

委託事業者選定基準

評価項目	評価視点	評価
(1) 業務実績等	応募事業者の学校給食センターなど大量調理施設における給食調理業務実績のほか、特にアレルギー対応給食調理業務実績、長期にわたって業務契約している実績等を総合的に評価する。	20点
(2) 学校給食に対する基本的な考え方	学校給食に対する応募事業者の基本的な考え方及び食育推進を図るうえで、事業者が関与することが可能な提案を評価する。	10点
(3) 調理等業務実施体制	<p>調理等業務の実施体制に関して、次の5点について十分な組織であるかを評価する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ①業務責任者の配置…予定業務責任者の学校給食もしくは類似施設における実績をみて、経験豊富かつ資格を有した者を配置できるかを評価する。 ②調理従事者の定着方策…従事者に給食業務への意欲を持たせ、長期雇用させるための工夫ができているかを評価する。 ③業務実施体制…安全・安心な学校給食づくりのため、中央学校給食センター及び飯山学校給食センターにおける業務実施体制の考え方を評価する。 ④有能な人材の確保…経験豊富かつ有能な人材を多く確保するためのノウハウが構築されているかを評価する。 ⑤特筆すべき提案事項…調理等業務において、事業者独自の運営体制についての提案に対して評価する。 	15点
(4) 学校給食調理業務等の円滑な運営	<p>学校給食調理業務等を円滑に推進していくための業務運営方策について、次の3点を評価する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ①調理場における作業工程及び作業動線図について…要求水準書における「第2. 調理業務等」及び見取り図を参考に作成された作業工程及び作業動線図の内容を評価する。 ②調理場での事故及び方策…食中毒や異物混入等の事故に関する具体的な防止対策を評価する。 ③特筆すべき提案事項…調理等業務において、効率的な業務運営体制についての提案に対して評価する。 	15点
(5) 危機管理対応	災害時・突発的な事故の対応方法、提案等に対して評価する。	10点
(6) アレルギー対応給食の考え方及び実施体制	アレルギー対応給食に対する応募事業者の基本的な考え方や、アレルギー対応給食提供についてのノウハウ及び人員配置体制が確立されているかを評価する。	15点
(7) 衛生管理業務	<p>衛生管理業務に関する業務計画書として、次の4点を評価する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ①衛生管理に対する考え方…学校給食業務における応募事業者の衛生管理に関する考え方や内容を評価する。 ②衛生管理体制…本市衛生管理基準以外に応募事業者が有している独自の衛生管理体制を評価する。 ③衛生検査…学校給食に従事する際の食品、調理設備・機器及び用具、また従事者の健康管理も含めて衛生検査に関する実施内容を評価する。 ④特筆すべき提案事項…中央学校給食センター及び飯山学校給食センターにおける衛生管理について、会社独自の提案に対して評価する。 	10点
(8) 調理従事者等に対する教育及び研修	<p>調理従事者等の教育及び研修に関する年間実施計画について、次の2点について評価する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ①有能な人材育成の取り組み…調理従事者の技能向上のため、調理現場でどのような実践研修を行っているか。また、それ以外の研修についてのノウハウも併せて評価する。 ②年間研修内容及び実施機関…応募事業者の年間研修内容やそれを実施する研修機関について評価する。特に、資質向上のための人権教育及び交通安全等の研修も併せて評価する。 	5点
(9) 地域貢献に関する提案	地域貢献策について、会社の取り組み、提案について評価する。	5点
(10) 業務モニタリングに関する提案	モニタリングの項目、頻度及び市と連携して業務水準の維持改善が図られるような内容であることを評価する。	5点
(11) 見積額	適正な価格のもと、見積額が算定されているかを評価する。	15点
(12) 会社の経営状況	応募事業者の経営理念及び財政基盤の安定性を評価する。	10点