別紙２）を締結し、大規模災害時の炊き出し及び配膳等について協力を行うこと。