

「放課後キッズクラブ・放課後児童クラブへの長期休業期間中の昼食提供・配送業務委託」
公募型プロポーザルの選定結果

1 件名

放課後キッズクラブ・放課後児童クラブへの長期休業期間中の昼食提供・配送業務委託

2 業務内容

令和6年度の夏期休業期間中に放課後キッズクラブ及び放課後児童クラブへの昼食の提供及び配送を行います。

3 契約者・契約金額

下記の5事業者と契約を締結しました(50音順)。

事業者	受託区	契約金額(概算数量契約)
株式会社 東華軒	港北区	28,609,000円
ハーベスト 株式会社	南区、港南区、旭区、磯子区、戸塚区、栄区、泉区	84,835,750円
株式会社 美幸軒	鶴見区、神奈川区、中区、保土ヶ谷区、金沢区、都筑区	80,619,125円
株式会社 安田物産	西区、緑区、瀬谷区	24,964,250円
株式会社 山路フードシステム	青葉区	19,634,375円

※全ての契約予定者において、昼食提供・配送業務に係る対応策が練られており、実施体制、昼食の製造・衛生対応、配送・回収及び受注管理の内容が具体的かつ実現可能であることなどが評価されました。

4 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	【開催日】 令和6年3月25日(月)8時45分～12時00分 令和6年3月26日(火)8時45分～12時00分 【開催場所】 横浜市役所市庁舎 13階-N04(会議室)
評価委員の 出席状況	評価委員5人出席(定足数4/5)
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

5 評価結果

提案者	評価点数	順位
A社	678	1
B社	666	2
C社	639	3
D社	596	4
E社	536	5
F社	441	6

※最高得点は815点です。

6 契約日

令和6年5月14日

7 問い合わせ先

こども青少年局 放課後児童育成課 TEL：045-671-4068

「横浜市放課後キッズクラブ・放課後児童クラブへの長期休業期間中の 昼食提供・配送業務等委託」提案書評価基準

1 採点方法

プロポーザルの評価順位の高い事業者から、受託区を以下の手順により「最大供給可能食数」を基に受託区を決定します。

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倍以内の範囲であれば、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、「ウ 昼食の製造・衛生」の点数の合計が高い候補者を特定し、それでも同点の場合は、評価項目「キ ヒアリング」の合計点数が高い候補者を特定し、それでも同点の場合は、評価委員の投票で多数決により当該同点者の順位を決定します。

○空白の区が生じた場合は、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区の推定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、当該区が受託可能か交渉し、決定します。

2 評価点

提案書の内容等の評価し、評価点を与えます。評価委員1人あたりの評価点の満点は163点とし、全評価委員の合計の評価点の満点は815点です。

3 評価委員会を欠席した評価委員の評価点の取り扱い

評価委員が評価委員会を欠席した場合、その評価委員会の評価点は無効とします。

4 評価方法

(1) 評価項目、評価の着目点及び配点の詳細については、以下の「横浜市放課後キッズクラブ・放課後児童クラブへの長期休業期間中の昼食提供・配送業務等委託」プロポーザル評価基準のとおりです。

(2) 各評価項目について、2段階（1、0）、3段階（5、3、0）及び加点項目によって評価を行います。また、各評価項目の評価点は、実施した評価に各項目の掛率を乗じて算出します。

【例：3段階評価で掛率が2の場合】

評価が5の場合評価点は $5 \text{ 点} \times 2 = 10 \text{ 点}$

評価が3の場合評価点は $3 \text{ 点} \times 2 = 6 \text{ 点}$

評価が0の場合評価点は $0 \text{ 点} \times 2 = 0 \text{ 点}$

(3) 全ての評価項目を絶対評価により採点します。

横浜市放課後キッズクラブ・放課後児童クラブへの長期休業期間中の昼食提供・配送業務等委託

ア 実施方針		配点	評価	評価指標	掛率	評価点
①	放課後キッズクラブ、放課後児童クラブ及び本業務の目的・役割を十分に理解しているか。	10	5	十分に理解している	×2	
			3	理解している		
			0	あまり理解していない		
イ 実施体制		配点	評価	評価指標	掛率	評価点
①	お弁当を製造する施設（場所や数量等）の設備等昼食提供に適した設備を十分に整備できているか。	10	5	十分に整備できている	×2	
			3	整備できている		
			0	整備できていない		
②	調理等昼食の提供、配送に関する人員は十分に確保できているか。	10	5	十分に確保できている	×2	
			3	概ね確保できている		
			0	確保出来ていない		
③	類似業務の経験等、本業務に関する実績やノウハウを十分に有しているか。	10	5	複数の実績やノウハウを、十分に有している	×2	
			3	有している		
			0	有していない		
ウ 昼食の製造・衛生		配点	評価	評価指標	掛率	評価点
①	児童の嗜好や食べやすさ、彩りを考慮した魅力的な献立や豊富な種類となっているか。	15	5	非常に魅力的な内容となっており、豊富な種類の献立を用意できている	×3	
			3	魅力的な内容となっている		
			0	魅力的な内容とはいえない		
②	食材の栄養価を考慮した内容となっているか。	10	5	十分に考慮したものとなっている	×2	
			3	概ね考慮したものとなっている		
			0	考慮したものとなっていない		
③	安全な食材を安定して確保できているか。地場産の食材等を考慮した提案となっているか。	10	5	安全な食材を十分安定して確保できている。地場産の食材等を考慮した提案となっている。	×2	
			3	安全な食材を安定して確保できている		
			0	安定して確保出来ていない		
④	調理場、提供する弁当及び容器・残菜等の衛生管理を十分に行っているか。	10	5	十分な衛生管理がなされている	×2	
			3	概ね衛生管理がなされている		
			0	衛生管理がなされているとはいえない		
⑤	食中毒や災害等への危機管理体制、また、急なトラブル等利用者からの問合せ対応を行う体制が整えられているか。	10	5	十分な危機管理体制が整えられている	×2	
			3	概ね危機管理体制が整えられている		
			0	危機管理体制が整えられているとはいえない		
エ 配送・回収・容器		配点	評価	評価指標	掛率	評価点
①	配送に係る車両の台数やドライバー等の確保ができているか。また、配送に関する安全計画のマニュアル等が定められており、十分な配送体制が確保できているか。	10	5	十分な配送体制を確保できている	×2	
			3	概ね配送体制を確保できている		
			0	配送体制が確保されているとはいえない		
②	配送・回収に係る計画について、時間帯等を十分に計画し、実現可能なものとなっているか。	15	5	十分に計画されたものとなっており、実現可能である	×3	
			3	ある程度計画されたものとなっており、概ね実現可能である		
			0	計画が実現可能であるとはいえない		
③	昼食の容器はリユースできるものになっているか（加点項目）。	1	1	容器がリユースできるものになっている	×1	

オ 受注管理		配点	評価	評価指標	掛率	評価点
①-1	システムの内容、注文・キャンセルの締切等利用者にとって利便性を考慮した受注システムとなっているか。	10		5 非常に利用しやすい受注システムとなっている	×2	
				3 利用しやすい受注システムとなっている		
				0 利用しやすい受注システムとなっていない		
①-2	受注システムは自社で所持しているものを使用するか。(加点項目)。	1		1 自社で所持しているシステムを使用する(提供までに準備できる場合も含む)	×1	
カ 経費		配点	評価	評価指標	掛率	評価点
①	配送費及びシステム利用料等の経費積算の根拠が明確に示されている。	5		5 積算根拠が明確である	×1	
				3 積算根拠が概ね明確である		
				0 積算根拠が明確とはいえない		
キ 独自提案		配点	評価	評価指標	掛率	評価点
①	その他、本業務の目的をより良く達成するための独自の提案や工夫がされているか。	10		5 非常に独創的かつ魅力的な提案がなされている	×2	
				3 一定の提案がされている		
				0 されていない		
ク ヒアリング		配点	評価	評価指標	掛率	評価点
①	取組意欲の感じられる提案であるか	5		5 取組意欲を十分に感じる提案である	×1	
				3 取組意欲を感じる提案である		
				0 取組意欲を感じる提案とはいえない		
②	業務に必要な専門的知識を持ち、質問に対して的確な受け答えができていないか。	5		5 高い専門的知識を持ち、質問に対して的確な受け答え十分にできている	×1	
				3 専門的知識があり、質問に対して的確な受け答えができていない		
				0 専門的知識に乏しく、質問に対して的確な受け答えができていないとはいえない		
ケ ワークライフバランスに関する取組		配点	評価	評価指標	掛率	評価点
①	次世代育成支援対策推進法に基づく一般事業主行動計画の策定	1		1 策定し、労働局に届け出ている(従業員101人未満の場合のみ加算)	×1	
				0 策定していない、又は策定しているが従業員101人以上である		
②	女性の職業生活における活躍の推進に関する法律に基づく一般事業主行動計画の策定	1		1 策定し、労働局に届け出ている(従業員301人未満の場合のみ加算)	×1	
				0 策定していない、又は策定しているが従業員301人以上である		
③	次世代育成支援対策推進法による認定の取得(くるみんマーク)、女性の職業生活における活躍の推進に関する法律に基づく認定の取得、若しくは、よこはまグッドバランス賞の認定の取得	1		1 取得している、又は認定されている	×1	
				0 取得していない、又は認定されていない		
④	青少年の雇用の促進等に関する法律に基づくユースフル認定の取得	1		1 認定されている	×1	
				0 認定されていない		
コ 障害者雇用に関する取組		配点	評価	評価指標	掛率	評価点
①	障害者雇用促進法に基づく法定雇用率2.3%の達成	1		1 達成している(従業員43.5人以上)、又は障害者を1人以上雇用している(従業員43.5人未満)	×1	
				0 達成していない(従業員43.5人以上)、又は障害者を1人以上雇用していない(従業員43.5人未満)		
サ 健康経営に関する取組		配点	評価	評価指標	掛率	評価点
①	健康経営銘柄、健康経営優良法人(大規模法人・中小規模法人)の取得、又は、横浜健康経営認証のAAAクラス若しくはAAクラスの認証	1		1 認定若しくは認証を受けている	×1	
				0 認定若しくは認証を受けていない		
合計点						0

(満点163点)

評価項目及び評価の視点

評価項目	評価の内容	ウェイト	評価の視点	配点
実施方針	事業実施にあたっての考え方	10	<ul style="list-style-type: none"> ・放課後キッズクラブ、放課後児童クラブの事業内容及び、本事業の趣旨を理解しているか。 ・本事業の目的や実施にあたっての役割について理解できているか。 	10
実施体制	施設、設備の状況	30	<ul style="list-style-type: none"> ・昼食提供に適した設備を有しているか。 	10
	人員体制		<ul style="list-style-type: none"> ・昼食提供、配送に関する人員は確保できているか。 	10
	類似業務の実績		<ul style="list-style-type: none"> ・学校や保育所等へのデリバリーによる昼食提供の実績が複数あるか。 	10
昼食の製造・衛生	献立（メニューの内容・種類）	60	<ul style="list-style-type: none"> ・小学生にあった献立内容となっているか ・メニューは複数パターン用意されているか。 	15
	栄養価		<ul style="list-style-type: none"> ・食材の栄養価を考慮してメニューを組み立てているか。 	10
	食材調達		<ul style="list-style-type: none"> ・安全な食材を安定して確保できるような体制か。 ・できる限り地場産などを使用するような提案となっているか。 	10
	衛生管理		<ul style="list-style-type: none"> ・調理場、提供する弁当及び容器・残菜等の衛生管理について定められているか。 	10
	危機管理体制		<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒や災害等への対応マニュアルが整備されている等の方針があるか。 ・急なトラブル等利用者からの問合せ対応を行う体制が整えられているか。 	10
配送・回収・容器	配送体制	26	<ul style="list-style-type: none"> ・車両台数やドライバーの確保ができているか。またそれが実現可能なものであるか。 ・配送に関する安全計画のマニュアル等が定められているか。 	10
	配送・回収計画		<ul style="list-style-type: none"> ・各クラブへの配送計画が実現可能なものであるか。 ・配送、回収時間は適切に定めているか。 ・クラブへ負担のない配送・回収計画となっているか。 	15
	容器（加点項目）		<ul style="list-style-type: none"> ・容器はリユースできるものか。 	1
受注管理	注文システムの利便性	11	<ul style="list-style-type: none"> ・利用者にとって使いやすい注文システムとなっているか。 ・注文の変更やキャンセルの期日は妥当であるか。 ・メニューやアレルギー表示が見やすくなっているか。 ・支払方法が複数ある 	10
	自社システムの使用（加点項目）		<ul style="list-style-type: none"> ・自社のシステムを使用して注文を受ける体制を整えている。 	1
経費	昼食提供の経費	5	<ul style="list-style-type: none"> ・経費の積算の内容が提案内容に沿ったものとなっているか。また、積算根拠が明確に示されているか。 	5
独自提案	独自の提案や工夫	10	<ul style="list-style-type: none"> ・本業務の目的を達成するための独自提案や工夫がされている。 ・児童や保護者のニーズを捉えた取組がなされているか。 	10
ヒアリング	ヒアリング状況	10	<ul style="list-style-type: none"> ・取組意欲があるか。 	5
			<ul style="list-style-type: none"> ・業務に必要な専門的知識を持ち、質問への受け答えは適格か。 	5
その他	ワークライフバランス	4	<ul style="list-style-type: none"> ・次世代育成支援対策推進法に基づく一般事業主行動計画の策定があるか。 	1
			<ul style="list-style-type: none"> ・女性の職業生活における活躍の推進に関する法律に基づく一般事業主行動計画の策定があるか。 	1
			<ul style="list-style-type: none"> ・次世代育成支援対策推進法による認定の取得（くるみんマーク）、女性の職業生活における活躍の推進に関する法律に基づく認定の取得、若しくは、よこはまグッドバランス賞の認定の取得があるか。 	1
			<ul style="list-style-type: none"> ・青少年の雇用の促進等に関する法律に基づくユースフル認定の取得があるか。 	1
	障害者雇用	1	<ul style="list-style-type: none"> ・障害者雇用促進法に基づく法定雇用率2.3%を達成しているか 	1
健康経営	1	<ul style="list-style-type: none"> ・健康経営銘柄、健康経営優良法人（大規模法人・中小規模法人）の取得、又は、横浜健康経営認証のAAAクラス若しくはAAクラスの認証があるか。 	1	
合計点				163