

「横浜市立中学校給食調理・配送等業務委託【B区分】（一部エリア）」公募型プロポーザルの選定結果

横浜市立中学校給食調理・配送等業務委託【B区分】（一部エリア）について、公募型プロポーザル方式で、受託候補者を特定し、基本協定を締結しました。

- 1 件名 横浜市立中学校給食調理・配送等業務委託【B区分】（一部エリア）
- 2 業務内容 令和8年度から実施する中学校給食における「給食の調理、学校への配送・配膳、ランチボックス等の回収、洗浄等」を実施する。

3 契約予定者

ブロック (区)	通常食	
	提案者数	事業予定者
旭区①	1者	ハーベストネクスト株式会社
旭区②	1者	ハーベストネクスト株式会社
緑区①	1者	ハーベストネクスト株式会社
泉区	1者	ハーベストネクスト株式会社
瀬谷区	1者	ハーベストネクスト株式会社

- 4 契約予定日 令和8年4月1日
※別途、令和6年8月23日に基本協定を締結。
その後、準備が整い次第、契約締結予定。

5 評価結果

提案者	評価点数	順位
ハーベストネクスト株式会社	468	1

※評価委員会での採点において、委員一人当たりの評価点（130点満点）のうち、「活動拠点（調理場）」の項目を除いた項目の合計点（120点満点）が72点を上回っていること、給食調理に関する項目でD以下の評価がないこと、財務状況の項目がE評価でないことを確認しており、本市の求める水準に達していることを確認しています。

6 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	【第1回】 令和6年7月24日（水）13時00分～14時15分 市庁舎18階みなと5 【第2回】 令和6年7月29日（月）15時00分～17時00分 横浜市研修センター702・703
評価委員の 出席状況	【第1回】 評価委員5人出席（定足数5／5） 【第2回】 評価委員5人出席（定足数5／5）

議事内容	【第1回】 各事業者のプロポーザル内容の確認、外部有識者への意見聴取 【第2回】 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

7 問い合わせ先 教育委員会事務局健康教育・食育課 TEL：045-671-4635

横浜市立中学校給食調理・配送等業務委託事業

【B区分】

(一部エリア)

受託候補者選定基準

令和6年5月10日

横浜市

1 目的

本受託候補者選定基準（以下「本選定基準」という。）は、横浜市立中学校給食調理・配送等業務委託事業【B区分】（一部エリア）を実施する事業者（以下「受託者」という。）を公募型プロポーザル方式によって募集及び選定を行うにあたり、最も優れた受託候補者の選定するための方法や評価項目等を示したものである。

また、本選定基準は、令和6年5月10日に公表した募集要項と一体のものである。

2 審査・選定者

応募者の提案書の評価は、横浜市中学校給食調理・配送等業務委託【B区分】プロポーザル評価委員会（以下「評価委員会」という。）が審査を行う。

評価委員会での評価を踏まえて、教育委員会事務局第一業者選定委員会が受託候補者の選定を行う。

3 評価項目、評価基準及び配点

別表「プロポーザル評価基準表」（以下「評価基準表」という。）のとおり。

4 審査方法

(1) 評価委員会の構成

評価委員会の構成は、下表の委員で構成される。

委 員	教育委員会事務局総務部長 教育委員会事務局学校教育企画部長 教育委員会事務局東部学校教育事務所長 医療局健康安全部監視等担当部長 横浜市立中学校長
-----	---

(2) 評価委員会の会議

評価委員会の会議は、非公開とする。

(3) 事業提案の確認・評価

提案書及び応募者からのヒアリングにより、提案内容を確認・評価する。

ヒアリングでは、評価基準表に基づき、各評価項目を5段階で評価し、委員の評点を合計した総得点が最も高い応募者を第1優先候補者として選定する。

(4) 評価方法

提案に対する配点は130点とし、提案項目ごとに次表に基づき5段階で評価する。

評価	評価基準	配点
A	特に優れている	配点×1.0
B	優れている	配点×0.8
C	ふつう	配点×0.6
D	やや劣っている	配点×0.4
E	劣っている	配点×0.2

ただし、評価基準表の「事業者の状況」及び「その他」に関する項目の採点については、以下のとおりとする。

<事業者の状況に関する項目>

・財務状況（配点5点）

公認会計士等のアドバイスを参考に、採点する。

・事業実績（配点5点）

A：横浜市を含めた給食調理等の受託実績が複数ある

B：横浜市以外での給食調理等の受託実績が複数ある

C：横浜市での給食調理の実績がある

D：横浜市以外での給食調理の実績がある

E：実績がない

・活動拠点（調理場）（配点10点）

A：横浜市内の調理場で給食調理を行う

E：上記以外

<その他に関する項目>

・ワーク・ライフ・バランス、障がい者雇用に関する取組（配点1点×5）

配点あり：評価の視点に記載した項目を満たしている。

配点なし：評価の視点に記載した項目を満たしていない。

5 評価結果の通知

評価結果は応募者全員に通知する。

受託候補者の特定結果については、横浜市ウェブサイト公表するものとする。

6 契約

受託候補者と契約等の締結に向けた交渉を行う。その際、受託候補者は積算根拠を示した見積書を提出することとする。

ただし次のいずれかに該当し、受託候補者と契約が締結できない場合は、次点の者と契約交渉を行う。

- (1) 受託候補者が、募集要項に規定する参加資格を満たすことができなくなった場合
- (2) 受託候補者と契約交渉が成立しない場合
- (3) その他の理由により、受託候補者と契約の締結が不可能となった場合

7 その他留意事項

- (1) 本プロポーザルに参加するために要する一切の経費は応募者の負担とし、提出された書類は返却しないこととする。
- (2) 提案書の提出後における書類の差し替え、追加は認めないものとする。
- (3) 評価結果に対する異議申立ては認めないものとする。
- (4) 提案書に虚偽の記載をし、その他不正行為をした場合は、その提案を無効とする。
- (5) 「横浜市の保有する情報の公開に関する条例」等関連規程に基づき公開の対象となる可能性がある。
- (6) 受託候補者として選定された後、本委託に係る契約締結の交渉を行うものとする。
- (7) 評価結果の説明を求める場合は、評価結果通知を発送した日の翌日から起算して3日以内に文書（任意様式）にて請求することとし、本市の対応は次のとおりとする。

ア 文書により回答する。

イ アによる回答への異議は認めない。

- (8) 本選定基準に定めのない事項については、協議のうえ決定する。
- (9) 評価点（130点満点）のうち、評価の視点中「活動拠点（調理場）」の項目を除いた項目の合計点（120点満点）が72点を下回った場合、応募者が最低限必要な水準に達していない場合と判断し失格とする。また、前記合計点が72点以上であっても、給食調理に関する項目でD以下の評価がある場合又は財務状況の項目がE評価の場合についても、最低限必要な水準に達していない場合と判断し失格とする。採点と同点の場合は、評価項目のうち、「事業者の状況」項目中の、「活動拠点（調理場）」の点数が高い候補者を特定し、それでも同点の場合は、評価項目「給食調理」の合計点数が高い候補者を特定する。

別表

プロポーザル評価基準表

評価項目	内容	ウェイト	評価の視点	配点
事業者の状況	財務状況	20	財務状況は健全か。業務受託に当たり、資金面での問題はないか。	5
	事業実績		学校給食の調理等の受託実績があるか。	5
	活動拠点(調理場)		市内の調理場で給食調理を行うか。	10
給食調理	調理施設・設備、供給能力	10	・ HACCPの概念に基づき、本市が示した要求水準を満たす施設となっているか。 ・ 令和8年4月の給食提供開始に向けて、無理のないスケジュールとなっているか。	10
	給食調理体制 ・ 社員の雇用形態 ・ 社員の配置計画、勤務体制 ・ 調理員等の資質維持向上のための方策 等	20	安定した給食調理が可能な体制であるか。 (責任者・副責任者の資格は確保され、調理員は無理・無駄なく配置されているか。下痢やノロウイルスでの出勤停止・休暇や退職等による急な欠員に対するバックアップ体制が生まれ、長期欠員の回避が明文化されているか)	10
			・ 調理従事者等の育成について衛生管理・調理技術等の研修や指導等の計画があり、全員に実行されているか。 ・ 管理栄養士受験や、調理免許取得のための積極的な育成体制が明文化されているか。	5
			・ 本市中学校給食業務と他の業務が明確に区分けされているか(調理業務以外の洗浄や配送業務部門も含める)。	5
	衛生管理体制 ・ 献立に応じた作業工程表の作成 ・ 異物混入や食中毒予防の具体的な方策 ・ 食物アレルギー対応方針 ・ 調理従事者等の健康管理、衛生教育	25	HACCPに基づいた異物混入や食中毒を防止するための方策が示され、実行を確認できるか(主食・副食ライン毎に金属探知機がある。作業衣の着用や手洗いについてマニュアル化され、実施確認ができる。防鼠防虫の方策がある。適切な温度管理の実施、確認ができる。二次汚染を防止する方策があり、実施確認ができる。便所・手洗い施設の定期消毒がマニュアル化され、毎日実施が確認できる。)	10
・ 献立に応じた「作業工程表」と「作業動線図」を衛生管理に配慮して作成し、事前に従事者全員に周知する習慣があるか。 ・ これらにより、「危険な掛け持ち」を回避し人と物の流れ・食品と料理の動きを明確にし、衛生管理上の注意点を明確にできているか。			5	
適切な食物アレルギー対応方針があるか(事故防止策、危機管理対応策等があるか)。 ・ 調理従事者等の健康管理への取り組みが徹底しているか。(出勤時、体調確認と記録が、休日分も含め、毎日・直接実施されている。手洗い現場の直接確認・指導がされている。)			5	
危機管理体制	10	危機管理に対する方針があるか(食中毒・災害・機器の故障や破損時など、それぞれに対応したマニュアル等があるか)。	10	
配送・配膳	配送・配膳体制 ・ 各学校への配送計画・配送時間 ・ 配送に係る安全対策	30	事例別に、現実的かつ具体的な対応策が講じられているか。	5
			調理・盛り付け終了後から喫食まで可能な限り短時間でできる体制であるか(原則4時間以内)。	10
			渋滞時、天候不順や車両不調等、緊急時のバックアップや事前回避マニュアルがあるか。	5
			・ 車両の安全運行に向けた取り組みがあるか。温度管理のセンサーチェックや車内洗浄・消毒マニュアルがあり、実行できるか。 ・ 配送用保冷車(冷蔵車)を委託業務に係る作業中は中学校給食専用とし、それ以外の業務と兼用せずに配置できるか。	5
			・ 配置基準に基づいた配膳員を確保できるか。 ・ 各中学校の実情に合わせた配膳方法が実現できるか。	5
環境負荷軽減	環境負荷の軽減への取組	5	・ 省エネルギー化、再生可能エネルギー等の活用を図り、脱炭素社会への貢献、自然環境に配慮した取り組みやシステムの導入等について、優れた案がなされているか。 ・ 残渣などのごみの省力化について、調理の工夫やシステムの導入など、優れた提案がなされているか。	5
その他	ワーク・ライフ・バランス、障がい者雇用に関する取組	10	・ 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を策定している。	1
			・ 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を策定している。	1
			・ 以下のいずれか1つ以上を取得している (1)次世代育成支援対策推進法に基づく認定 (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認定 (3)青少年の雇用の促進等に関する法律に基づく認定 (4)よこはまグッドバランス賞の認定の取得	1
			・ 障害者雇用促進法に基づく法定雇用率 2.3%を達成している又は従業員が43.5人未満の場合は障害者を1人以上雇用している。	1
	受託に対する考え方・抱負	5	・ 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クラスAAA若しくはAAの認証を受けている。 ・ 学校給食に関する関係法令等を正しく理解し、安全・安心・おいしい給食を提供する意欲がある。 ・ 食育の推進やプロモーション、アレルギー食の提供など本市の中学校給食事業の取組に協力できる提案となっているか。	5
合計				130