

令和7年度  
亘理町立保育所給食調理業務委託事業  
プロポーザル審査要領

令和6年9月  
亘理町子ども未来課

## 令和7年度 亘理町立保育所給食調理業務委託事業プロポーザル審査要領

### 1 目的

本審査要領は、亘理町が実施する保育所給食調理業務に係る契約候補者を選定するために行うプロポーザル審査について、必要な事項を定めることを目的とする。

### 2 審査機関

- (1) 本契約に係る契約候補者を選定するために行うプロポーザル審査は、亘理町立保育所給食調理業務委託事業プロポーザル審査委員会（以下「審査委員会」という。）において実施するものとする。
- (2) 審査委員会による審査は、プロポーザル参加者（以下「参加者」という。）から提出された企画提案書等について、本審査要領に基づき、審査を行うものとする。
- (3) 審査に係る事務局は子ども未来課があたる。

### 3 審査方法

- (1) 審査は、参加者から提出された企画提案書等及び審査委員によるヒアリング（質疑応答）に基づいて行う。
  - ① 審査順番は参加表明書の受付順とする。
  - ② 出席者は各社3名以内とする。
  - ③ 審査は45分程度とする。（プレゼンテーション30分、ヒアリング15分程度）
  - ④ プレゼンテーションは提出した企画提案書等に記載した事項の説明のみとする。
- (2) 審査委員は、企画提案書等及びヒアリングに基づき、個別の審査項目ごとに評価・評点を行う。
- (3) (2) の評点の総得点により、順位を決定する。なお、総得点が同点の場合は、個別の審査項目において高い得点を多く得た者を上位者とし、審査委員会において合議の上、順位を決定するものとする。
- (4) 8人の審査員の評価点の合計が基準に満たない場合は失格とする。（基準：2,000点）
- (5) 参加者が1者のみであった場合でも、審査を実施し、本契約の候補者にふさわしいか否かを評価するものとする。

### 4 審査項目

安全安心な給食提供を最重要項目とし、かつ、人材育成や保育所への関わり、食育への協力にも重点を置き、審査項目は次のとおりとする。

審査項目	配点	関連様式等
(1) 経営理念・経営状況等に関する事項	30点	様式第3、7号
(2) 大量調理業務実績に関する事項	20点	様式第3、8号

(3) 保育所給食に対する基本的な考え方及び食育推進に関する事項	70 点	様式第 9 号 第 1
(4) 調理等業務の実施体制に関する事項	90 点	様式第 9 号 第 2
(5) 事故等の防止策に関する事項	80 点	様式第 9 号 第 3
(6) 衛生管理業務に関する事項	50 点	様式第 9 号 第 4
(7) 調理従事者等の教育及び研修に関する事項	50 点	様式第 9 号 第 5
(8) 給食停止になった場合の対応策に関する事項	20 点	様式第 9 号 第 6
(9) 保育所との連携に関する事項	30 点	様式第 9 号 第 7
(10) その他、特筆すべき事項	10 点	様式第 9 号 第 8
(11) 提案価格に対する評価	50 点	様式第 10、10-1、 10-2、10-3 号
合計	500 点	

(1) 経営理念・経営状況等に関する事項 (30 点)

経営理念及び財政基盤の安定性を評価する。

(2) 大量調理業務実績に関する事項 (20 点)

保育所や学校における給食調理業務実績や大量調理施設における給食調理業務実績のほか、特に長期にわたって保育所の調理業務を運営している実績、業務契約をしている実績等を総合的に評価する。

(3) 保育所給食に対する基本的な考え方及び食育推進に関する事項 (70 点)

- ① 保育所給食に対する基本的な考え方が乳幼児期の食の重要性や保育所給食が保育の一環であることを踏まえた考え方であるかを評価する。
- ② 安全安心な給食の提供方法が確立されているかを評価する。
- ③ 食育を推進する上で参加者が関与することが可能な提案について、保育所本来の事業の円滑な運営を阻害しない方策であるかを評価する。

(4) 調理等業務の実施体制に関する事項 (90 点)

- ① 現場責任者や食品衛生責任者、その他の調理従事者となり得る者について、有資格者（調理師等）や保育所給食もしくは類似した給食施設等での調理業務経験豊富な人員の配置が予定されているか、また、無理なく安全安心な調理が可能な人数配置が計画されているかを評価する。
- ② 調理従事者に給食業務への意欲を持たせ、長期雇用するための工夫ができているかを評価する。
- ③ 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かを評価する。
- ④ 人員配置に不足が生じた場合の人員確保等、会社の対応・体制の考え方が確立されているかを評価する。
- ⑤ 調理等業務において、効率的な運営体制についての提案に対して評価する。

(5) 事故等の防止策に関する事項 (80 点)

- ① アレルギー対応食に関する基本方針及びノウハウや、当該業務におけるアレルギー対応の実施体制について評価する。
- ② 給食に関わる事故について、未然に防ぐ対策がなされているか、独自の提案も含めて評価する。
- ③ 事故発生時等の緊急対応方針と再発防止対策について評価する。

(6) 衛生管理業務に関する事項 (50 点)

- ① 国が示す「大量調理施設衛生管理マニュアル」や「亙理町保育所給食 業務衛生管理マニュアル【給食調理業務委託施設用】」、「亙理町保育所給食 食物アレルギー対応マニュアル」等、衛生管理の諸規定に準拠する衛生管理が行なわれているかを評価する。
- ② 専門スタッフによる点検や巡回指導、さらに問題を改善できる衛生管理システムが構築され、調理従事者への衛生管理に対する知識・対応策を周知徹底する等、HACCP（ハサップ）の概念等に基づいた独自の衛生管理方策がとられているかを評価する。

(7) 調理従事者等の教育及び研修に関する事項 (50 点)

- ① 有能な人材育成の取組について評価する。
- ② 特別食（離乳食・アレルギー対応食）への対応研修内容や年間計画について評価する。
- ③ 年間研修内容（調理技術・衛生管理等）について評価する。

(8) 給食の提供が困難になった場合の対応策に関する事項 (20 点)

具体的な対応策が整備されているか、応援体制の整備も含めて評価する。

(9) 保育所との連携に関する事項 (30 点)

保育所職員と連携体制の中、迅速に業務を遂行できるかを評価する。

(10) その他、特筆すべき事項 (10 点)

- (1) ～ (9) 以外の優れた提案等について評価する。

(11) 提案価格に対する評価について (50 点)

上限価格に対しての提案価格を評価する。評価に際しての得点の計算式については次のとおりとする。

【計算式】

$$\text{得点} = \left[ 1 - \frac{\text{提案価格 (3年間合計額)}}{\text{上限価格 (3年間合計額)}} \right] \times 1450$$

- ※ 得点の上限は 50 点とする。
- ※ 計算値に小数点が含まれる場合は、小数点以下を切り上げた値を得点とする。
- ※ 計算値が 50 を超える場合は 50 点とする
- ※ 上限価格と同額を提案した場合の得点は、計算式により 0 点とする。
- ※ 上限価格より高額を提案した場合は失格とする。

## 5 その他

- (1) 審査委員会は非公開で行う。
- (2) 参加者が審査委員に接触することは、直接、間接を問わず禁じているので、接触があった場合には、当該参加者は失格となる場合がある。
- (3) 審査においては、参加者の説明技術等によらず、提案内容の優劣について審査するものとする。