

「横手市学校給食センター調理及び配送等業務委託」

受託候補者選定に係る実施要領

1. 件名

横手市学校給食センター調理及び配送等業務委託

2. 業務内容

① 物資検収時の受取、検温、格納業務

② 調理業務

名称	調理能力	給食配送校
横手学校給食センター	4, 5 0 0 食	1 2 校 (小学校 9 校、中学校 3 校)
平鹿学校給食センター	1, 4 0 0 食	5 校 (小学校 3 校、中学校 2 校)
雄物川学校給食センター	1, 2 0 0 食	3 校 (小学校 2 校、中学校 1 校)

③ 原材料及び調理後の食品の保存食採取、保管業務

④ 配缶業務及びコンテナへの積み込み業務

⑤ 食器、食缶、調理器具、コンテナ等の洗浄・消毒業務

⑥ 残菜等の計量及び処理業務

⑦ 施設・設備の清掃及び安全点検と記録業務

⑧ 使用物品の管理業務

⑨ 衛生管理業務

⑩ ボイラー運転管理業務

⑪ 給食の配送・回収業務（横手学校給食センター除く）

⑫ 配送車両日常点検・清掃等業務（横手学校給食センター除く）

⑬ 上記に付帯するその他必要な業務

なお、次の業務は本業務に含まない。

献立作成業務

食材の決定及び調達業務

学校給食費徴収業務

施設・設備の保守業務

3. 履行期間

令和 8 年 4 月 1 日から令和 1 1 年 3 月 3 1 日まで（3 年間）

4. 履行場所

名称	所在
横手学校給食センター	横手市八幡字下長田 4 0 番地
平鹿学校給食センター	横手市平鹿町浅舞字一関向 3 番地 1
雄物川学校給食センター	横手市雄物川町今宿字鳴田 1 4 0 番地

5. 契約上限額（消費税相当額を含む）

757,075,000円

6. プロポーザルを実施する理由

学校給食調理業務の経験が豊かで衛生管理等に対する意識が高く、経営能力や技術能力等を活用した委託業務の安全性や効率性の確保が期待できる事業者を選定するため。

7. 参加事業者の条件等

（1）参加事業者の基本要件

- ① 成年被後見人、被保佐人及び被補助人でないこと。
- ② 関係法令の規定による営業または業務停止の処分を現に受けている者でないこと。
- ③ 市税等に滞納がなく、経営状況が著しく不健全でないこと。
- ④ 破産手続開始の決定を受けて復権を得ない者でないこと。
- ⑤ 代表者等またはその経営に事実上参加している者が、集团的または常習的に暴力行為を行う恐れがある組織の関係者であると認められる者でないこと。
- ⑥ 申請日現在において、申請する本社または営業所等で引き続き1年以上営業していること。
- ⑦ 申請書に虚偽の記載または重要な事実及び事項に関し記載漏れがないこと。

（2）参加事業者資格要件

- ① 横手市入札参加資格者名簿（物品・役務）のうち、「学校給食」、「施設給食」、「その他の給食」、「その他のサービス（給食調理業務）」のいずれかに掲載されていること。
- ② 食品衛生法（昭和22年法律第233号）の規定に基づく営業停止処分を、過去3年以内に受けていないこと。
- ③ 食品衛生法の規定に基づく営業の許可の取り消しの日から起算して2年を経過していない者でないこと。
- ④ 文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」に基づき、受託業務を遂行できること。
- ⑤ 1回300食以上若しくは1日750食以上の提供について厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく事業実績があり、かつ、現在も当該事業を継続している者であること。

8. スケジュール

公表	令和7年7月25日
参加意向申出書の提出期限	令和7年8月 8日
提出要請書の送付	令和7年8月18日
質問受付期限	令和7年8月27日
質問回答	令和7年9月 3日
提案書の提出期限	令和7年9月10日
評価委員会の開催	令和7年9月26日

9. 参加手続

- ① 参加意向申出書の提出期限
令和7年8月8日（金）午後4時まで（必着）

② 提案資格確認結果の通知

ア 通知日 令和7年8月18日（月）までに行う

イ その他 提案資格が認められなかった旨の通知を受けた応募者は、書面により提案が認められなかった理由の説明を求めることができる。なお、書面は、横手市が通知を送付した日の翌日から起算して閉庁日を除く5日後の午後5時までに参加意向申出書提出先に提出しなければならない。横手市は、当該書面を受領した日の翌日から起算して閉庁日を除く5日以内に、説明を求めた者に対し、書面により回答する。

③ 質問書の提出期限

令和7年8月27日（水）午後4時まで（必着）

④ 質問回答日及び方法

令和7年9月3日（水）までに市のホームページ上に掲載する。

10. 評価委員

（1）名称 横手市学校給食センター調理及び配送等業務委託に係るプロポーザル評価委員会

（2）委員

- ・教育指導部長
- ・教育総務課長
- ・学校給食課長
- ・学校給食課係長

11. 評価、評価方法

（1）提案書の内容

① 衛生管理業務及び研修

- ア 衛生管理に対する考え方
- イ 衛生管理体制
- ウ 衛生検査
- エ 有能な人材育成の取組
- オ 年間研修内容及び実施機関
- カ 特筆すべき提案事項

② 調理等業務の実施体制

- ア 業務責任者の配置
- イ 必要人員数の配置
- ウ 調理従事者の定着方策
- エ 業務実施体制
- オ 有能な人員の確保
- カ 食物アレルギー対応に関すること
- キ 作業工程表・作業動線図の作成に関すること

③ 学校給食に対する基本的な考え方

- ア 調理業務遂行の基本方針
- イ 食育推進に関すること

④ 危機管理体制

ア 食中毒発生や異物混入時の対応及び防止対策

イ 災害時の対応

⑤ 業務実績

ア 大量調理施設等における調理業務実績等

⑥ 見積額

(2) 提案書の提出

① 提出部数 6部

② 提出先 横手市八幡字下長田40番地(横手学校給食センター内)
教育指導部学校給食課

③ 提出期限 令和7年9月10日(水)午後4時まで(必着)

④ 提出方法 持参または郵送

(3) 評価事項

① 業務実績等

② 業務実施方針の妥当性、実現性等

③ 提案内容の妥当性、実現性等

④ ①から③までに掲げるもののほか、当該業務に対する意欲等

(4) 提案内容に係るプレゼンテーション及びヒアリング

① 実施日時 令和7年9月26日(金)

② 実施場所 横手市条里一丁目1番64号 横手市役所条里南庁舎 会議室

③ その他 時間等詳細については、別途通知

12. 評価基準、配点

(1) 評価事項

評価項目① 衛生管理業務及び研修に関する事項

評価内容	着眼点	配点	評価	評価 の換 算式	評価点
①衛生管理に対する考え方	考え方が具体的に記載されている。	5点		—	
	HACCPの概念を導入し、会社独自の衛生管理マニュアル等がある。				
②衛生管理体制	会社・給食センターそれぞれの管理体制が確立している。	5点		—	
	報告・管理体制が具体的に記載されている。				
③衛生検査	適正な検査が計画されている。	5点		—	
	検査結果を業務へ反映させる体制ができている。				
④有能な人材育成の取組	衛生教育等の実施が計画されている。	5点		—	
	継続的な人材育成が見込まれる。				
⑤年間研修内容及び実施機関	新規採用者への適正な研修が計画されている。	5点		—	

	スキルアップするための研修が計画されている。				
⑥特筆すべき提案事項	創意工夫・効果进行评估	5 点		—	

評価項目② 調理等業務の実施体制に関する事項

①業務責任者の配置	業務責任者の資格と経験	5 点		—	
②必要人員数の配置	横手：39～41 人の範囲が適正(代替員も含む) 平鹿・雄物川：各 14 人が適正	5 点		—	
③調理従事者の定着方策	地元雇用の優先と福利厚生の実が計画されている。	5 点		—	
④業務実施体制	各部門での実施体制が具体的に記載されている。	5 点		—	
⑤有能な人員の確保	記載内容の実現性	5 点		—	
⑥食物アレルギー対応に関する提案	食物アレルギー教育の体制（自社マニュアル等）ができています。	5 点		—	
⑦作業工程表・作業動線図の作成に関する事	作成時の注意事項等が明確になっている。	5 点		—	

評価項目③ 学校給食に対する基本的な考え方に関する事項

①調理業務遂行の基本方針	給食の役割への理解、安全安心な給食提供に関する内容	5 点		—	
②食育推進に関する提案	記載内容の具体性・実現性	5 点		—	

評価項目④ 危機管理体制に関する事項

①食中毒発生や異物混入時の対応及び防止対策	対策が具体的に記載されている。	5 点		—	
②災害時の対応	災害時の対応が明確になっている。	5 点		—	

評価項目⑤ 業務実績等に関する事項

①学校給食調理業務の受託実績	受託施設の食数並びに箇所数を評価	5 点		—	
②県内における調理業務の受託実績	受託施設の食数並びに箇所数を評価	5 点		—	

評価項目⑥ 見積額

①総額・積算内訳の審査	各項目の妥当性	5 点		—	
-------------	---------	-----	--	---	--

備考

1. 各評価項目について、A～Fの6段階評価を行うことを標準とする。
2. 評価は各項目5点満点とし、A＝5点、B＝4点、C＝3点、D＝2点、E＝1点、F＝0点とする。

評価がAであれば、評価点は $5 \times 5 / 5 = 5$ 点

評価がBであれば、評価点は $5 \times 4 / 5 = 4$ 点

評価がCであれば、評価点は $5 \times 3 / 5 = 3$ 点

評価がDであれば、評価点は $5 \times 2 / 5 = 2$ 点

評価がEであれば、評価点は $5 \times 1 / 5 = 1$ 点

評価がFであれば、評価点は $5 \times 0 / 5 = 0$ 点

3. F評価があるものは、原則として選定しない。

(2) 評価の視点

評価項目	評価の着目点		評価					
			A	B	C	D	E	F
1. 衛生管理業務及び研修に関する事項	①衛生管理に対する考え方	考え方が具体的で、HACCPの概念の導入及び会社独自の衛生管理マニュアル等が作成されている。	的確に理解しており検討が十分	的確に理解している	理解できている	大体理解できている	よく理解していない	全く理解していない
	②衛生管理体制	会社・給食センターそれぞれの報告・管理体制が確立している。	極めて優れている	優れている	やや優れている	やや妥当でない	妥当でない	極めて妥当でない
	③衛生検査	適正な検査が計画され、検査結果を業務へ反映させる体制ができている。	極めて優れている	優れている	やや優れている	やや妥当でない	妥当でない	極めて妥当でない
	④有能な人材育成の取組	衛生教育等の実施が計画され、継続的な人材育成が見込まれる。	極めて優れている	優れている	やや優れている	やや妥当でない	妥当でない	極めて妥当でない
	⑤年間研修内容及び実施機関	新規採用者への適正な研修、スキルアップするための研修が計画されている。	極めて優れている	優れている	やや優れている	やや妥当でない	妥当でない	極めて妥当でない
	⑥特筆すべき提案事項	創意工夫・効果	極めて優れている	優れている	やや優れている	やや不足している	不足している	極めて妥当でない
2. 調理等業務の実施体制に関する事項	①業務責任者の配置	業務責任者の資格と経験	資格も経験もある（それぞれ10年以上）	－	A Eに該当しない	－	資格も経験ない	－
	②必要人員数の配置		横手：代替員含み 42人以上、かつ、平	－	横手：代替員含み 39～41人、かつ、平	－	A Cに該当しない	－

			鹿・雄物川： 各 14 人以上		鹿・雄物川： 各 14 人以上			
	③調理従事者の定着方策	地元雇用の優先と福利厚生 の充実が計画されている。	極めて優れている	優れている	やや優れている	やや妥当でない	妥当でない	極めて妥当でない
	④業務実施体制	各部門における実施体制	極めて優れている	優れている	やや優れている	やや不足している	不足している	極めて妥当でない
	⑤有能な人員の確保	実現性	極めて優れている	優れている	やや優れている	やや妥当でない	妥当でない	極めて妥当でない
	⑥食物アレルギー対応に関する提案	食物アレルギー教育の体制 (自社マニュアル等)	極めて優れている	－	A E に該当しない	－	不足している	－
	⑦作業工程表・作業動線図の作成に関すること	作成時の注意事項等が明確 になっている。	極めて優れている	－	A E に該当しない	－	不足している	－
3. 学校給食に対する基本的な考え 方に関する事項	①調理業務遂行の基本方針	給食の役割及び安全安心な給食提供に係る理解	的確に理解しており検討が十分	的確に理解している	理解できている	大体理解できている	よく理解していない	全く理解していない
	②食育推進に関する提案	具体性・実現性	極めて優れている	優れている	やや優れている	やや妥当でない	妥当でない	極めて妥当でない
4. 危機管理体制に関する事項	①食中毒発生や異物混入時の対応及び防止対策	具体性	極めて優れている	優れている	やや優れている	やや妥当でない	妥当でない	極めて妥当でない

	②災害時の対応	具体性・実現性	極めて優れている	優れている	やや優れている	やや妥当でない	妥当でない	極めて妥当でない
5. 業務実績等に関する事項	①学校給食調理業務の受託実績	受託施設の食数並びに箇所数	高度な実績がある（300食以上の施設が300件以上）	－	A Eに該当しない	－	実績がないまたは少ない（300食以上の施設が100件以下）	－
	②県内における調理業務の受託実績	受託施設の食数並びに箇所数	高度な実績がある（300食以上の施設が5件以上）	－	A Eに該当しない	－	実績がないまたは少ない（300食以上の施設が1件以下）	－
6. 見積額	①総額・積算内訳の審査	妥当性	Eに該当しない	－	－	－	妥当でない	－

1 3. 失格事由

- ① 提案書の提出方法、提出先、提出期限に適合しないもの
- ② 提案書作成に指定する様式及び記載上の留意事項に示した条件に適合しないもの
- ③ 提案書に記載すべき事項の全部または一部が記載されていないもの
- ④ 提案書に記載すべき事項以外の内容が記載されているもの
- ⑤ 虚偽の内容が記載されているもの
- ⑥ このプロポーザルに関し、評価委員等との接触があった者
- ⑦ ヒアリングに出席しなかった者

1 4. 提案者が1者またはない場合の取扱い

- ① 提案者が1者の場合でも、このプロポーザルは成立するものとするが、評価の結果、最低基準点（60点）以上の点数を得られなかった場合は、受託候補者として選定しない。
- ② 提案者がない場合には、このプロポーザルを中止するものとする。

1 5. 選定・非選定結果の通知方法等

- ① 選 定 評価点が最高点を獲得した者を受託候補者として選定する。
- ② 通知日 令和7年10月17日（金）までに行う
- ③ その他 選定されなかった旨の通知を受けた提案者は、書面により選定されなかった理由の説明を求めることができる。なお、書面は横手市が通知を発送した日の翌日から起算して閉庁日を除く5日後の午後5時までに、提案書提出先に提出しなければならない。横手市は、当該書面を受領した日の翌日から起算して閉庁日を除く5日以内に、説明を求めた者に対し書面により回答する。

1 6. 選定結果の公表方法等

- ① 選定結果の公表
契約締結後、契約結果の公表と併せて行うこととし、市のホームページ上に掲載する。
- ② 提案に関する機密の保持
提案された資料の内容については、他者に知られることのないように取り扱う。ただし、事前に提案書を公表する場合があることについて明示している場合は、この限りでない。
- ③ 情報公開の対応
開示請求があった場合には、個人情報や事業者の正当な利益を害する恐れがある情報を除き、公開となる。