

別添 審査項目と評価基準

審査項目		評価基準	採点	配点
委託業務実績		学校給食業務の実績を総合的に評価	5	10
会社の経営状況		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か、業務の継続性を担保できる履行保証人の確保や対応等について評価	5	10
学校給食における基本的な考え方	安心・安全でおいしい給食の提供	学校給食の意義や重要性に対する考え方や安心・安全でおいしい給食を、安定して提供するためのコンセプトを有し、その実現に向けて積極的な提案がなされているかを評価	5	10
	地産地消への取り組みについて	地産地消への取り組みについて評価	5	10
	食物アレルギー対応について	アレルギー事故発生防止のための体制づくりやチェック体制が確立されているかを評価	5	10
	食育を推進するための取り組み	食育を推進するために学校と事業者が協力・連携してできる内容の提案ができていているかを評価	5	10
	調理・配送業務遂行の基本方針	調理・配送業務の安定かつ確実な遂行ができるかを評価	5	10
危機管理体制	調理場での事故防止策	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等の作成など具体的な防止策を有しているかを評価	5	10
	調理場で事故が発生した場合の対応方法	食中毒や異物混入等事故発生時の迅速かつ適切な対応策を有しているかを評価	5	10
	配送中に事故が発生した場合の対応方法	配送中の事故が発生した場合の対応策や、配送中の事故により給食が提供できなかった場合の対応策について評価	5	10
	異物混入等の事故により、喫食を中止した場合の対応方法	異物混入等の事故により、喫食を中止した場合の対応方法を評価	5	10
	災害時に備えた日々の対策	従業者への防災教育や防災訓練など防災対策が確立されているかを評価	5	10
	災害発生時の協力体制	災害発生時に市への協力体制が確立されているかなどを評価	5	10
衛生管理体制	調理に関する衛生管理の考え方	学校給食調理業務における衛生管理に対する考え方や内容を評価	5	10
	衛生管理体制	「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）等に基づく事業者独自の衛生管理体制が確立されているかを評価	5	10
	従業者の健康管理及び衛生検査	従業者の健康管理が適切に行われる体制が考えられているか。また、従業者に対して、そのような衛生指導を実施し、衛生的な調理業務向上に努めているかを評価	5	10
調理従事者の教育及び研修	調理技術及び安全衛生管理に関する教育及び研修	調理従事者の技術向上や、安全衛生管理に対する教育・研修の実施体制を評価	5	5
	従業者定着の方策	従事者を長期雇用させるための工夫ができていているかを評価	5	5
	年間研修内容及び実施機関	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	5	5
調理等業務実施体制	業務責任者、副業務責任者配置	業務責任者、副業務責任者の学校給食若しくは類似施設における従事実績をみて、経験豊富かつ資格を有した者を配置できるかを評価	5	5
	従業者の雇用計画や有能な人材の確保	現在、本市学校で勤務している調理員（会計年度任用職員）の継続的な雇用方針や本市内の住民を優先的に雇用すること、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	5	5
	人員配置・実施体制	安心・安全な給食づくりのために必要な調理員数が配置されているかを評価	5	10
	作業工程と班編成	調理指示書を基に作成された作業工程表と班編成が適正かつ効率的な内容であるかを評価	5	5
	欠員が生じたときの対応	従事者の休暇や急な欠員が発生した場合に給食を提供できる人員体制等の対応について評価	5	5
	受託決定から業務開始までの準備	受託決定から業務開始までの準備・対応内容を評価	5	10
見積価格	適正な価格の設定	見積価格の配点による		5
合 計			220	

【採点について】

採点方法については、次のとおり 1 項目 5 点満点で評価するものとする。

非常に優れている	．．．．．	5 点
優れている	．．．．．	4 点
普 通	．．．．．	3 点
やや劣っている	．．．．．	2 点
劣っている	．．．．．	1 点
全く不十分、問題がある	．．．．	0 点

配点が 1 0 点の場合は、採点を 2 倍にする。

(見積価格の配点)

1 位 ．．． 5 点 (最低価格見積業者)

2 位以下 ．．． $(1 \text{ 位の見積金額} / \text{当該事業者の見積額}) \times 5 =$ (小数点以下四捨五入)