

大島町立学校給食センター調理等業務委託業者選定基準

評価項目	評価の着眼点	評価(点)
I) 業務実績等 (10%)	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や、特に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。(様式4)	2 4 6 8 10
II) 学校給食に対する基本的な考え方 (10%)	学校給食に対する基本的な考え方、およ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。(様式5)	2 4 6 8 10
III) 調理等業務の実施体制 (25%)	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。(様式6)	/
	①業務責任者の配置…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業務責任者を配置できるかを評価する。	1 2 3 4 5
	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なされているかを評価する。	1 2 3 4 5
	③業務実施体制…安全で安心な学校給食のため、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。	1 2 3 4 5
	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。	1 2 3 4 5
	⑤食物アレルギー対応…調理等業務での、アレルギー食対応についての提案に対して評価する。	1 2 3 4 5
IV) 衛生管理業務	衛生管理業務に関する業務計画として、次の5点を評価する。(様式7)	/
	①衛生管理に対する考え方…学校給食業務における衛生管理に関する考え方や内容を評価する。	1 2 3 4 5
	②衛生管理体制…「学校給食衛生管理基準」以外に事業者が有している独自の衛生管理体制を評価する。	1 2 3 4 5

(25%)	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。	1	2	3	4	5
	④調理場での事故および方策…調理場での食中毒や異物混入等の事故に関しての具体的防止対策を評価する。	1	2	3	4	5
	⑤特筆すべき提案事項…給食センターにおける衛生管理について、独自の提案に対して評価する。	1	2	3	4	5
V) 調理従事者等に対する教育および研修 (10%)	調理従事者等の教育およ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。(様式8)	/				
	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務研修を行っているか。また、それ以外の研修についても併せて評価する。	1	2	3	4	5
	②年間研修内容及び実施機関…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。	1	2	3	4	5
VI) 参考見積額 (10%)	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。(様式9)	2	4	6	8	10
VII) 会社の経営状況 (10%)	事業者の経営理念及び財政基盤の安定性を評価する。(様式10)	2	4	6	8	10
(配分：100%)	評価点数の合計	点				

提出者氏名 _____

<評価方法>

1. (I) から (VII) までの各評価項目について、委員1人あたり項目毎に最高5～10点とし、委員の合計点数(満点100点)により評価する。

2. 主観的評価

評 価 基 準				
1 (2)	2 (4)	3 (6)	4 (8)	5 (10)
低い	やや低い	中位	高い	極めて高い