

海陽町学校給食センター及び幼保統合施設給食調理等委託業務 評価基準

区分	記載項目	評価の視点
(1) 学校給食・保育所等給食に対する基本的な考え方	①安心・安全でおいしい給食の提供について	子どもたちに安心・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。
	②食育の推進について	調理場の見学会や子どもたちとの交流給食の実施、保育所等で収穫した農産物を使った給食等、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。
	③多様な献立や給食形態の拡充について	より良い学校給食・保育所等給食の推進に向け、独自献立や教科等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等、様々な献立内容や給食形態を拡充するための積極的な考えを有しているか。
	④特別食等への対応について	より良い学校給食・保育所等給食の推進に向け、行事食、個別対応食、食物アレルギー食、おやつ等に関する十分な知識と対応力があるか。
(2) 業務実施体制（人的体制）	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雇用の取り組みについて考慮された提案がなされているか。
	②業務責任者の配置について	給食センター、保育所等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、従事者の統括可能な業務責任者を配置することができるか。
	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、地産地消に伴う地元生産者から納品された食材の調理、独自献立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。
	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われているか。
	⑤従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。
	⑥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。
	⑦緊急時の従業員の体制について	調理員が病気などで従事できなくなったときの欠員対策はどうなっているか。また、栄養士が勤務できなくなったとき、栄養士・管理栄養士の資格を持った従業員を追加契約として配置することができるか。
	⑧調理業務実施の流れについて	「調理業務確認書」、「作業工程及びタイムスケジュール」及び「作業動線図」等の指示内容を遵守し、安全に衛生的に作業にあたることができるか。
(3) 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）」「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」及び給食関係の関係通知等に基づいた独自の衛生管理マニュアルを確立し、調理業務を行っているか。
	②衛生検査の実施について	貴社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。
(4) 危機管理	①事故発生時の対応及び防止策について	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を有しているか。また、発生時における会社としての対応を評価する。
	②生産物賠償責任保険について	補償金額は1億円以上としているが、会社としてそれ以上の金額の補償を用意しているか。
(5) 委託業務実績	募集要項（様式第10号）	学校給食、保育所等給食又は、類似業務の実績を総合的に評価する。
(6) 会社の運営状況	会社概要	会社の経歴及び経営状況が健全であるか。
(7) 見積額	募集要項（様式第11号）	