

高野町学校給食センター調理・配送業務委託事業者選定基準

区分	評価項目	評価の視点	評価得点
(1) 学校・こども園給食に対する基本的な考え方	①安心・安全で高品質な給食の提供について	児童、生徒の発達段階に応じ、子どもたちに安心・安全で質の高い給食を安定して提供するためのコンセプトを有し、その実現に向けて積極的な提案がなされているか。	2 6 10 14 20
	②アレルギー対応について	アレルギー対応給食を提供できるノウハウを有しており、本町と連携してアレルギー対応を検討できる提案となっているか	1 3 5 7 10
	③郷土愛を育む食育の推進について	子どもたちとの交流給食の実施等、食育の推進を図るうえで、応募事業者が関与することが可能な内容について積極的な提案がなされているか。また、郷土愛を育む地域の特色を活かした内容となっているか。	1 3 5 7 10
	④多様な献立や給食形態の拡充について	よりよい学校・こども園給食の推進に向け、独自献立や季節と関連した献立の導入、バイキング給食やセレクト給食の実施など、様々な献立内容や給食携帯を拡充するための積極的な考えを有しているか。	1 3 5 7 10
(2) 業務実施体制	①従事者の雇用計画について	地元優先の雇用計画や長期の雇用の取り組みについて考慮して提案がなされているか。	1 3 5 7 10
	②業務責任者等の配置について	給食業務又は類似業務の実績が豊富で、かつ、本町のよりよい給食の推進のため、従事者の統轄可能な業務責任者、こども園の栄養士など有資格者を配置することができるか。	2 6 10 14 20
	③従事者の配置体制について	通常の調理業務はもとより、アレルギー対応、こども園の給食（離乳食を含む）に対応できるだけの従事者の配置体制が確立されているか。また、配任時間に合せて効率的な配置体制が考えられているか。	1 3 5 7 10
	④従事者の健康管理体制について	従事者の健康管理が適正に行える体制になっているか。	1 3 5 7 10
	⑤設備等の手配について	業務開始にあたり業務に必要な設備の導入について具体的な提案になっているか	1 3 5 7 10
(3) 研修・教育計画	①事業者に対する教育及び研修体制について	従事者に対する衛生管理や調理技術向上等に関する教育及び研修体制が確立されているか。	1 3 5 7 10
	②業務開始までの取り組み計画について	業務開始に向けての従事者の確保及び研修等への取り組み計画が示されているか。また業務開始時から円滑な業務が行えるよう、事前に十分な引き継ぎを受ける業務準備計画が示されているか。	1 3 5 7 10
(4) 衛生管理	①衛生管理体制について	「学校給食衛生管理基準（文部科学省作成）」「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省作成）」及び文部科学省・厚生労働省が定める給食に関する通知等に基づいた独自の衛生管理マニュアルを確立し、調理業務及び施設（調理場、受渡室等）の衛生管理を行える提案となっているか	1 3 5 7 10
	②衛生検査の実施について	事業者独自の定期的な検査を行い、その結果をもとに従事者に対して、どのような衛生指導を実施し、衛生的な調理業務の向上に努めているか。	1 3 5 7 10
	③作業工程及び作業動線について	いかに衛生的かつ効率的な作業工程及び作業動線の提案となっているか。	1 3 5 7 10
(5) 危機管理	①事故防止策について	食中毒や異物混入等の未然防止に向けて、施設・設備の点検や作業管理表の作成など具体的な防止策（リスク管理）を有する提案となされているか。	1 3 5 7 10
	②事故発生時の対応について	食中毒や異物混入、交通事故などの事故発生時の対応及び当該調理場が稼働停止を余儀なくされた時に最大限でできる対応について、具体的な提案がなされているか。	1 3 5 7 10
	③防災対策及び緊急支援について	火災、天災時の危機管理体制が構築され、災害時に本町と協力して対応ができるように従事者に対し指導や演習などの提案がなされているか。	1 3 5 7 10
(6) 委託業務実績	募集要項	学校給食又は類似業務の実績を総合的に評価する。	1 3 5 7 10
(7) 見積額	募集要項	満点（100）×（全応募者から提案された価格のうち最低価格/当該応募者の提案価格）※少数点以下は切り捨て	

<評価方法>

1. （1）から（7）までの各評価項目について、委員1人当たり項目毎に下記の区分で採点し、（8）を加えた委員の合計点数により評価する。

評価基準	優良	良い	普通	やや劣る	劣る
	10（20）	7（14）	5（10）	3（6）	1（2）