

「横浜市立中学校給食衛生管理補助等業務委託」公募型プロポーザルの選定結果

横浜市立中学校給食衛生管理補助等業務委託について、公募型プロポーザル方式で、受託者を次のとおり特定しました。

- 1 件名 横浜市立中学校給食衛生管理補助等業務委託
- 2 業務内容 令和3年度から実施する横浜市デリバリー型中学校給食における「巡回指導、衛生管理技術指導、献立作成補助、衛生管理に係る各種検査、食材の帳票確認、アレルギー・異物混入等対応等、給食実施日管理、試食会実施調整」等の実施。
- 3 契約予定者 株式会社わくわく広場
- 4 契約日 令和3年4月1日  
※本件は、事業実施に係る令和3年度本市予算が、横浜市議会において議決されることを停止条件とします。

5 評価結果

提案者	評価点数（※）	順位
株式会社わくわく広場	965	1
HACCP キャリア・ディベロップメント株式会社	881	2

※1200点満点中

6 評価基準・評価委員会開催経過等

委員会開催日 及び開催場所	【評価委員会】 令和3年2月4日（木）13時30分～15時30分 市庁舎18F-さくら13
評価委員の 出席状況	評価委員6人出席（出席者数6／6）
議事内容	ヒアリング（提案書説明及び質疑応答）及び評価、評価の集計
評価基準	別紙のとおり

- 7 問い合わせ先 教育委員会事務局健康教育課 TEL：045-671-4136

## 横浜市立中学校給食衛生管理補助等業務委託の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 基本的な評価事項

受託者の決定にあたっては、本市にとって最適な事業者を選定するため、公募型プロポーザル方式を採用し、評価点の最も高い提案者を受託候補者とします。

### 2 評価点

提案書及びヒアリングの内容を評価し、評価点を与えます。

評価委員一人あたりの評価点の満点は200点とし、各評価委員の評価において、合計得点の高い者を受託候補者とします。

### 3 評価点の最も高い者が2以上ある時の対応

評価表「3 実施体制」の合計点で順位を決定します。ただし、「3 実施体制」の合計点が同点の場合は、くじ引きにより順位を決定します。

### 4 評価方法

(1) 評価表の各評価項目に配分する得点は次のとおりです。

評価項目（大項目）	配点
1 事業内容に対する理解・事業に対する意欲	20
2 業務実績	30
3 実施体制	130
4 本業務に関する具体的な提案	10
5 その他必要と認める事項	10
合計	200

(2) 採点方法

各評価項目につき5段階で評価する。

<評価基準> ※項目ごとに比重をかけて配点を算定する。

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）

### 5 最低基準点に達していない場合の取り扱い

合計点が120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と判断し失格とする。

また、合計点が120点以上であっても、実施体制にかかる評価項目において、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。

## 横浜市立中学校給食衛生管理補助等業務委託 評価表

	評価項目	評価の視点	比重	配点
<b>1 事業内容に対する理解・事業に対する意欲</b>				<b>計20点</b>
1-1	事業内容に対する理解	横浜市が実施する中学校給食（デリバリー型）における本業務の役割、事業者、学校、教育委員会の連携について理解しているか	× 2	10
1-2	事業に対する意欲	学校給食に対する関係法令等を正しく理解し、調理・配送等事業者と協力して、安全・安心で美味しい給食を提供する意欲があるか	× 2	10
<b>2 業務実績</b>				<b>計30点</b>
2-1	衛生管理指導の実績	大量調理施設に対して衛生管理を指導する業務に従事した実績があるか	× 1	5
2-2	行政が生徒等に対して提供する昼食、給食における衛生管理指導の実績	他都市の学校給食、ハマ弁等で衛生管理を指導する業務に従事した実績があるか	× 1	5
2-3	献立作成に関する実績	ランチボックス（弁当箱）に盛り付けて提供する方式の給食（昼食）の献立を作成した実績があるか	× 1	5
2-4	利用者からの問い合わせ対応に関する実績	衛生管理業務に関する問い合わせ対応について、一定数以上の対応実績があるか	× 1	5
2-5	活動拠点（本社・事業所等）	市内に本社や事業所等の拠点を有しているか（今後拠点を設ける予定があるか）	× 2	10
<b>3 実施体制</b>				<b>計130点</b>
3-1	巡回指導	安定した巡回指導が可能な体制であるか。（社員の配置計画、勤務体制等）	× 2	10
		巡回指導担当者の育成について衛生管理・大量調理等の研修計画があり、実施されているか	× 1	5
		食中毒や異物混入の防止について、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	× 2	10
3-2	衛生管理技術指導	製造会議において、各調理・配送等事業者の巡回指導や衛生管理帳簿点検を活かした指導、助言ができるか	× 2	10
		作業工程表と作業動線図の作成意義を理解し、衛生管理に活用できるか	× 1	5
3-3	献立作成補助	中学校給食（デリバリー型）の献立作成上、留意する点を講じられるか	× 2	10
		調理方法について調理・配送等事業者の調理施設や人員体制を考慮した調整が行えるか	× 2	10
		アレルギー情報の提示を適切に行うことができるか	× 2	10
		献立の内容や魅力が伝わる献立写真を撮影できるか	× 1	5
3-4	衛生管理に係る各種検査	出来上がり食品の一般生菌数検査の意義を理解しているか	× 1	5
		出来上がり食品の微生物検査の結果が大腸菌群陽性であった場合考えられる、調理、盛付作業におけるの不備について講じられるか	× 1	5
3-5	危機管理体制	突発的な工場、学校への出張対応など、緊急時に迅速に対応できる体制であるか	× 2	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	× 2	10
3-6	利用者からの問い合わせ対応ほか	利用者からの問い合わせに対して、時間をかけずに正確な回答ができる体制をとっているか	× 2	10
		学校ごとの給食実施日をきちんと確認し、調理・配送等事業者と調整したうえで安定提供を行えるか	× 2	10
		保護者向け試食会の実施に向けて、調理・配送等事業者と学校、保護者の調整を確実にすることができるか	× 1	5
<b>4 本業務に関する具体的な提案</b>				<b>計10点</b>
4-1	追加提案・その他	本業務全般について、改善につながるような提案が含まれているか（業務の効率化、利便性の向上、リスクの軽減、コスト削減など）	× 2	10
<b>5 その他必要と認める事項</b>				<b>計10点</b>
5-1	ワーク・ライフ・バランスに関する取組	ワーク・ライフ・バランスに関する取組（※1）	× 1	5
5-2	障がい者雇用に関する取組	障がい者雇用に関する取組（※2）がされているか	× 1	5
合計				200

※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。