

会津坂下町立学校給食センター調理・搬送業務委託提案審査会審査基準

	審査基準	審査項目	審査内容	配点	
1	学校給食に対する基本的な考え方について	意義や目的の理解と認識度	① 教育の一環としての学校給食の意義や目的を理解し、その重要性が認識されているか。 ② 民間ならではの視点と提案（食育教育への支援）がされているか。 ③ 運営費削減方策（水光熱、ゴミ、消耗品等）の提案がされているか。	10	10
2	安全・衛生管理と健康管理体制について	学校給食に対する安全・安心への配慮	① 学校給食の提供にあたり、安全・安心を優先した業務の運営方針の提案がされているか。 ② 厚生労働省作成の「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び文部科学省が定めた「学校給食衛生管理基準」に基づいた自社の衛生管理マニュアル等が確立されているか。 ③ ノロウイルス感染が発生した場合の対応は詳しく提案されているか。	10	20
		従事者の安全衛生管理と健康管理	① 「従事者の危機（労働災害）、または健康障害を防止するための措置」、「安全又は衛生のための教育」及び「健康診断を含む健康の保持増進のための措置」等についての従事者の勤務環境形成は十分か。	10	
3	食物アレルギー対応について	食物アレルギーへの理解度と対応食の調理	① <u>食物アレルギーに対する従事者の教育</u> が事故防止の観点に立ち、十分な内容で実施されているか。 ② <u>人員配置計画</u> や実施体制の確立は十分か。 ③ 調理上の ^{かし} 瑕疵による賠償の提案がされているか。	10	10
4	緊急時における対応について	緊急時における体制	① 食中毒、異物混入、労働災害及び設備関係のトラブル時において、 <u>瞬時に対応できる体制</u> が示されているか	10	10
5	調理従事者等の配置について	調理従事者等の数と雇用及び勤務体制	① 効率的な運営を図る上で、1日約1,600食の給食を提供するに足りる人員の確保と従事者の経験年数は十分か。 ② 調理従事者及び調理配送者の休暇または突発的な欠員に対する <u>代替要員の確保</u> は十分か。 ③ 特別メニュー・手作り給食実施時の対応は十分可能か。（人員・能力） ④ 幼稚園児へのきめ細やかな給食の提供が可能か。（食材の切り方、主采の大きさ、味付けの工夫など） ⑤ 栄養士等との連携は図れるか。	10	10

6	調理従事者等の教育及び研修計画について	教育体制	① 食品の安全衛生や調理技術の向上に関する教育・研修体制が確立されているか。	5	10
		調理従業員等の研修計画	① 給食センター施設内での研修及び訓練等の実施予定及びその内容等については十分か。 ② 搬送の安全について	5	
7	業務遂行能力について	会社規模及び経営状態について	① 会社規模は（資本金、従業員数）及び経営状態は良好か。	5	15
		受託実績	① 学校給食調理業務の受託実績はあるか。	10	
8	提案価格について	受託に係る提案価格	① 町が考える最高限度額に比して企業努力が見られる内容となっているか。 また、極端に安価な価格になっていないか。	15	15
合 計				100	