

学校法人矢谷学園認定こども園（乳児）給食調理業務委託業者募集要項

学校法人矢谷学園の認定こども園（乳児）の給食調理業務の委託について、下記のとおり、一般競争入札（提案型）により委託業者を募集します。

1 事業名

学校法人矢谷学園認定こども園（乳児）給食調理業務委託事業

2 契約期間

平成 30 年 4 月 1 日から平成 35 年 3 月 31 日まで（更新可）

3 事業場所

施設名	所在地	給食室面積
認定こども園 鳥取第二幼稚園・おひさま保育園	鳥取市西品治 856 番地	96.02 m ² （鉄骨造）
認定こども園 鳥取第四幼稚園・はっぴい保育園	鳥取市的場 151 番地	50.92 m ² （鉄骨造）

4 委託業務の内容等

上記二施設を一括して委託するものとし、別添「学校法人矢谷学園認定こども園（乳児）給食調理業務委託仕様書」（以下、仕様書という。）のとおりとします。

なお、既存の施設設備を使用し、原則として改造等を行いません。

5 参加資格

- (1) 本委託業務を円滑に遂行できるような安全的かつ健全な財務能力を有していること。
- (2) 文部科学省の「学校給食衛生管理の基準」及び文部科学省・厚生労働省が定める給食関係のマニュアル、その他関係通知等に基づく学校給食業務及びそれに付随する業務が可能であり、栄養士及び調理師の資格を有する調理員の配置ができること。
- (3) 過去 3 年以内に学校給食調理業務において、食品衛生法上の営業停止処分を受けていないこと。
- (4) 食育に関する指導体制、社員の教育、安全・衛生管理体制、事故発生時の保証体制、社員が欠けた場合の即時サポート体制が確立されていること。

6 日程及び手続き等

(1) 日程及び手続きの流れ

- ① 募集要項等の配布（HP 掲載） 平成 29 年 10 月 10 日（火）
- ② 企画提案書等及び入札書の提出期限
平成 29 年 12 月 15 日（金）午後 1 時
- ③ 開札 平成 29 年 12 月 15 日（金）午後 1 時
- ④ 選定結果の HP 掲載 平成 29 年 12 月下旬
- ⑤ 契約書の締結 平成 30 年 1 月

(2) 配付書類

- ① 本募集要項
- ② 仕様書

(認定こども園給食室平面図)

(調理器具一覧)

- (3) 現地説明 希望者は下記期日までに矢谷学園事務局に電話およびメールで申し入れること。日時を調整し、別途連絡する。

平成 29 年 10 月 27 日

7 企画提案書等及び入札書の提出

(1) 提出書類

この競争入札に参加を希望する者は、以下の書類を本要項、仕様書及び企画提案書作成要領(別紙1)を参照して提出すること。

- ① 企画提案書提出書(様式1)および添付書類……各1部
- ② 企画提案書……正本1部、副本6部(副本は複写可)
- ③ 入札書(様式2)……1部

(2) 入札方法

- ① 入札書に記載する額は、委託業務を実施するために必要な管理運営費の1年分の金額とすること。なお、管理運営費とは、食材費以外の人件費及び管理運営に要する経費をいい、食材費については、仕様書に定める単価により、給食数に応じて別途支払うものとする。
- ② 契約にあたっては、入札書に記載された金額に当該金額の8%に相当する金額を加算した金額(1円未満の端数があるときは、その端数を切り捨てるものとする。)をもって契約金額とするので、入札者は、消費税及び地方消費税に係る課税事業者であるか免税事業者であるかを問わず、見積もった契約金額から当該金額の108分の8を乗じて得た金額(1円未満の端数があるときは、その端数を切り捨てるものとする。)を減じた金額に相当する金額を入札書に記載すること。

(3) 書類の提出方法

提出は持参または郵便による。また、郵便の場合は書留郵便とし、理事長親展と明記すること。

(4) 提出期限及び提出場所

① 提出期限

平成 29 年 12 月 15 日(金)午後1時(ただし郵便による場合は、同日正午とする)

② 提出場所 矢谷学園事務局

(5) 質問の受付及び回答

企画提案書等の作成・提出及びこの競争入札に関する質問は、質問書(様式3)により、メールにて矢谷学園事務局に提出すること。原則として訪問や電話による質問は受け付けない。

① 質問の受付期限 平成 29 年 11 月 10 日

② 質問に対する回答

平成 29 年 11 月 24 日までにHPに掲載する。

8 企画提案書、入札価格の評価及び落札者の選定

(1) 企画提案書の評価

企画提案書の評価点の上限は65点とする。

企画提案書の評価は、当学園の選定委員会委員が「選定基準」(別紙2)に基づき評価する。ただし、必須事項に適合しない項目があった場合は、以後審査項目の評価は行

わない。

(2) 入札価格の評価

入札価格の価格点の上限は35点とする。

入札価格の評価点は下記のとおりとする。

価格点 = 35点 × (最低入札価格 / 入札価格)

(補足) ここでいう「最低入札価格」とは、入札参加者から提出された入札価格のうち最も低い額の入札価格をいう。

(3) 落札者の決定及び公表

理事長は、予価格範囲内の入札書を提出した者であって、企画提案書評価点及び価格点を合計した総合得点が最も高かった者を落札者に決定する。ただし、その者の入札価格では当該契約の内容に適した履行がなされないおそれがあると認められるときは、その者を落札者とせず、当該予定価格の範囲内の価格をもって入札した他の者のうち、選定委員会の評価において総合得点が最も高かった者を落札者とすることがある。

また、入札結果の公表は、企画提案書等受付順に付与する受付番号により、総合得点等をHPに掲載することにより行う。

(4) 契約の締結

落札者として選定された者と速やかに契約を締結する。

(5) その他

- ① 企画提案書等の作成、提出等に要する費用は、提案者の負担とする。
- ② 企画提案書等に虚偽の記載をした場合には、審査対象から除外する場合がある。
- ③ 提出された企画提案書等及び入札書は返却せず、業務委託事業者の選定作業以外には使用しない。
- ④ 提出された企画提案書等及び入札書の受理後の差替え及び追加・削除は原則として認めない。

9 事務局

この募集に関する事務局は、次のとおりです。

矢谷学園事務局 〒680-0811 鳥取市西品治 848 番地

(担当 山本)

電 話 0857-23-0602

F A X 0857-23-0617

メール yas_mail@yatani-gakuen.ac.jp

H P <http://www.yatani-gakuen.ac.jp/>

別紙 1

学校法人矢谷学園認定こども園（乳児）給食調理業務企画提案書作成要領

1 企画提案書の内容

- (1) 認定こども園（乳児）の給食調理業務を受託するにあたり、企画提案書は選定基準（別紙2）の審査項目4～12について必ず作成すること。
- (2) 内容は具体的にわかりやすく記載すること。
- (3) 記載内容は、提案者が提出した入札価格内で実現可能なものであること。

2 提案書に必要な添付資料

- (1) 項目5「栄養管理・献立管理」
5月の献立表（例）
- (2) 項目12「業務従事者」
 - ・施設の責任者に配置予定者の考え方（既に決まっていれば履歴書）
 - ・栄養士配置予定者の考え方（すでに決まっていれば履歴書、なお上記と重複する場合は不要）

3 企画提案書の作成及び提出

- (1) 企画提案書の形式
書式は自由とする。ただし、選定基準の審査項目がわかるように記載すること。
- (2) 企画提案書の提出部数
提出部数は正本1部、副本6部とする。ただし、副本は複写可とする。
- (3) 企画提案書の提出方法
提出は持参または郵送とする。

別紙2 「選定基準」

審査項目		企画提案書等	評価の観点	配点
1	経営状況	<ul style="list-style-type: none"> 法人等の概要 損害賠償責任保険の状況 	<ul style="list-style-type: none"> 財務健全性 技術者数 	必須事項
2	業務実績	<ul style="list-style-type: none"> 法人等の概要 営業停止処分等の有無 	<ul style="list-style-type: none"> 契約受託実績等 法令違反の有無 営業停止処分の有無 	
3	業務従事者	<ul style="list-style-type: none"> 法人等の概要 7 「配置職員の確保等」 	<ul style="list-style-type: none"> 必要な人員配置 	
4	基本理念	<ul style="list-style-type: none"> 受託を希望する理由 運営方針 	<ul style="list-style-type: none"> 認定こども園給食に対する基本的な考え方 認定こども園給食の意義や特色に対する理解度 認定こども園給食調理業務に取り組む意欲 	5
5	栄養管理 献立管理	<ul style="list-style-type: none"> 献立管理の考え方及び工夫 アレルギー等個別献立を要する場合の対応・体制 5月の献立例 	<ul style="list-style-type: none"> 献立管理能力 栄養士との連携 個別献立を要する場合の体制 献立変更の柔軟性・迅速性 	15
6	食育の充実 認定こども園との連携	<ul style="list-style-type: none"> 園児・保護者への食育の提案 職員との連絡会の企画 	<ul style="list-style-type: none"> 発育に応じた食育への協力 連絡会等の内容 	5
7	食材の調達	<ul style="list-style-type: none"> 食材の調達方法 食材の選定基準 	<ul style="list-style-type: none"> 使用食材の安全性 冷凍食品・加工食品の使用及び考え方 	10
8	調理 配膳業務	<ul style="list-style-type: none"> 給食調理・配膳の工夫 	<ul style="list-style-type: none"> 調理の工夫 適時適温な配膳への配慮 	5
9	衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒及び異物混入を発生させないための衛生管理 厨房施設内の衛生管理 	<ul style="list-style-type: none"> 事業者としての衛生管理対策や考え方 業務従事者の健康管理体制 	10
10	職員研修 移行準備等	<ul style="list-style-type: none"> 研修の内容 業務移行の準備計画 	<ul style="list-style-type: none"> 業務従事者に対する巡回指導及び研修計画 受託から給食開始までの職員研修計画 円滑な業務の移行 	5
11	検食 非常時等対応	<ul style="list-style-type: none"> 検食結果への改善取り組み 異物混入等の際の対応 災害等非常時等の対応 	<ul style="list-style-type: none"> 取り組み方針 迅速性等 	5
12	業務従事者	<ul style="list-style-type: none"> 法人等の概要 7 「配置職員の確保等」 	<ul style="list-style-type: none"> 非常時等の対応 業務改善等の提案可能性 	5
小計				65
13	受託コスト	<ul style="list-style-type: none"> 委託費 	配点 × (最低入札価格 / 入札価格)	35
合計				100