

## 学校給食調理業務委託に係る選考基準

評価項目		配点
<b>1 学校給食に対する考え方</b>		<b>10</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食及び食育に対する考え方 教育の一環としての学校給食に深い理解を有しているか 決められた献立を安全安心でおいしく提供するための提案はあるか</li> <li>・子ども達とのふれあい（具体的な提案はあるか）</li> <li>・学校行事への協力 バザーの協力はできるのか。</li> </ul>	
<b>2 円滑な業務遂行能力</b>		<b>15</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食調理業務の実績</li> <li>・学校給食調理業務の県内での実績の有無</li> <li>・受託開始までの具体的なスケジュールと受託当初の運営安定について提案がされているか（増員の有無、調理実施訓練など）</li> <li>・市及び学校との連絡体制について提案されているか</li> <li>・業務履行が不可能となった場合、業務契約を継続して行うことが保障されているか</li> </ul>	
<b>3 組織及び配置職員等</b>		<b>20</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・組織体制、配置人数は適切か</li> <li>・正規職員の数</li> <li>・配置者の資格、経験内容</li> <li>・パート職員の確保について（地域雇用の配慮）</li> <li>・長期に継続して雇用することや安定化について提案されているか</li> <li>・従事者の休暇等における代替要員の確保と対応について</li> </ul>	
<b>4 衛生管理・危機管理</b>		<b>25</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・独自の学校給食調理業務専用の衛生管理マニュアルはあるか 安全衛生管理体制を示す組織図を作成しているか</li> <li>・自社の衛生管理部門からの定期的または抜き打ち検査、指導及び日常の衛生検査について（衛生専門部門の設置、巡回回数、検査内容）</li> <li>・従事者の健康管理について</li> <li>・食中毒、異物混入等防止対策及び発生時の対応について</li> <li>・災害等緊急事態発生時の対応について</li> </ul>	
<b>5 研修体制</b>		<b>10</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・受託開始に向けての研修、訓練の体制はどうか</li> <li>・調理従事者に対する教育・研修の実施方法について （対象者、内容、習得されたかの確認方法）</li> <li>・調理技術向上の研修会を行うか</li> </ul>	
<b>6 アレルギー食対応</b>		<b>10</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー食対応の実績（除去実績品目）</li> <li>・適切な対応及び注意点等について熟知しているか</li> </ul>	
<b>7 見積金額</b>		<b>10</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・得点＝最低提示額÷申請者の提示額×配点</li> </ul>	
<b>評価点合計</b>		<b>100</b>

※全委員の合計が最低基準（満点の60%）に達しないときは、公募事業者と別途協議の