

安来市公告

公募型プロポーザル方式に係る手続き開始の公告

次のとおり参加表明書及び提案書の提出を招請する。

平成27年4月16日

安来市長 近藤 宏樹

記

1 件名

安来市給食センター調理業務委託

2 趣旨

安来市では、平成28年度から供用開始となる安来市給食センターの副食調理業務を民間事業者へ委託する。

また、調理業務を実施する民間事業者の決定に当たっては、経営能力、技術能力等を活用することにより、調理業務の安全性及び効率性を確保するため、公募型プロポーザル方式を採用する。

3 担当部署

安来市教育委員会事務局 給食センター開設準備室

〒692-0207 安来市伯太町東母里580番地

電話：0854-23-3327 ファクシミリ：0854-23-3381

電子メールアドレス：kyuushokucenter@city.yasugi.shimane.jp

4 参加資格要件

(1) 参加事業者が備えるべき要件

参加事業者は単独企業とし、資格要件は次のとおりとする。

ア 参加事業者資格要件

参加事業者は、次の要件を満たしていること。

- ①法人格を有し、本委託業務を円滑に処理することができるよう、安定的かつ健全な財政能力を有していること。
- ②これまでにHACCP対応施設において、小学校又は中学校を対象とした学校給食調理業務の受託実績を3年以上有していること。

③契約時に①及び②に掲げる要件を満たす業務履行保証人を確保することができる者であること。

イ 参加事業者の制限

次のいずれかに該当する者は、参加事業者になることはできない。

①地方自治法施行令（昭和22年政令第16号）第167条の4の規定に該当する者

②安来市の競争入札における指名停止措置を受けている者

③破産法（平成16年法律第75号）の規定による破産手続開始の申立て、会社更生法（平成14年法律第154号）の規定による更生手続開始の申立て又は民事再生法（平成11年法律第225号）の規定による再生手続開始の申立てがなされている者（会社更生法に基づく更生手続開始の決定を受けた者及び民事再生法に基づく再生計画認可の決定（確定したものに限り。）を受けた者を除きます。）

④国税及び地方税を滞納している者

⑤過去3年以内に、学校給食調理業務又は大量調理施設において食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく営業の停止処分を受けた者

⑥食品衛生法の規定により営業の許可を取り消され、その取消の日から起算して2年を経過していない者

⑦暴力団（暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第2号に規定する暴力団をいいます。）若しくは暴力団員（同条第6号に規定する暴力団員をいいます。）の利益につながる活動を行う者又はこれらと密接な関係を有する者

（2）参加資格の基準日

参加資格の基準日は、参加表明書（兼参加資格審査申請書）の提出日とする。ただし、参加資格の確認後から審査結果の決定日までの間に参加事業者の備えるべき要件を欠く事態が生じた場合は、失格とする。

（3）その他の条件

受託者は、本委託業務を開始する日までに、教育委員会から業務等の引継ぎを受けなければならない。

5 委託期間

平成28年4月1日から平成30年3月31日まで2年間

6 募集要項等の公表

（1）公表期間

平成27年4月16日（木）から平成27年5月1日（金）までとする。

(2) 公表場所

安来市のホームページにおいて公表します。

(ホームページアドレス <http://www.city.yasugi.shimane.jp/>)

7 参加表明書(兼参加資格審査申請書)等の提出日時及び提出場所

(1) 提出日時

平成27年4月24日(金)から5月1日(金) 午後4時まで

(2) 提出場所

安来市伯太町東母里580番地

安来市教育委員会事務局 給食センター開設準備室

(3) 提出方法

参加表明書(兼参加資格審査申請書)等は、直接持参するものとし、それ以外の方法による提出は、認めない。

8 提案書等の提出日時及び提出場所

(1) 提出日時

平成27年5月18日(月)から5月25日(月) 午後4時まで

(2) 提出場所

安来市伯太町東母里580番地

安来市教育委員会事務局 給食センター開設準備室

(3) 提出方法

参加表明書(兼参加資格審査申請書)は、直接持参するものとし、それ以外の方法による提出は、認めない。

9 その他

詳細については、安来市給食センター調理業務委託募集要項を参照すること。

10 問い合わせ先

安来市教育委員会事務局 給食センター開設準備室

電 話 0854-23-3327

F A X 0854-23-3381

安来市給食センター調理業務委託

募 集 要 項

平成27年4月

安来市教育委員会

目 次

第1	募集要項等の定義	1
第2	委託業務の概要	
1	委託業務の名称	1
2	対象施設	1
3	委託業務内容	1
4	委託期間	2
5	受託者	2
6	調理食数及び給食実施回数	2
第3	参加事業者の条件等	
1	参加資格	2
2	応募に関する留意事項	3
第4	受託者募集等のスケジュール	
1	資料の公表	5
2	募集要項等に関する説明会	5
3	現地見学会	5
4	募集要項等に関する質問の受付・回答	5
5	参加表明書（兼参加資格審査申請書）の提出	6
6	募集要項等に関する質問に対する回答書の公開	6
7	提案書等の提出（第1次審査）	6
8	プレゼンテーション及びヒアリング審査（第2次審査）	7
9	審査結果の通知	8
第5	提案書等の審査方法	
1	選定委員会の設置	8
2	審査の方法	8
3	参加辞退	9
4	事務局	9
第6	提案書等に関する条件	
1	委託料に関する条件	9
2	リスク管理方針	10
3	遵守法令	10
第7	委託実施に関する事項	
1	業務の継続が困難となった場合の措置	10
2	市による本委託業務の実施状況の評価	11
3	連絡協議会の設置	11
4	災害等対応への協力	11

第1 募集要項等の定義

安来市（以下「市」といいます。）では、平成28年度から供用開始となる安来市給食センターの副食調理業務を民間事業者へ委託します。

また、調理業務を実施する民間事業者の決定に当たっては、経営能力、技術能力等を活用することにより、調理業務の安全性及び効率性を確保するため、公募型企画提案方式（プロポーザル方式）を採用します。

この募集要項は、調理業務委託に係る募集に関して必要な事項を定めたものです。

なお、この募集要項に併せて配布する次の資料も、この募集要項と一体の資料とし、これら全資料を含めて「募集要項等」と定義します。

仕様書：市が受託者に要求する具体的な業務仕様を示すもの
添付資料：本委託業務に関する添付資料
様式集：提案書等の作成に使用する様式を示すもの

第2 委託業務の概要

1 委託業務の名称 安来市給食センター調理業務委託

2 対象施設

名 称 安来市給食センター
所 在 地 安来市切川町
建築年月 平成27年12月（予定）
建物構造 鉄骨造一部2階建て
実施校数 4校1園

3 委託業務内容

- (1) 食材検収補助業務
- (2) 調理業務（食物アレルギー対応食の調理を含みます。）
- (3) 調理食材等の管理業務
- (4) 配缶及び輸送用コンテナへの積み込み業務
- (5) 食器、食缶、調理機器及び輸送用コンテナの洗浄消毒業務
- (6) 残さい等の処理業務（計量及び敷地内の所定の場所までの搬出）
- (7) 施設及び設備機器の清掃及び点検業務
- (8) 使用物品管理業務
- (9) 衛生管理業務
- (10) 設備機器の簡易な点検修繕業務
- (11) 前各号に掲げる業務に附帯する業務

【参考】本委託業務に含まれない業務は、次のとおりとします。

- ・ 献立作成業務

- ・食材調達業務
- ・給食費徴収等業務
- ・給食配送、回収業務
- ・施設設備等保守業務

4 委託期間

平成28年4月1日から平成30年3月31日まで2年間

5 受託者

公募型プロポーザル方式により、単独の受託者を選定します。

6 調理食数（推定）及び給食実施回数（予定）

	平成28年度	平成29年度
調理食数	1,267食	1,248食
給食実施回数	190回	190回

第3 参加事業者の条件等

1 参加資格

(1) 参加事業者が備えるべき要件

参加事業者は単独企業とし、資格要件は次のとおりとします。

ア 参加事業者資格要件

参加事業者は、次の要件を満たしていることが必要です。

- ①法人格を有し、本委託業務を円滑に処理することができるよう、安定的かつ健全な財政能力を有していること。
- ②これまでにHACCP対応施設において、小学校又は中学校を対象とした学校給食調理業務の受託実績を3年以上有していること。
- ③契約時に①及び②に掲げる要件を満たす業務履行保証人を確保することができる者であること。

イ 参加事業者の制限

次のいずれかに該当する者は、参加事業者になることはできません。

- ①地方自治法施行令（昭和22年政令第16号）第167条の4の規定に該当する者
- ②安来市の競争入札における指名停止措置を受けている者
- ③破産法（平成16年法律第75号）の規定による破産手続開始の申立て、会社更生法（平成14年法律第154号）の規定による更生手続開始の申立て又は民事再生法（平成11年法律第225号）の規定による再生手続開始の申立てがなされている者（会社更生法に基づく更生手続開始の決定を受けた者及び民事再生法に基づく再生計画認可の決定（確定したものに限り）を受けた者を除きます。）
- ④国税及び地方税を滞納している者

- ⑤過去3年以内に、学校給食調理業務又は大量調理施設において食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく営業の停止処分を受けた者
- ⑥食品衛生法の規定により 営業の許可を取り消され、その取消の日から起算して2年を経過していない者
- ⑦暴力団（暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第2号に規定する暴力団をいいます。）若しくは暴力団員（同条第6号に規定する暴力団員をいいます。）の利益につながる活動を行う者又はこれらと密接な関係を有する者

(2) 参加資格の基準日

参加資格の基準日は、参加表明書（兼参加資格審査申請書）の提出日とします。ただし、参加資格の確認後から審査結果の決定日までの間に参加事業者の備えるべき要件を欠く事態が生じた場合は、失格とします。

(3) その他の条件

受託者は、本委託業務を開始する日までに、教育委員会から業務等の引継ぎを受けなければなりません。

2 応募に関する留意事項

(1) 募集要項等の承諾

参加事業者は、参加表明書（兼参加資格審査申請書）の提出をもって、募集要項等の記載内容を承諾したものとみなします。

(2) 参加費用の負担

このプロポーザルへの参加に関して必要な費用は、参加事業者の負担とします。

(3) 使用言語及び単位

このプロポーザルへの参加に関して使用する言語は、日本語とし、単位は、計量法（平成4年法律第51号）に定めるものとし、通貨単位は、円とすることとします。

(4) 著作権

参加事業者から募集要項に基づいて提出される書類の著作権は、原則として当該書類の作成者に帰属します。ただし、受託者として決定した事業者が提出した提案書の著作権は、市に帰属します。

(5) 提出書類の取扱い

提出された書類については、変更することができないものとし、また、返却をしません。

(6) 資料の取扱い

市が提示する資料は、このプロポーザルへの参加に係る検討以外の目的で使用することを禁止します。また、この検討の範囲内であっても、市の承諾を得ることなく、第三者に対してこれを使用させ、又は内容を提示することを禁止します。

(7) 参加申込みの無効に関する事項

参加事業者が次に掲げる場合のいずれかに該当するときは、当該参加事業者がした参加申込みは、無効とします。

ア 参加表明書（兼参加資格審査申請書）の提出時から受託者の決定までの期間に、不

渡手形又は不渡小切手を出した場合

イ 一の対象施設について複数の提案を行った場合

ウ 同一事項に対し、2以上の書類を提出した場合

エ 審査の公平性に影響を与える行為をした場合

オ 著しく信義に反する行為をした場合

(8) 本委託における契約予定金額の公表

本委託に係る平成28年度から平成29年度までの2年間の契約予定金額（消費税及び地方消費税を除く。）の総額は、次のとおりですので、見積額は、この額以内で記入してください。（人件費、被服衛生費、消耗品費、事務通信費、管理費）

66,000千円

(9) その他

ア 市が提示する資料及び回答書は、募集要項等と一体のものとして、同等の効力を有するものとします。

イ この募集要項に定めるもののほか、このプロポーザルへ参加に当たって必要な事項が生じた場合には、参加事業者に通知します。

第4 受託者募集等のスケジュール

このプロポーザルの実施スケジュールは、次のとおりとします。

資料及び選定方針の公表	平成27年4月16日
募集要項等に関する説明会	平成27年4月23日
現地見学会	実施しない
募集要項等に関する質問の受付	平成27年4月24日から5月1日まで （日曜日及び土曜日並びに国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する休日を除きます。）
募集要項等に関する質問に対する回答	平成27年5月11日
参加表明書（兼参加資格審査申請書）の受付	平成27年4月24日から5月1日まで （日曜日及び土曜日並びに国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する休日を除きます。）
参加表明書（兼参加資格審査申請書）の結果通知	平成27年5月13日
提案書類等の受付	平成27年5月18日から同月25日まで （日曜日及び土曜日を除きます。）
第1次審査に関する結果の通知	平成27年6月上旬
第2次審査（プレゼンテーション及びヒアリング審査）	平成27年6月中旬
第2次審査に関する結果の通知	平成27年6月中旬

受託候補事業者の決定	平成27年6月下旬
委託業務開始準備	契約締結後から平成28年3月31日まで

1 資料の公表

(1) 公表方法

本委託に関する資料は、市のホームページにおいて公表します。

(2) 公表資料

ア 募集要項（本書）

イ 仕様書

ウ 様式集

※上記書類が必要な場合は、各自、市のホームページからダウンロードしてください。

（ホームページアドレス <http://www.city.yasugi.shimane.jp/>）

なお、仕様書の添付資料については、説明会当日に配布します。説明会に参加されない事業者へは郵送しますので、その旨を申し出てください。

2 募集要項等に関する説明会

募集要項等に関する説明会を、次のとおり開催します。

(1) 日 時

平成27年4月23日（木） 午後1時30分から（受付開始午後1時15分から）

(2) 場 所

安来市伯太町東母里580番地

安来市役所伯太庁舎 101会議室

(3) 留意事項

ア 説明会の参加希望者は、平成27年4月21日（火）までに、法人名、参加者氏名及び参加人数を、安来市教育委員会事務局給食センター開設準備室へファクシミリ又は電子メールにより連絡してください。

ファクシミリ：0854-23-3381

電子メールアドレス：kyuushokucenter@city.yasugi.shimane.jp

イ 説明会では、原則として募集要項等を配布しませんので、各自持参してください。

ウ 参加人数は、一の事業者につき3人までとします。

3 現地見学会

建設中のため実施しません。

4 募集要項等に関する質問の受付・回答

募集要項等の内容に関する質問は、次のとおり受け付け、市のホームページにおいて回答します。

(1) 質問の提出方法

質問書（様式第1号）に内容を簡潔にまとめて記載し、電子メールにより提出してください。

- (2) 受付期間
平成27年4月24日(金)から5月1日(金)まで
- (3) 回答期日
平成27年5月11日(月)
- (4) 電子メールアドレス
kyuushokucenter@city.yasugi.shimane.jp

5 参加表明書(兼参加資格審査申請書)の提出

参加事業者は、次に定めるところにより参加表明書等を提出してください。

- (1) 提出日時
平成27年4月24日(金)から5月1日(金) 午後4時まで
- (2) 提出書類
 - ア 参加表明書(兼参加資格審査申請書)(様式第2号)
 - イ 参加表明書(兼参加資格審査申請書)に定める添付書類
 - ウ 誓約書(様式第3号)
 - エ 経営状況調査表(様式第4号)
 - オ 役員等調書兼照会承諾書(様式第5号)
- (3) 提出先
安来市伯太町東母里580番地
安来市教育委員会事務局 給食センター開設準備室
- (4) 提出方法
 - ア 参加表明書等は、直接持参するものとし、それ以外の方法による提出は認めません。
 - イ 参加表明書(兼参加資格審査申請書)以外の添付書類は、A4判フラットファイルに編冊の上、提出してください。なお、当該ファイルの表紙及び背表紙に、「参加資格審査申請書」及び「法人名」を記載してください。

6 募集要項等に関する質問に対する回答書の公開

募集要項等に関する質問に対する回答書は、市のホームページにて公開します。

なお、電話及び口頭等の個別の対応はしません。また、混乱を招くおそれがあるときは、質問に回答しないことがあります。

7 提案書等の提出(第1次審査)

参加事業者は、次に定めるところにより提案書等を提出してください。

- (1) 受付(提出)期間
平成27年5月18日(月)から同月25日(月) 午後4時まで
- (2) 提出書類
 - ア 審査に係る提案書類提出書(様式第6号) 正1部
 - イ 提案書(様式第7号から様式第12号まで) 正1部・副1.5部
 - ウ 見積書(様式第13号) 正1部・副1.5部

(3) 提出先

安来市伯太町東母里580番地
安来市教育委員会事務局 給食センター開設準備室

(4) 提出方法

ア 提案書等は、直接持参するものとし、それ以外の方法による提出は、認めません。

イ 提案書の書式

- ① A4判用紙、横書き、左綴じとし、ページ番号を付けてください。
- ② 様式第7号から様式第12号までに定めるところにより作成してください。
- ③ 「平成28年度安来市学校給食調理業務委託業務に関する提案書」及び「法人名」を記載した表紙を付けてください。

ウ 無効となる提案書

- ① 提出方法、提出先及び提出期限に適合しないもの
- ② 記載すべき事項の全部又は一部が記載されていないもの
- ③ 虚偽の内容が記載されているもの

エ 見積書

- ① 平成28年度から平成29年度までの2年間の経費について見積りをしてください。また、見積書(様式第13号)には、年度別内訳金額も記載してください。
- ② 仕様書に基づき作成してください。
- ③ 見積書に、年度別の詳細な積算内訳書(社員職種ごとの人件費明細、保健衛生費、現場経費、管理費等を項目とするもの)を添付してください。
- ④ 見積書に押印する印鑑は、会社印及び代表者印(法務局等が証明する印鑑)とします。
- ⑤ 見積内容は、提案書等と同一のものとし、相違するものは認めません。
- ⑥ 見積書に記載する委託料の額は、取引に係る消費税及び地方消費税を含まない金額とします。
- ⑦ 見積額が第3の2(8)「本委託における契約予定金額」を超える場合又は異常に少額である場合その他本委託の適正な実施に支障があると判断される場合は、失格とする場合があります。

8 プレゼンテーション及びヒアリング審査(第2次審査)

第1次審査で選考された参加事業者を対象に、プレゼンテーション及びヒアリング審査を実施します。

(1) 実施日時

平成27年6月中旬(日時は、別途通知します。)

(2) 実施場所

別途通知します。

(3) 実施時間

30分程度(プレゼンテーション15分、ヒアリング質疑応答15分程度)

※準備及び撤収は、審査前後約10分間の休憩時間に行うこと。

- (4) 出席者
5人までとします。
 - (5) 準備物
プロジェクター、パーソナルコンピューター等を使用する場合は、各自準備してください。(スクリーンは、準備します。)
 - (6) プレゼンテーション及びヒアリング審査の順番
提案書等の受付順とします。なお、辞退があった場合は、順次繰り上げる等の方法により対応します。
- 9 審査結果の通知
審査結果については、文書により通知します。

第5 提案書等の審査方法

1 選定委員会の設置

安来市学校給食調理等業務受託者選定委員会(以下「選定委員会」といいます。)が、審査を実施します。

2 審査の方法

- (1) 公募型企画提案方式(プロポーザル方式)により選定します。
- (2) 受託者の候補者は、選定委員会の審査に基づき決定します。
- (3) 参加事業者資格の確認審査
参加資格の確認審査(以下「参加資格審査」といいます。)として、参加資格審査申請書により、この募集要項に定める参加事業者の備えるべき要件を満たしていることを確認します。
なお、当該要件を満たしていない場合には、失格とします。
- (4) 第1次審査
参加資格審査を経て、第1次審査は書類審査とし、提案書、見積書等について、受託事業者選定基準に基づき採点し、得点の高い順に5以内の事業者を選定します。ただし、同得点の参加事業者が5事業者を超えて存在する場合は、この限りではありません。
また、参加事業者数が5以内の場合は、提案内容の基礎審査のみ行います。基礎審査は、提案書類等に記載された内容が、次のアからウまでの要件の全てを満たしていることを確認します。なお、当該要件のいずれかを満たさない場合は、当該提案は、無効とします。
ア 提案書全体について、同一事項に対する2以上の提案又は提案事項間の食い違いや矛盾がないこと。
イ 提案書全体について、様式集に従った構成(項目の構成、枚数制限等)となっていること。

ウ 当該提案に関連する各様式（様式集参照）に示す項目に対する提案の内容が、仕様書に定める要件を満たしていること。

(5) 第2次審査

第1次審査で選考された参加事業者を対象に、プレゼンテーション及びヒアリング審査を実施し、受託業者選定基準に基づき採点します。

選定委員会は、提案書並びにプレゼンテーション及びヒアリングの内容を評価し、得点の合計が最も高い提案をした事業者を最優秀提案者として選定します。

(6) 優先交渉権者の決定

市は、選定委員会の審査結果を踏まえ、優先交渉権者を決定します。

(7) 選定結果は、提案書の提出者全てに通知します。

(8) 優先交渉権者が業務委託契約を締結しない場合は、得点の高い参加事業者から順に契約交渉を行い、合意に達した参加事業者と業務委託契約を締結します。

(9) 審査の結果、適切な参加事業者がないときは、「適切な参加事業者なし」とし、再募集する場合があります。

3 参加辞退

このプロポーザルへの参加を辞退しようとするときは、参加辞退届出書（様式第14号）を提出してください。

4 事務局

このプロポーザルに関する事務局は、次のとおりです。

安来市教育委員会事務局 給食センター開設準備室

〒692-0207 安来市伯太町東母里580番地

電話：0854-23-3327 ファクシミリ：0854-23-3381

電子メールアドレス：kyuushokucenter@city.yasugi.shimane.jp

第6 提案書等に関する条件

1 委託料に関する条件

(1) 処理の確認等

受託者は、毎月分の業務完了報告書を、当該月分の業務終了後、直ちに、市に提出していただきます。ただし、3月分については、同月末日までに提出していただきます。

市は、業務完了報告書を受領したときは、当該業務が業務委託契約等に基づき適切に処理されていることを確認します。

(2) 委託料の支払

委託料は、平成28年4月分を初回として、月ごとに支払います。受託者は、当該月分の委託料を市に請求することができます。市は、所定の支払請求書の提出を受けた日から30日以内に委託料を支払います。

なお、市が受託者に支払う各月の委託料の額は、毎年度の委託料の額を12か月で均等に分割した額とします。この場合において、1円未満の端数があるときは、その端数を切り捨てて得た額を各年度の5月分から3月分までの各月分の委託料の額とし、その1か月分の委託料の額に当該切り捨てた端数の合計額を加えた額を当該年度の4月分の委託料の額とします。

(3) 調理数の変動に伴う委託料の変更

実施条件（給食実施回数×調理食数。詳細は、仕様書に記載）と実際の年間調理数が著しく異なった場合には、市と受託者と協議の上、委託料の額を変更することがあります。

2 リスク管理方針

業務委託契約締結後の市と受託者の主なリスク分担方針は、次のとおりとします。これらは、帰責事由の所在が不明確になりやすいリスクについて、その方針を示したものです。

リスクの種類	リスクの内容	負担者	
		市	受託者
業務の中止及び延期に関するリスク	市の指示によるもの	○	
	受託者の業務放棄又は破綻		○
不可抗力リスク	天災、暴動等による履行不能	○	
許認可リスク	業務の実施に必要な許認可取得の遅延等		○
計画変動リスク	業務内容の変更		○
運営費上昇リスク	計画変更以外の要因による運営費用の増大		○
施設損傷リスク	受託者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
性能リスク	要求仕様不適合		○
調理事故、異物混入等に関するリスク	受託者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	

3 遵守法令

- (1) 法令…学校給食法（昭和29年法律第160号）、食品衛生法、労働基準法（昭和22年法律第49号）等の労働関係法令その他関連法規等
- (2) 要綱等…学校給食衛生管理基準（文部科学省）、大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）その他関連要綱等

第7 委託実施に関する事項

1 業務の継続が困難となった場合の措置

(1) 受託者の債務不履行の場合

ア 受託者の責めに帰すべき事由により債務の不履行が生じ、又はその懸念が生じた場

合には、市は、受託者に対して修復を勧告し、一定期間内に修復策の提出及びその実施を求めることができることとします。また、受託者が当該期間内に修復をすることができなかつたときは、市は、受託者に対し、業務委託契約の解除及びこれにより生じた損害賠償を請求することができることとします。

イ 市は、受託者が本委託業務を完全に処理する見込みがないと認めるとき、又は業務委託契約に違反してその目的を達することができないと認めるときは、履行保証人に対し、本委託業務の処理を求めることができることとします。

ウ 履行保証人は、イの規定による本委託業務の処理の請求があつたときは、受託者に代わつて本委託業務を処理しなければならないこととします。

(2) 市の債務不履行

ア 市の責めに帰すべき事由により本委託業務の継続が困難となつたときは、受託者は、業務委託契約を解除することができることとします。

イ アの場合において、受託者が業務委託契約を解除したときは、受託者は、市に対し、これにより生じた損害賠償を請求することができることとします。

(3) 当事者の責めに帰すことのできない事由により継続が困難となつた場合不可抗力又は受託者の責めに帰すことのできない事由により本委託業務の継続が困難となつたときは、市及び受託者双方により業務継続の可否について協議します。一定期間内に協議が調わないときは、相手方に対する事前の通知により、市又は受託者は、業務委託契約を解除することができることとします。

2 市による本委託業務の実施状況の評価

市は、受託者が処理する業務について、定期又は随時に評価を行います。

その結果、業務委託契約書及び仕様書で定められた内容を充足していないことが判明した場合は、委託料の減額等を行うことがあります。

3 連絡協議会の設置

本委託業務の処理の円滑化を推進するため、定例会議を設置します。

4 災害等対応への協力

災害等が発生し、市が炊き出し等の要請を行った場合、受託者には、可能な限り協力を行っていただきます。

安来市給食センター調理業務委託

仕 様 書

平成 27 年 4 月

安来市教育委員会

目 次

基本事項	1
実施体制	3
業務区分	4
報告等	7
費用の負担区分	8
損害賠償等に関する事	9
その他	9

安来市給食センター調理業務委託仕様書

[基本事項]

1 件名

安来市給食センター調理業務委託

2 委託業務内容

委託業務の内容は、次のとおりとする。

- (1) 食材検収補助業務
- (2) 調理業務（食物アレルギー対応食の調理を含む。）
- (3) 調理食材等の管理業務
- (4) 配缶及び輸送用コンテナへの積み込み業務
- (5) 食器、食缶、調理機器及び輸送用コンテナの洗浄消毒業務
- (6) 残さい等の処理業務（計量及び敷地内の所定の場所までの搬出）
- (7) 施設及び設備機器の清掃及び点検業務
- (8) 使用物品管理業務
- (9) 衛生管理業務
- (10) 設備機器の簡易な点検修繕業務
- (11) 前各号に掲げる業務に附帯する業務

3 業務場所の所在地、名称及び施設概要

施設の名称	安来市給食センター	
所在地	安来市切川町地内	
施設概要	敷地面積	4 7 6 4 . 9 6 m ²
	延床面積	2 2 6 8 . 2 0 m ²
	構造	一部2階建 鉄骨造
	運営方式	ドライシステム
	建築年月	平成27年12月（予定）
	調理能力	3, 300食
	使用食器	ポリエチレンナフタレート（PEN）食器

4 設備、備品等（添付資料－1）

委託業務の処理に当たり、調理施設に備付けの備品等については、無償貸与とする。

5 業務委託期間 平成28年4月1日から平成30年3月31日まで（2年間）

6 対象施設（受配施設）及び食数（推定）

添付資料－2のとおり

7 業務可能時間

原則として、給食実施日の午前7時から午後6時までの間とする。ただし、各種研修又は会議の開催等のため必要がある場合については、市との事前協議により、給食実施日以外の日及び時間外の業務も可能とする。

8 調理食数及び給食実施回数（予定）

	平成28年度	平成29年度
調理食数	1,267食	1,248食
給食実施回数	190回	190回

9 食物アレルギー対応食

食物アレルギー対応食の調理

- (1) 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドラインに基づいて調理等を行うこと。
- (2) 食物アレルギー対応食1回の調理につき、除去食又は代替食の献立は1種類とする。
- (3) 専任の調理業務従事者が調理し、調理等に伴う確認行為は、必ず複数人で行うこと。

10 関係法令等の遵守

学校給食法（昭和29年法律第160号）、食品衛生法（昭和22年法律第233号）、労働基準法（昭和22年法律第49号）等の関係法令その他関連法規及び関連要綱等を遵守すること。

1.1 安全衛生管理の徹底

安全衛生管理を目的とした、研修、衛生管理指導等を実施すること。

1.2 学校行事等への協力

学校給食の意義や特色を踏まえ、対象校等の食育活動に積極的に協力すること。また、学校訪問や給食試食会等が実施される場合についても、必要な協力を行うこと。

1.3 立入検査等の協力

保健所又は市の指定する者の立入検査があった場合は、当該検査の立会い等に協力すること。また、施設見学者への対応についても協力すること。

1.4 給食時間変更の対応

学校行事等のため、給食時間の変更がある場合は、適切に対応すること。

[実施体制]

1 業務責任者等

受託者は、委託業務が給食調理業務であることを考慮し、調理に従事する者として、専門の知識及び集団調理業務に従事した経験を有する次に掲げる者を配置すること。

(1) 業務責任者（1人）

調理、洗浄及びこれらに付随する業務等に関する事務の処理を行う業務責任者を1人配置する。業務責任者は、管理栄養士の資格を有し、学校給食センター等のドライシステムによる500食以上の規模の学校給食調理施設で3年以上の実務経験を有する者とする。また、業務責任者は、常勤の者とし、業務に関する指示について権限を持つ者とする。

(2) 業務副責任者（1人以上）

業務責任者に事故があるとき、又は欠けたときにおいてその職務を代行する業務副責任者を1人以上配置する。業務副責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有し、学校給食センター等のドライシステムによる500食以上の規模の学校給食調理施設で2年以上の実務経験を有する者とする。また、業務副責任者は、常勤の者とし、業務に関する指示について権限を持つ者とする。

(3) 食品衛生責任者（1人）

島根県食品衛生法施行条例（平成11年島根県条例第51号）別表第1の規定に基づき食品衛生責任者を1人配置する。食品衛生責任者は、「大量調理施設衛生マニュアル（厚生労働省）」における衛生管理者を兼ねることができる。

また、食品衛生責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有し、常勤の者とし、業務責任者又は業務副責任者を兼ねることができるものとする。

(4) アレルギー対応食責任者(1人)

食物アレルギー対応食の調理等を行うアレルギー対応食責任者を1人配置する。アレルギー対応食責任者は、管理栄養士又は栄養士の資格を有し、常勤の者とし、業務責任者又は業務副責任者を兼ねることができるものとする。

(5) 調理業務従事者

調理業務に必要な人員を配置する。ただし、食物アレルギー対応食の調理を行う従事者は、除去すべき食品以外のアレルゲンに接触しないように配慮するとともに、食物アレルギー対応食の調理開始から配食が終了するまでの間に対応食の調理等に専念し、他の業務との掛け持ち作業をしてはならない。

2 委託業務の処理に関する指示等

受託者は、業務責任者及び業務副責任者を委託業務管理責任者と定め、委託業務の処理の管理及び委託業務の処理に関する市との連絡に当たらせるものとする。

市は、委託業務の処理に関する指示は、委託業務管理責任者に対して行い、業務従事者に対して直接これを行わない。

3 選任報告書

選任した業務責任者、業務副責任者及び食品衛生責任者並びにアレルギー対応食責任者（以下「責任者」と総称する。）について、委託業務を開始しようとする2週間前までに、それぞれ次の表に定める報告書を市に提出すること。また、責任者を変更する場合は、変更の2週間前までに、その旨を市に報告すること。

報告書	添付書類	提出期限
業務責任者選任報告書	業務履歴書及び資格を証する書類の写し	履行開始2週間前
業務副責任者選任報告書	業務履歴書及び資格を証する書類の写し	履行開始2週間前
食品衛生責任者選任報告書	業務履歴書及び資格を証する書類の写し	履行開始2週間前
アレルギー対応食責任者選任報告書	業務履歴書及び資格を証する書類の写し	履行開始2週間前

4 業務従事者等の教育・研修

調理、食品の取扱い等が円滑に行われるよう定期的に研修を行い、業務従事者の資質向上に努めるとともに、業務従事者を新たに採用した場合は、初任者研修を必ず実施すること。

[業務区分]

本委託業務における安来市及び受託者の業務分担区分は、添付資料-3のとおりとする。

1 市が行う業務の範囲

調理業務に関して市が行う業務の範囲は、次のとおりとする。

(1) 献立作成等

市は、献立を作成し、献立及び食数並びに食器、食缶、食器籠等の種別及び使用数等について、次の表の左欄に掲げる事項を、それぞれ同表の右欄に定める提示時期に受託者に提示する。

種類	提示時期
給食実施予定	年度当初
給食献立予定（月間）	前月末10日前（日曜日及び土曜日並びに国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する休日（以下「休日等」という。）を除く。）
各学期給食基本人員	各学期開始5日前（休日等を除く。）
調理業務指示	前々週
調理業務変更指示	当日まで

(2) 給食実施食数等の指示

市は、各月の初日の7日前（休日等を除く。）までに、受託者に対し、その月の予定給食数を示す。また、予定給食数に変更がある場合は、提供日の4日前（休日等を除く。）までに、受託者に対し、その内容を示し、それ以降変更しない。ただし、学級閉鎖、臨時休校等緊急やむを得ない事情がある場合は、提供日の前日においても、給食実施食数の変更を指示する場合がある。

2 受託者が処理する委託業務

受託者は、学校給食法第9条第1項に規定する「学校給食衛生管理基準」、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」並びに市が作成した「安来市給食センター衛生管理マニュアル」（別添）、作成中の「安来市学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」及び「安来市学校給食食物アレルギー対応調理マニュアル（調理施設用）」により、委託業務を処理すること。

調理済み食品は、調理後2時間以内に児童及び生徒等が喫食することができるよう調理業務を行うこと。

(1) 食材検収補助業務

ア 食材の検収を補助する責任者を定め、発注書に基づき、食材の引渡し、検収及び検温並びに記録等の業務を補助すること。

イ 食材に使用する野菜類、果物類、食肉・魚介類、食肉加工品、乾物及び冷凍食品については、所定の専用台車又は専用容器への入れ替え、冷蔵庫等での保管及び下処理室等への運搬を補助すること。

(2) 調理業務（食物アレルギー対応食の調理を含む。）

検収された食材を所定の専用台車又は専用容器に入れ替え、市が提示する「学校給食献立予定表」、「調理業務指示書」等に基づき、副食を調理する。

食物アレルギーを有する児童及び生徒については、除去食又は代替食を調理する。

(3) 調理食材等の管理業務

ア 「安来市給食センター衛生管理マニュアル」（別添）、作成中の「安来市学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」及び「安来市学校給食食物アレルギー対応調理マニュアル（調理施設用）」に基づいて保存用食材の処理を行い、記録すること。

イ 引渡しを受けた食材（主食、牛乳、調味料等を含む。）を適切な場所に保管すること。また、納品伝票等と照合し、在庫量を記録すること。

(4) 配缶及び輸送用コンテナへの積込み業務

調理済み食品を、市が指示する受配校ごとに、クラス別に計量し、これを配缶後、輸送用コンテナに入れ、配送車両まで運搬し、配送業務受託者へ引き渡す。なお、配送車両への積込みは、配送業務受託者と協力して行うこと。

(5) 食器、食缶、調理機器及び輸送用コンテナの洗浄消毒業務

ア 各受配校から返却された食器類、食器籠、食缶、スプーン、汁しゃく子、しゃもじ等を分別して洗浄し、各指定の消毒保管庫への格納作業及び輸送用コンテナの洗浄・整理作業を行うこと。

イ 食器等は、丁寧に取り扱い、洗浄後は、クラスごとに食器籠に入れ、専用の消毒保管装置による消毒保管を行うこと。

- (ア)食器の入った籠は、積み重ねないこと。
- (イ)洗浄後の食器については、汚れの取り残しの有無を確認すること。
- (ウ)食器類の目的外使用は、一切禁止する。

ウ 食器、各種調理設備機器、容器等の洗浄に使用する洗剤等は、人的・環境面で安全な規定濃度で使用し、適切に保管すること。

(6) 残さい等の処理業務

ア 調理作業に伴う残さい及びごみは、それぞれ次の表に定めるとおり分別し、所定の場所に搬出すること。

種 類	処理方法
野菜くず・残菜・残飯	重量を測り、所定の容器又は機械に投入する。
ダンボール	畳んで所定の置き場に仮置きする。
空き缶・空き瓶	洗浄室の水槽ですすぎ、所定の置き場に仮置きする。
その他ごみ等	可燃ごみについては、重量を測り、所定の場所に搬出する。 なお、業務以外で出たごみは、責任を持って処理すること。

イ 野菜くず、残菜、残飯及び可燃ごみについては、毎日計量し、記録すること。なお、学校から返却された残菜は、学校ごとに計量し、記録すること。ただし、指定する期間（5日程度）に限り、クラスごとに計量すること。

ウ 廃棄物（調理施設で生じた廃棄物及び学校から返却された残菜等をいう。）の管理は、次のように行う。

- ・ 廃棄物が入ったビニール等は、汚臭、汚液が漏れないように管理するとともに、作業終了後は、清掃する。
- ・ 廃棄物は、非汚染区域に持ち込まない。
- ・ 廃棄物は、できるだけ水切りを行い、ごみの減量化に努める。
- ・ 廃棄物は、所定の仮置き場に搬出し、調理場に放置しない。
- ・ 廃棄物の仮置き場は、廃棄物の搬出後に清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理する。

(7) 施設及び設備機器の清掃及び点検業務

「学校給食衛生管理基準」及び「安来市給食センター衛生管理マニュアル」に基づき、調理機器の清掃、消毒及び安全点検並びに記録を行うこと。

(8) 使用物品管理業務

ア 施設内の調理機器等使用する物品については、善良な管理者の注意をもって、その管理を行うこと。

イ 調理及び洗浄に使用する消耗品等については、在庫を常に確認し、必要に応じて補充を行うこと。

(9) 衛生管理業務

「学校給食衛生管理基準」及び「安来市給食センター衛生管理マニュアル」に基づき、調理従事者の健康管理、食品管理及び施設設備等の管理を行うこと。

- ア 健康診断は、年1回以上の定期健康診断を実施すること。
 - イ 赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌群に係る検便の検査を月2回実施すること。また、ノロウイルスに係る検便の検査を冬季（10月～3月）に限り月2回実施すること。なお、保菌者が出た場合は、日時及び状況等を市に報告するほか、ベロ毒素等の有無などについて、追跡検査をすること。
 - ウ ノロウイルスの感染の疑いのある症状が調理業務従事者に発生した場合は、直ちに当該調理業務従事者に対して給食センターへの立入禁止を指示し、発症日時及び発症状況等を市に報告するほか、ノロウイルスの保有を確認するための迅速検査と高感度検査を原則として同時に行うこと。
 - エ ノロウイルスの感染の疑いのある症状が調理業務従事者と同居する者に発生した場合は、直ちに当該調理業務従事者に対して給食センターへの立入禁止を指示し、発症日時及び発症状況等を市に報告するほか、当該調理従事者がノロウイルスを保有していないことを高感度検査により確認すること。
 - オ その他の細菌、ウイルス等による感染（感染の疑いのある症状の発生を含む。）が発生した場合は、発症日時及び発症状況等を市に報告するほか、必要に応じて、当該調理業務従事者に対して給食センターへの立入禁止を指示し、保菌の有無を確認するための検査を行うこと。
- (10) 設備機器の簡易な点検修繕業務
- ア 調理機器等の点検、簡易な修繕、部品交換及びグリスアップ作業等を行うこと。
 - イ 食缶、食器籠及びコンテナ等の学校名、クラス名等の確認及び書き直し等を行うこと。
- (11) 長期休業中における清掃作業
- ア 学年始休業日、夏期休業日、冬期休業日及び学年末休業日に添付資料-1に掲げる施設及び設備の清掃並びに食器、食缶、食器籠、調理作業用消耗品等の洗浄、消毒及び保管を行うこと。
 - イ 学年始休業日又は学年末休業日及び夏期休業日に調理施設の害虫駆除を行うこと

[報告等]

1 許可等

受託者は、食品衛生法第52条第1項の規定による許可等委託業務を処理するために必要な手続きを完了し、業務開始2週間前までに、当該許可を受けたことを証する書類の写しを市に提出すること。

2 業務計画書

受託者は、次の各号に掲げる調理作業行程表等を作成し、当該各号に定める提出期限までに市に提出すること。

- (1) 調理作業工程表 作業日の5日前
- (2) 調理作業動線図 作業日の5日前

(3) 学校給食長期休業期間における清掃作業計画 作業日の1週間前

3 業務完了報告書等

受託者は、次の表の左欄に掲げる報告書を作成し、それぞれ同表の中欄に定める提出期限までに、指定の書式で提出すること。

報告書の種類	提出期限	提出部数
調理従事者報告書	給食開始前	1部
調理従事者変更報告書	変更時	1部
定期健康診断結果報告書	検査結果が出た後直ちに	1部
従事者の細菌検査結果報告書	検査結果が出た後直ちに	1部
個人別健康観察記録報告書	毎日、業務終了後	1部
研修実施報告書	実施後直ちに	1部
給食日常点検報告書	毎日、業務終了後	1部
機械器具点検報告書	毎日、業務終了後	1部
調理作業等完了報告書	毎日、業務終了後	1部
調理作業工程報告書	毎日、業務終了後	1部
調理作業動線報告書	毎日、業務終了後	1部
保存食記録票	廃棄後	1部
残菜・下処理・可燃ごみ計量報告書	月末、業務終了後	1部
害虫点検報告書	毎月1回以上、実施後直ちに	1部
異物混入等報告書	発生後直ちに	1部
委託業務完了報告書(月ごと)	当該月業務終了後直ちに	1部

[費用の負担区分]

1 市が負担する費用

安来市給食センターの光熱水費、燃料費及び維持管理に要する費用等については、市が負担する。

2 受託者が負担する費用

委託業務に要する費用のうち、業務の委託に当たり市が受託者に無償貸与する設備・備品等(添付資料-1)以外の備品等の購入費、調理用被服費、調理用被服等の清潔保持に要する費用、調理業務に使用する消耗品、衛生消耗品及び消耗性備品、受託者が使用する事務用消耗品及び通信費等、業務従事者の衛生管理等に関する研修費、調理従事者等の細菌検査及び健康診断料等、委託業務開始前の準備期間に要する費用については、受託者が負担するものとする。

[損害賠償等に関すること]

1 損害賠償責任

- (1) 受託者は、食中毒、事故等の発生時の対応として、委託業務の開始までに、委託業務について生産物賠償責任保険（1事故につき1人当たり5,000万円以上）に加入すること。
- (2) 次に掲げる事項に該当し、その結果市に損害を与えたときは、受託者は、市に損害を賠償しなければならない。
 - ア 故意又は過失により食中毒の原因となる細菌その他人体に有害な物質を給食に混入したとき。
 - イ 故意又は過失により施設備品を損壊し、紛失し、又は遺棄したとき。

2 履行保証人

履行保証人は、市が、受託者の責めにより委託業務の継続が困難であると判断したときは、速やかに当該委託業務を引き継ぐものとする。この場合における委託料は、当該年度の委託料総額から、既に受託者に対し支払った委託料の額及び当該委託業務の中断により市が被った損害で受託者から賠償を受けていない額を減じて得た額とする。

[その他]

1 委託業務処理状況の評価

市は、受託者が処理する委託業務について、定期又は随時に評価を行う。

その結果、契約書及び仕様書で定められた内容を充足していないことが判明した場合は、委託料の減額等を行うことができる。

2 連絡協議会の設置

委託業務の処理の円滑化を推進するため、定例会議を設置する。

3 災害等対応への協力

災害等が発生し、市が炊き出し等の要請を行った場合、受託者は、可能な限り協力を行うこととする。

添付資料－ 1

調理機器等

品名	使用諸室	品名	使用諸室
L型運搬車	検収室・下処理室	器具消毒保管機	調理室
移動台		器具洗浄機	
移動ラック		サイノ目切機	
受渡しローラーコンベア		蒸気回転釜	
器具消毒保管機		シンク	
器具洗浄機		スパテラストンド	
コールドテーブル		掃除用具入れ	
作業台		パンラック	
消毒保管機		フードスライサー	
シンク		包丁まな板殺菌庫	
掃除用具入れ		ミキサー	
デジタル上皿秤		野菜切機	
デジタル台秤		和え物釜	
電動缶切機	受台		
パススルー冷蔵庫	カートイン冷蔵庫		
ピーラー	蒸気回転釜		
ラック	消毒保管機		
冷蔵庫	シンク		
冷凍庫	スチームコンベクションオープン		
冷凍冷蔵庫	掃除用具入れ		
割卵機	パススルー真空冷却機		
移動台	移動台	アレルギー食調理室	
受渡しローラーコンベア	シンク		
受槽	掃除用具入れ		
受台	テーブル		

品名	使用諸室	品名	使用諸室
I Hコンロ	アレルギー食調理室	移動台	コンテナ室
戸棚付作業台		カート	
熱風消毒保管庫 (片面)		コンテナ	
オープンレンジ		掃除用具入れ	
冷蔵庫		天吊式コンテナ消毒装置	
冷凍庫		トラックイン食缶消毒保管機	
油タンク	焼き物、揚物、蒸し物室	トラックイン食缶消毒保管機	準備室
移動台		トラックイン予備食器消毒保管機	
受台		冷凍庫	
スチームコンベクションオープン		シューズボックス	
掃除用具入れ		シンク	
電気回転釜		クリーンロッカー	
電気式連続揚物機			
油濾過機 (タンク含む)			
移動台	洗浄室		
クリーンテーブル			
ダストテーブル			
コンテナ洗浄機			
残菜ハカリ			
食缶洗浄機			
食器・トレイ洗浄機			
食器洗浄機			
シンク			
ソイルドテーブル			
掃除用具入れ			
ラック			

調理器具等

品名	
I Hフライパン	ポリザル
PPS菜箸	ラバケット
アルミシートパン	ワイパー
アレルギー食用ランチジャー	芽取器
キッチンバサミ	快速ピーラー
ごはんしゃもじ	計量カップ
ゴミ箱	抗菌カラー包丁
シリコンオープンミット	抗菌まな板
スチールパイプ柄デッキブラシ	残菜コンテナー
スプーン	残菜コンテナードーリー
スプーンカゴ	時計
スポンジモップ	温湿度計
トレイ	杓子
ハイテクスパテラ	小物類カゴ(杓子等)
はし	上皿秤
はしカゴ	食缶
ハンディ残留塩素計	食器
パンバサミ	食器カゴ
パン箱	耐熱シリコンスクレパー
ひしゃく	番重
ビッグターナ	番重用特大蓋
バスケット	非接触温度計
ホース	防水型食品温度計
ボール	網ひしゃく
ボール用蓋	両手鍋
ホテルパン	片手鍋

添付資料－2

単位：食

受配施設	平成28年度	平成29年度
給食センター	15	15
第一中学校	587	579
第二中学校	131	129
第三中学校	225	216
広瀬中学校	204	204
安来幼稚園	105	105
合計	1,267	1,248

業務分担区分表

区分	業務内容	市	受託者
給食管理	献立作成	○	
	栄養指導	○	
	給食数等必要な事項の連絡	○	
	給食調理指示書の作成	○	
	給食費管理業務	○	
	調理従事者の個人別健康観察報告書の記入		○
	調理従事者の個人別健康観察報告書の確認	○	
	月末物資在庫量確認・報告		○
	作業工程表、作業動線図の作成		○
	作業工程表、作業動線図の確認	○	
調理作業	調理業務（学校行事・アレルギー対策等含む）		○
	調理の検査（中間及び出来上がり検査）	○	
	配缶業務及びコンテナへの積み込み業務		○
	食器・食缶・調理用器具類等の洗浄・消毒		○
	コンテナの洗浄・消毒		○
	保存食の保存（原材料及び調理済食品）		○
食材管理	食材の購入	○	
	食材の検収	○	
	食材の保管		○
残さい等の処理	給食の残食の計量		○
	残さい等の管理		○
	残さい等の処理	○	
施設等の管理	給食施設の開錠・施錠	○	○
	給食施設及び設備の点検・管理		○
	給食施設及び設備の保守・維持・修繕	○	
	使用物品等の管理		○
業務管理	調理従事者の勤務管理		○
	調理従事者業務分担の決定		○
	調理従事者業務分担の確認	○	
衛生管理	食材の衛生管理		○
	調理従事者の衣服等の清潔保持		○
	給食日常点検表の記入・報告		○
	調理従事者の研修		○
	定期健康診断の実施及び報告		○
	定期健康診断の実施の確認	○	
	腸内細菌検査（月2回）の実施及び報告		○
	腸内細菌検査（月2回）の実施の確認	○	
	生産物賠償責任保険及び施設損害責任保険の加入		○
労働安全衛生	労災事故防止対策		○
	労災保険等の加入		○



- よみあげ
- ふりがな
- もじの大きさ
- いろ
- 使い方

当サイトについて | サイトマップ

市長の部屋

防災情報

行政トップページ

くらしのガイド

生活一般

[住民票・戸籍 / パスポート・各種証明書 / 市税 / イエローバス・公共交通 / 住宅 / 定住 / 選挙 / その他](#)

保健・医療・福祉

[国民健康保険 / 国民年金 / 介護保険・高齢者福祉 / 障がい者福祉 / 生活福祉 / 健康・休日診療 / 子育て支援 / その他](#)

環境

[ごみ・リサイクル / 環境保全 / 犬・猫管理 / その他](#)

教育・交流・協働

[学校教育 / 文化振興 / 地域・スポーツ振興 / 交流センター / N.P.O.国際交流 / 人権・男女共同参画 / その他](#)

安全

[防災 / 消防 / 防犯 / 消費者相談 / 交通安全 / その他](#)

産業・経済

[農林業 / 商工業・観光事業 / その他](#)

まちづくり

[道路・河川・公園 / 上下水道 / 建築支援 / その他](#)

行政情報・市政

[市勢 / 機軸 / 施設電話番号 / 計画 / 統計 / 財政 / パブリックコメント\(意見募集\) / 審議会情報 / 入札情報 / 広報・広聴 / 報道提供資料等 / 安来市例規集 / 申請書様式ダウンロード / その他](#)

[部署名からさがす](#)

[English](#)

[トップページ](#) > [部署一覧](#) > [教育委員会](#) > [給食センター開設準備室](#) > [給食センター開設準備室からのお知らせ](#) > [安来市給食センター調理業務委託について](#) > [安来市給食センター調理業務の受託者選定結果について](#)

安来市給食センター調理業務の受託者選定結果について

安来市では、平成28年度から供用開始となる安来市給食センターの副食調理業務を民間事業者に委託します(委託期間:2年間)。

公募型プロポーザル方式により、受託者を募集し、審査を行った結果、下記のとおり最優秀提案者を優先交渉権者に決定しました。

優先交渉権者 株式会社 東洋食品

選定までの経緯

- 平成27年4月16日 資料及び選定方針の公表
- 平成27年4月23日 募集要項等に関する説明会
- 平成27年4月24日から5月1日まで 募集要項等に関する質問の受付
- 平成27年4月24日から5月1日まで 参加表明書(兼参加資格申請書)の受付
- 平成27年5月11日 募集要項に関する質問に対する回答
- 平成27年5月13日 参加表明書(兼参加資格申請書)の結果通知
- 平成27年5月18日から5月25日まで 提案書類等の受付
- 平成27年6月2日 第1次審査に関する結果の通知
- 平成27年6月23日 第2次審査(プレゼンテーション及びヒアリング)及び最優秀提案者の選定
- 平成27年6月24日 優先交渉権者の決定及び結果の通知

選定方法

安来市学校給食調理等業務受託者選定委員会(委員数:8名)を設置し、安来市給食センター調理業務委託業者選定基準に基づき、参加事業者から提出された提案書等の審査及びプレゼンテーション、ヒアリング審査を行い選定しました。

安来市給食センター調理業務委託業者選定基準の審査項目と配点

- (1)業務実績等…10点
 - (2)学校給食に対する基本的な考え方…15点
 - (3)調理業務実施体制…25点
 - (4)給食調理業務の円滑な運営…10点
 - (5)衛生管理業務及び研修…30点
 - (6)見積額…10点
 - (7)会社の経営状況…5点
 - (8)その他(全般)…5点
- 合計110点

選定結果

参加事業者数:2
[審査結果](#) (PDF形式25.9KB)

安来市へのお問い合わせやご意見、各課案内はこちら

安来市役所

〒692-8686島根県安来市安来町878-2
電話:0854-23-3000(代表)
代表メールアドレス:info@city.yasugi.shimane.jp

安来市給食センター調理業務委託企画提案 審査結果

単位:点

審査項目	配点	参加事業者	
		(株)東洋食品	B
(1)業務実績等	80	68.4	51.2
(2)学校給食に対する基本的な考え方	120	90.8	83.2
(3)調理等業務実施体制	200	150.0	123.4
(4)給食調理業務の円滑な運営	80	60.2	48.8
(5)衛生管理業務及び研修	240	182.4	147.0
(6)見積額	80	80.0	73.6
(7)会社の経営状況	40	30.8	30.0
(8)その他(全般)	40	26.0	28.0
合 計	880	688.6	585.2
順 位		1	2
備 考		最優秀提案者	