

評 価 基 準 表

番号	評価項目	評価の視点	
1	事業者 会社概要等	<p>(1) 学校給食の重要性および安定した経営による履行能力について。</p> <p>(2) 他自治体での調理・配膳・配送業務の包括受託または類似した業務受託の実績および過去5年における受託自治体の数、最大提供食数、年数、小中学校等の数について。</p> <p>(3) 従事者等に対する処遇、福利厚生等、安心して就業できる体制について。</p>	
2	企 画	①学校給食に対する考え方等	<p>(1) 児童・生徒に「より安全でよりおいしい給食」を提供するための理念・方針について。</p> <p>(2) 食育事業に対する事業者としての役割と協力方法について。</p> <p>(3) 地場産物を活用して、1年以内に実際に作成し好評を得た給食の例について（献立、金額、写真等）</p> <p>(4) 自校調理における学校との連携および学校への協力体制や具体的な支援策（独自の食育授業の実施等）について。</p>
		②調理等業務実施体制	<p>(1) 経験豊富かつ有能な人材の確保および地元雇用等について。</p> <p>(2) 従事者等への指揮命令系統および発注者との円滑な連絡体制について。</p> <p>(3) 異物混入や給食の数量不足等不測の事態に伴う臨機応変な対応策について。</p> <p>(4) 発注者との意思疎通や方針の共有、打合せ等の具体的な頻度について。</p> <p>(5) 手作り給食や市の方針（地産地消や地場野菜等の使用等）にもとづく給食の提供に対する協力体制について。</p>
		③調理等業務の円滑な運営	<p>(1) 委託業務を円滑に進めるための組織体制等について。</p> <p>(2) 委託業務間の連絡方法や打合せ等の具体的な方法等について。</p> <p>(3) 1日あたり通常食2献立およびアレルギー対応食2献立の給食に対し、荷受から調理、回収、洗浄までの工程が、効率的かつ衛生的に作業を進められる具体的な方法について。</p> <p>(4) 食器・食缶別送に伴う、効率的な配膳業務や配膳員との連絡方法等について。</p> <p>(5) 給食を迅速かつ効率的に配送、回収する配送計画について。</p>
	案 書	④アレルギー対応食への対応、考え方等	<p>(1) アレルギー対応食に対する考え方や取り組み体制、安全な給食の提供方法等について。</p> <p>(2) 経験豊富な調理員等の具体的な配置人数等について。</p> <p>(3) 法令遵守、安全確認等、事故を起こさないための具体的な取り組み事例について。</p> <p>(4) アレルギー対応食を確実に児童・生徒に届ける具体的な方法について。</p> <p>(5) 事業者独自のアレルギー対応マニュアル等の整備について。</p>
		⑤衛生管理	<p>(1) 「HACCP」、「学校給食衛生管理基準」および「大量調理施設衛生管理マニュアル」等にもとづく学校給食に対する安全衛生管理体制について。</p> <p>(2) 腸内細菌検査や健康診断、日々の健康管理等の衛生管理体制について。</p> <p>(3) 従事者等が委託業務に従事できない場合等の対応策について。</p> <p>(4) 衛生管理に関する研修、講習会等の実施や従事者等が各自確認できるようなマニュアルや掲示物等の整備等について。</p>
		⑥危機管理	<p>(1) 従事者等に事故や怪我等があった場合のマニュアルの整備について。</p> <p>(2) 厨房機器や設備等のトラブル等の際の具体的な対応策について。</p> <p>(3) 食中毒や異物混入等の事故防止対策について。</p> <p>(4) 事業者独自のBCPの整備状況および大規模災害時等の対応について。</p>
		⑦施設、設備等の維持管理	<p>(1) 施設、設備および調理器具類の日常点検や施設等を長期間維持していくための方策、施設等を破損等した場合の対応について。</p> <p>(2) 長期休業中の機器メンテナンスや施設の維持管理について。</p> <p>(3) ランニングコストの縮減の具体的な提案等について。</p>
	⑧研修、教育、業務開始までの準備計画	<p>(1) 従事者等に対する意識・技術の向上および安全・衛生・コンプライアンス等の教育、研修頻度や内容等について。</p> <p>(2) 業務開始である令和9年4月までの具体的な準備計画（スケジュール、打合せ内容等）について。</p> <p>(3) 他自治体でのノウハウを生かした、従事者等が本市の委託業務遂行に対する意識醸成等ができるような研修の計画について。</p>	
3	見積書 見積金額	<p>・見積上限額：2,911,150,000円（消費税および地方消費税を含む。）</p> <p>に対する見積額（消費税および地方消費税を含む。）を相対的に評価。</p>	
4	加 点	<p>本業務に臨む事業者の姿勢</p> <p>・本業務に臨む事業者の姿勢について。</p>	