

別紙2

業者選定基準

評価項目	内 容	ウェイト	評 価 の 視 点	配点
事業者の状況	財務状況	25	○財務状況は健全か。業務受託にあたり、資金面での問題はないか。	5
	活動拠点(調理場等)		○市内及び近隣自治体に製造工場を有しているか。 ・市が日常的に衛生管理状態を確認に行きやすい位置か。 ・不足や返品など緊急時にすぐに対応できる位置か。	10
	事業実績		○学校給食の受託実績（受託数または、受託年数）があるか。	10
給食調理	調理施設・設備	80	○学校給食を調理提供するための、非加熱食品以外の野菜・果物以外は、確実な加熱処理に対応できる施設・設備を有しているか。	5
	供給能力		○児童生徒のための多様な献立等に対応できる施設・設備を有しているか。	5
	従事者の配置・体制		○衛生的に食器・食缶を保つことができる洗浄・消毒・保管設備体制を有しているか。	5
			○食数に対し、余裕ある供給能力の設備があるか。	10
			○「当日調理」「調理終了から喫食まで2時間以内」「非加熱食品以外の加熱処理」に対応できるよう必要な人員が確保され、体制は整っているか。	5
			○安定した給食調理が可能な体制であるか。 ・全体を統括する責任者・副責任者は、知識や経験豊富な人材が配置されているか ・調理・配送・配膳の各部門ごとに、有資格者や経験豊富な人員を確保する体制が整えられているか。	5
			○本市学校給食業務とほかの業務が明確に区分けされているか。（調理業務以外の配達業務も含める。）	5
	衛生管理体制		○異物混入や食中毒を防止するための方策が示され、実行を確認できるか。 ・主食・副食ライン其々金属探知機がある ・目視確認のマニュアルがあり実施確認できる。 ・手洗い、使い捨て手袋の定期的な交換について明示され実行確認ができる。 ・便所・手洗い施設の定期消毒がマニュアル化され、毎日実施が確認できる。	10
	食材調達・調理提供の体制		○献立に応じた「調理工程表」が衛生管理に配慮して作成し、事前に従事者全員に周知する（確認できる）習慣があるか。 ○「危険な掛け持ち」を回避し、人と物の流れ・食品と料理の動きを明確にし、衛生管理上の注意点を明確にできているか。	5
			○衛生管理への取り組みが徹底されているか。 ○大量調理施設衛生管理マニュアルや学校給食衛生管理基準の遵守は徹底されているか。	10
			○食育としてふさわしい食材が提供されているか。 ○安定して安全な食材を調達できる体制が確保されているか。 ○国産・地場産の食材を可能な限り活用しようとしているか。	5
			○市が作成する様々な献立に対し対応するための調理提供の経験・実績はあるか。 ○児童生徒が喜んで喫食してもらえるための経験・ノウハウはもっているか。	10
配達・配膳	配送等体制	25	○調理終了後から喫食まで可能な限り短時間で行える体制であるか。（調理後2時間以内） ○短時間での配達に対応するため、市内道路状況を把握している人員が確保されているか。	10
			○車両の安全運行に向けた取り組みがあるか。車内洗浄・消毒は実行されているか。 ○配達用保冷車（冷蔵庫）は、学校給食専用として配置されているか。	5
			○荷受けスタッフは確保され、業務体制は整っているか。	10
価格	給食取引基本契約	10	○見積書の金額で評価する。	5
	学校給食配達業務		○見積書の金額で評価する。	5
その他	受注に対する考え方・意欲	10	○学校給食に関する関係法令等を正しく理解し、児童生徒が楽しい給食の時間となるよう、安全安心な給食を提供する意欲があるか。 ○食育の重要性を認識し、本市の学校給食事業の取り組みに協力できる提案となっているか。	10