

委託事業者選定基準

評価項目	評 価 の 視 点	配点
事業者の概要	学校給食を円滑に提供できる規模を有し、その経営状況が安定的かつ良好であること。	5
調理業務の受託実績	学校給食調理業務を受託するに当たり、十分な実績を有していること。	5
学校給食に対する基本的な考え方	① 児童、生徒たちに安全・安心でおいしい給食を安定して提供するためのコンセプトを有し、その実現に向けての積極的な提案がされていること。 ② 食育の推進のために、事業者として提案・協力体制が図られていること。	15
業務従事者の配置計画及び調理業務実施体制	① 規模に応じた適正かつ効率的な職員が配置されていること。(代替要員確保を含む。) ② 業務従事者採用計画の方策が確立されていること。(処遇面等について) ③ 経験豊富かつ有能な人材を多く確保し、長期雇用するための取組がされていること ④ 指揮命令系統が確立されており、本市からの指示事項が迅速・的確に伝達される体制づくりがされていること。 ⑤ 欠員発生時の補充や交代体制の対応が講じられていること。 ⑥ 業務従事者に対する調理技術の向上等に関する研修が計画されていること。(業務開始までの研修含む。)	15
衛生管理体制	① 「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)等に基づく衛生管理に対する考え方が確立されていること。 ② 事業者独自の衛生管理体制が確立されていること。 ③ 業務従事者に対する衛生管理研修が計画されていること。	10
危機管理体制	① 災害時や突発的な事故発生時の迅速な対応及び防止策が講じられていること。 ② 食中毒や異物混入等発生時の迅速な対応及び防止策が講じられていること。 ③ 災害時の協力体制が図られていること。	10
アレルギー対応食への対応	アレルギー対応食を提供していく上で、事業者として提案・協力体制が図られていること。	10
その他の提案事項	業務を受託するにあたって、特に本市への提案・協力体制などがある場合、その内容が本市にとって有効であること。	15
見積額	適正な価格に基づいて見積額が積算され、積算内容に無駄がないこと。	35
合計		120