

# 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 7 年 1 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	・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	・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	・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	・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（P L 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	・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"> <li>・調理業務責任者、副責任者等の配置</li> <li>・配置者の資格</li> <li>・職員勤務体制、勤務ローテーション</li> <li>・業務従事者の休暇等における代員確保体制</li> <li>・調理作業工程表・動線図</li> </ul>	様式第11号の審査 30点
(3) 衛生管理の体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業者としての衛生管理対策や考え方</li> <li>・業務従事者の健康管理体制</li> <li>・報告、連絡、責任体制</li> </ul>	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"> <li>・業務従事者に対する巡回指導及び研修計画</li> <li>・受託から給食開始までの職員研修計画</li> <li>・職員研修体制(調理期間、学校の休業時間)</li> <li>・継続雇用、地元採用計画</li> </ul>	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"> <li>・食育の充実関連活動</li> <li>・学校等との交流企画</li> </ul>	様式第14号の審査 10点

### 3. オリジナリティ (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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・他事業者にはない独特な部分</li> </ul>	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"> <li>・職員配置人数</li> <li>・経費負担内訳</li> </ul>	様式第16号の審査 20点