

## 和歌山県中央児童相談所・和歌山県 DV 相談支援センター調理業務委託公募型プロポーザル 審査要項

和歌山県中央児童相談所・和歌山県 DV 相談支援センター調理業務委託に関する公募型プロポーザルの審査に関する事項を次に定める。

### 1 審査の対象となる応募者

審査は、次の各号をすべて満たす応募者を対象に行う。

- (1) 別途定める「和歌山県中央児童相談所・和歌山県 DV 相談支援センター調理業務委託に係る公募型プロポーザル実施要項」（以下「実施要項」という。）に規定する応募資格要件を満たし、「応募資格要件適格通知書」を受理し、かつ現地説明会に参加した者
- (2) 実施要項に規定する期限内に、必要な書類のすべてを提出した者
- (3) 実施要項により適正に書類を作成した者

### 2 審査会

応募者から提出された企画書に基づきプレゼンテーションを行う審査会を開催する。

- (1) 開催日：令和8年2月26日（木）

プレゼンテーションの順番は、申請書類等の提出順とし、各応募者のプレゼンテーション時刻は、別途連絡する。

場 所：和歌山県中央児童相談所 1階 会議室2

（和歌山市毛見1437番地218）

- (2) 審査当日持参するもの

ア 1（1）の事前審査において、資格及び要件に適合したことを証する和歌山県中央児童相談所から送付する「応募資格要件適格通知書」

イ 代理人の場合は、「委任状」（様式第12号）に申込者の氏名又は名称もしくは商号と住所、代理人であることの表示及び当該代理人の氏名を記載し押印

ウ 予定献立表に掲載されている1日の食事（朝食、昼食、夕食）の試食。

- (3) 審査の項目及び点数

総合点数は200点とし、審査項目と審査項目ごとの配点は次のとおりとする。

I 業務管理 (20点)

II 安全管理 (30点)

III 食事内容 (120点（普通食100点＋行事食等20点）)

IV 見積金額 (30点)

- (4) プレゼンテーション審査について

ア プレゼンテーションは、応募者が提案のポイントを20分以内で説明した後、質疑応答及び持参した食事の試食を行う。

イ 参加者の審査会場への入室は、1名の申請者につき3名までとする。

ウ 各選定委員は、提出された企画書と参加者によるプレゼンテーションに対する審査を（別表1）「評価項目及び配点」に基づき審査する。

エ 配点方法

各選定委員の点数を合計し、最高得点を獲得した応募者を受託候補者として選定する。

また、最高得点を獲得した者が複数となった場合は、選定委員会において協議を行い選定する。

なお、選定委員全員の平均得点が120点（以下、基準点とする）に満たない場合は失格とする。

オ 審査結果の通知

審査結果の通知は、令和8年3月中旬を予定している。審査結果は応募者全員に文書で通知し、また本県のホームページに掲載する。

なお、契約は、選定された事業者と本県が協議し、委託業務に係る仕様書を確認したうえで締結することとし、業務の内容は、提案された内容を基本としたうえで、選定された事業者と県との協議により契約を締結する。

カ 応募者が1者の場合の取扱い

応募者が1者であった場合は、企画書及びプレゼンテーションの審査の結果、基準点を満たすときは、当該応募者を委託候補者とする。

基準点に満たないときは、書面で応募者にその旨通知する。

## 評価項目及び配点

|     | 選定基準  | 評 価 項 目  | 配点   |
|-----|---|--|--|
| I   | 業務管理<br>（調理業務委託に<br>対して十分なもの<br>であること。）                                       | １．一時保護所における入所児童等の特性を踏まえた調理への理解について（１０点）<br>２．適切な職員配置とその雇用体制及び職員の教育（調理、衛生、人権研修等）について（１０点）   | 計　２０点  |
| II  | 安全管理<br>（管理を安定して<br>行うために必要な<br>人員及び衛生的基<br>礎を有しており、<br>又は確保できる見<br>込みがあること。） | １．衛生管理について（１０点）<br>・業務従事者等の衛生管理<br>・食中毒・異物混入・未加熱調理提供等防止の具体的な方策<br>・厨房の衛生管理の徹底に関する具体的な方策<br>２．緊急時の対応について（１０点）<br>・非常時や事故発生時の調理不能時等の具体的な対応策及び委託業務の代行者の指定<br>・食中毒・異物混入・未加熱調理提供等が発生した場合の具体的な対応策<br>３．食材の調達・管理について（１０点）<br>・食材の適切な採用方法（新鮮で安全な食材、価格の適正化等）<br>・食材の衛生管理と検収<br>・禁止食材  | 計　３０点  |
| III | 食事内容<br>（適切な調理業務<br>を確実に実施でき<br>るものであるこ<br>と。）                                | 《普通食》<br>１．入所児童等の年齢や健康状態に応じた食事提供について（１５点）<br>２．栄養管理及び献立表作成への提案について（１５点）<br>３．地産地消における県産品購入促進の取組について（１５点）<br>４．個別食（アレルギー、病状等）への対応について（１５点）<br>５．手作り料理についての提案と具体的な実施方法について（２０点）<br>６．普通食の盛り付けについて・試食サンプル（１０点）<br>７．食数確認後の変更への対応（緊急入所者発生等）について（１０点）<br><br>《季節の行事食と入所児童等が楽しめるイベント食》<br>（１０点）×２<br>・年間の提案と具体的な実施方法について | １００点<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>２０点<br>計１２０点 |
| IV  | 見積金額  | 見積金額について配点する。（３０点）   | ３０点  |

