

伯耆町学校給食調理等業務委託

委託事業者選定審査基準

令和元年12月

伯耆町教育委員会

標準的な審査基準は次の項目によるものとし、評価点については、次のとおり1項目を10点満点で評価するものとします。

非常に優れている・・・9、10点

優れている・・・7、8点

普通である・・・4～6点

不十分である・・・2、3点

全く不十分、問題がある・・・0、1点

さらに、1(3) 業務実績、1(4) 危機管理体制、2(4) 職員研修・移行準備等、3(1) オリジナリティー、4(1)受託コストについては、集計の際に2倍の評価を、2(2) 給食人員体制(円滑な運営)、2(3) 衛生管理体制については、集計の際に3倍の評価を与えて集計するものとします。

1. 企業評価 (配点60点)

評価項目	評価の観点	評価方法及び配点
(1) 企業理念	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食に対する基本的な考え方 ・学校給食の意義や特色に対する理解度 ・学校給食調理業務に取り組む意欲 	様式第6号の審査 10点
(2) 経営状況	<ul style="list-style-type: none"> ・財務健全性(自己資本比率、流動比率等) ・受注金額 ・技術者数 	様式第7号の審査 10点
(3) 業務実績	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食調理業務受託実績(自校調理方式、学校給食センター(共同調理場)方式) 	様式第8号の審査 20点
(4) 危機管理体制	<ul style="list-style-type: none"> ・調理事故・異物混入等発生時の対処体制 ・製造物賠償責任保険(PL保険)等の損害賠償制度の加入のグレード ・安全・安心の信頼度(食中毒等の発生状況) 	様式第9号の審査 20点

2. 技術力評価 (配点100点)

評価項目	評価の観点	評価方法
(1) 学校給食の具体的な取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食の専門性、サービス水準、安定的な提供に関する実施方針 ・安全衛生管理体制 	様式第10号の審査 10点

(2) 給食調理人員体制(円滑な実施)	<ul style="list-style-type: none"> ・調理業務責任者、副責任者等の配置 ・配置者の資格 ・職員勤務体制、勤務ローテーション ・業務従事者の休暇等における代員確保体制 ・調理作業工程表・動線図 	様式第 11 号の審査 30点
(3) 衛生管理の体制	<ul style="list-style-type: none"> ・事業者としての衛生管理対策や考え方 ・業務従事者の健康管理体制 ・報告、連絡、責任体制 	様式第 12 号の審査 30点
(4) 職員研修・移行準備等	<ul style="list-style-type: none"> ・業務従事者に対する巡回指導及び研修計画 ・受託から給食開始までの職員研修計画 ・職員研修体制(調理期間、学校の休業時間) ・継続雇用、地元採用計画 	様式第 13 号の審査 20点
(5) 食育の充実、学校との交流企画	<ul style="list-style-type: none"> ・食育の充実関連活動 ・学校等との交流企画 	様式第 14 号の審査 10点

3. オリジナリティー (配点20点)

評価項目	評価の観点	評価方法
(1) オリジナリティー	<ul style="list-style-type: none"> ・他事業者にはない独特な部分 	様式第 15 号の審査 20点

4. コスト評価 (配点20点)

評価項目	評価の観点	評価方法
(1) 受託コスト	<ul style="list-style-type: none"> ・職員配置人数 ・経費負担内訳 	様式第 16 号の審査 20点