

提案書に関する評価項目一覧

評価分類	評価項目	評価基準	配点	備考	様式番号
財務体質等	自己資本比率の状況	○20%以上	8	※計算に使用した証拠書類も提出 ※自己資本÷総資本×100	4
		○10%超から20%未満	4		
		○0%超から10%未満	2		
		○0%	0		
	流動比率の状況	○150%以上	6	※計算に使用した証拠書類も提出 ※流動資産÷流動負債×100	5
		○100%以上150%未満	3		
		○100%未満	0		
	経常利益の状況	○3ヶ年とも前期より向上	8	※当期経常利益と前期経常利益を比較し、経常利益が増加しているかで判断 ※3ヶ年の状況で評価 ※当期経常利益が赤字の場合は、向上としない ※経常利益の証拠書類も提出	6
		○3ヶ年のうち2ヶ年が前期より向上	4		
		○3ヶ年のうち1ヶ年が前期より向上	2		
		○3ヶ年とも前期より向上せず	0		
	過去3ヶ年の決算状況 (赤字の有無)	○赤字なし	6	※計算に使用した証拠書類も提出 ※過去3ヶ年の損益計算書の経常利益で評価	7
○3ヶ年のうち1ヶ年が赤字		4			
○3ヶ年のうち2ヶ年が赤字		2			
○3ヶ年のうち3ヶ年が赤字		0			
キャッシュフローの状況	○営業キャッシュフローが0円超	8	※計算に使用した証拠書類も提出 ※上場企業であるか否かにかかわらず、キャッシュフロー計算書を作成していれば、その内容を評価する。	8	
	○営業キャッシュフローが0円以下、または、上場企業でキャッシュフロー計算書を未作成	0			
地域精通度	事業者の所在地	○市内に本店あり	12	※本店、支店、営業所等の所在地を評価	9
		○市内に支店、営業所等あり	8		
		○府内に本店、支店、営業所等あり	6		
		○府内に本店、支店、営業所等なし	0		
市への社会貢献度	市との災害時応援協定等の締結による地域貢献の実績	○協定締結あり	6	※災害時応援協定等を箕面市と締結している事業者を評価。事業者の所属している団体が、箕面市との協定等を締結しているときも評価の対象とする。	10
		○協定締結なし	0		
事業者の実績・能力	事業者の同種・類似業務の実績	○同種かつ同規模以上の業務受託実績あり	8	※「同種業務」とは、学校給食法（昭和29年法律第160号）に規定する学校給食の調理業務（以下「学校給食調理業務」という）とする。（以下の項目において同じ。） ※「同規模以上」とは、同種業務の受託経験年数を4年以上有することとする。 ※「1/2以上の規模」とは、同種業務の受託経験年数を2年以上有することとする。 ※「類似業務」とは、厚生労働省作成の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に定められた、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設における調理業務（以下「大量調理施設における調理業務」という。）の受託経験年数を5年以上有することとする。（以下の項目において同じ。）	11
		○同種かつ1/2以上の規模の業務受託実績あり	4		
		○類似業務の業務受託実績あり	2		
		○上記いずれも実績なし	0		
配置予定従事者の実績・能力	配置予定従事者の保有する資格	○資格あり	8	※業務を執行するうえで有効な国家資格等の有無を評価 ※「有効な国家資格等」とは、管理栄養士とする。	12
		○資格なし	0		
	配置予定従事者の業務実績	○責任者として同種業務に従事した実績あり	16	※配置予定従事者の、同種・類似業務の実績の有無を評価	
		○同種業務に従事していた実績あり	10		
		○類似業務に従事していた実績あり	5		
○同種・類似業務に従事した実績なし		0			
配置予定従事者の業務内容に関する専門知識等	○専門知識等あり	6	※「専門知識等」とは、「有効な国家資格等」以外の民間資格等をいい、その内容は、食品安全検定初級以上またはフードスペシャリストとする。		
○専門知識等なし	0				
研修体制	研修の実施	技術力向上のための研修の実施状況を評価	5	※報告書、受講修了証、レジュメ等内容を確認できるものを提出 ※研修対象は現場の作業従事者とする。 ※事業者独自の研修、外部での研修を問わないものとする。 ※評価の対象とする研修は、安全・衛生管理や調理技術向上、食物アレルギー等に関する内容のものとする。	13
	適正な履行確保のための研修計画	契約期間中の適正な業務履行確保のための研修計画の有無及び内容を評価	7	※研修対象は現場の作業従事者とする。 ※事業者独自の研修、外部での研修を問わないものとする。 ※評価の対象とする研修は、安全・衛生管理や調理技術向上、食物アレルギー等に関する内容のものとする。	
履行体制	適正な履行確保のための業務体制	仕様書に基づく作業計画書の作成と業務内容を評価	25	※作業計画書と仕様書との適合性を評価する。	14
品質保証への取組	品質マネジメントに関する取組状況	ISO9001（品質マネジメントシステム）の取得の有無を評価	4	※登録証の写しを提出 ・ISOについては公益財団法人日本適合性認定協会のHPを参照 ※入札告示日現在の取得状況とする。	15
	苦情処理体制	苦情処理体制の整備状況を評価	3	※苦情処理要領（マニュアル等）の有無、内容（役割分担、報告・指示及び結果報告系統、伝達方法の明記必須） ※あればマニュアル等を提出	
品質に関する取組	食品安全に関する取組状況	ISO22000（食品安全マネジメントシステム）の取得の有無を評価	4	※登録証の写しを提出 ・ISOについては公益財団法人日本適合性認定協会のHPを参照 ※入札告示日現在の取得状況とする。	

評価分類	評価項目	評価基準	配点	備考	様式番号
災害時等における業務体制	災害時の業務履行体制の整備	災害等緊急時において、適正に契約を履行できる社内体制の整備状況を評価	3	※マニュアル、提案書の提出	16
	災害時における市への協力体制	災害時における通常の契約業務以外の市への協力についての提案を評価	2	※提案書の提出	
人権問題への取組	人権研修の実施状況	人権研修の実施の有無及びその内容を評価	4	※研修報告書、研修に使用したテキスト等の提出	17
地域経済への波及効果	市内居住者の雇用	当該業務を活用した市内居住者の新規雇用予定を評価	3	※雇用計画書の提出（新規・継続雇用は問わないこととする。） ※「雇用」とは、1週あたりの労働時間が30時間以上の常用雇用を指すものとする。但し、1週あたりの労働時間が、20時間以上30時間未満の短時間労働者は0.5人として換算する。	18
実施方針等	実施方針・フロー・工程表	業務の実施方法や実施体制、工程表等を評価	28	※給食事故等対応、食物アレルギー等個別対応給食への対応等のマニュアル、提案書の提出 ※「給食事故等」とは、明らかに受託業者側の過失が原因で発生した学校給食における事故（異物混入、食物アレルギー等個別対応給食の誤配、備品の破損等）とする。 【評価基準】 ・学校給食の目的を十分に理解しているか。 ・給食事故等が発生した場合の対応や体制について確立されているか、内容が適切か、対応に無理がないか。 ・食物アレルギー等個別対応給食への対応について、内容が適切か、対応に無理がないか。 ・同種業務及び類似業務の受託状況について（給食事故の発生回数が少ない場合等は加点対象とする）。等	19 ・ 20
特定提案等	①残食を減らすための取り組みについて	残食を減らすための取り組みについて、提案内容の具体性、実現可能性、創造性等を評価	12	※提案書により確認 【評価基準】 ・提案内容が具体的かつ詳細で明確になっているか。 ・実現可能性を具体的に説明しているか。 ・創造性又は新規性があり、技術的に優れているか。等	21
	②学校における食教育への協力体制と内容について	学校における食教育への協力体制と内容について、提案内容の具体性、実現可能性、創造性等を評価	8		
合計					