業者選定基準

区分	記載項目	評価の視点	評点
1 学校給食に対	(1) 安全安心でおい	子どもたちに安全・安心でおいしい給食を提供す	
する基本的姿勢	しい給食の提供	るための基本姿勢が確立されており、その実現に	
及び関係機関と	について	向け積極的な取組みがされているか。	. -
連携した食育の	(2) 関係機関と連携	地産地消の取組み・試食会の実施等、食育の推進	1 5
推進	した食育の推進	を図るうえで、事業者が関与することが可能な内	
	について	容及び特色のある取組みや関係機関との協力を含	
		め積極的な取組みがされているか。	
2 業務実施体制	(1) 従事者の雇用計	地元優先の雇用計画や、長期の雇用の取組みにつ	
	画について	いて考慮した提案がされているか。業務開始に向	
		けての従事者の確保及び研修等の計画が示されて	
		いるか。	
	(2) 業務責任者の配	学校給食業務又は類似の大量調理業務の責任者と	
	置について	しての実績が豊富で、他の従事者を統括すること	
		が可能な業務責任者及び業務責任者を十分にサポ	
		ートできる業務副責任者を配置することが可能	
		か。	3 5
	(3) 従事者の配置体	通常の調理業務はもとより、食物アレルギー対応、	
	制について	食育推進、地産地消に対応できるよう従事者の配	
		置体制が確立されているか。	
	(4) 従事者の健康管	従事者の健康管理が適正に行われる体制が確立さ	
	理体制について	れているか。	
	(5) 従事者に対する	従事者に対する衛生管理や技術向上のための教育	
	教育及び研修体	及び食育、教育の一貫としての給食について研修	
	制について	体制が確立されているか。	
3 衛生管理	(1) 衛生管理体制に	学校給食衛生管理の基準、大量調理施設衛生管理	
	ついて	マニュアルその他の文部科学省・厚生労働省が定	
		める給食関係の関係通知に基づいた独自の衛生管	
		理を行うための提案がなされているか。	1 5
	(2) 衛生検査の実施	応募事業者独自の定期的な検査を行い、その結果	
	について	をもとに従事者に対し衛生管理教育を行うなど、	
		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	食中毒や異物混入等の未然防止に向け、施設・設	
	応及び防止策に	備の点検や作業管理表の作成など具体的な防止策	
	ついて	を有しているか。また、発生時における会社とし	
		ての対応・市との連携についての提案がされてい	
		るか。	1 5
	(2) 防災対策につい	火災、天災時の危機管理体制が構築され、災害時	
	て	に対応できるよう、従事者に対しての指導や訓練	
		などの提案がされているか。	
5 委託業務実績	募集要領(様式第 3 号)	学校給食又は類似の業務の実績を総合的に評価する。	5
6 応募事業者の 経営状況	募集要領(会社概要 及び財務諸表)	応募事業者の経営状況、履歴等が健全かどうか。	5
7 見積金額	募集要領	参考見積書との比較による。	1 0
合 計 点			1 0 0