

## 委託業者選定審査基準

評価項目		評価の視点	評価配分	
1	経営状況	財務健全性(売上高、経常利益、自己資本比率、流動比率等)、などを総合的に評価	10	
2	業務実績等	幼稚園・こども園・保育所・学校など、大量調理施設における給食調理業務の受託実績について。本業務の実施における信頼性や確実性について	15	
3	就学前児童を対象とした給食業務・食育に関する考え方	豊浜こども園給食調理業務に対する事業者の基本的な考え方や、食育推進を図るうえで、事業者が関与することが可能な提案について	20	
4	① 業務責任者・業務副責任者の配置	業務責任者の学校給食もしくは類似施設における従事実績等、経験豊富かつ資格を有した者を配置できるかどうか	10	30
	② 人員配置・業務実施体制	安全な給食づくりのために必要な調理員数が配置されているか、業務実施体制及び保有する技術者数等について	20	
5	業務運営の効率化及び経費節減に対する考え方 市内からの調理従事者採用計画	業務の効率化及び運営上の経費節減の考え方と方策について。また、市内在住者及び市が雇用する調理員のうち勤務を希望する者の採用計画について	10	15
		市内に本社支社支店または営業所を有していること	5	
6	① 食中毒や異物混入等の事故に対する具体的防止対策	食中毒や異物混入等の事故に対する具体的防止策について	5	20
	② 緊急時・事故発生時の対応方法やマニュアルの整備状況	豊浜こども園給食調理業務における危害分析ができ、緊急時迅速な対応が取られるように、マニュアルが確立されているかどうか	5	
	③ 応募事業者の業務履行が困難になったときの対応	事業者の事由により契約期間内において、委託業務の履行が出来なくなった場合の対応について	5	
	④ 大規模災害等発生時に関与することが可能な対応	大規模災害発生時に、事業者が関与できる対応内容等、事業者独自の提案について	5	
7	① 衛生管理に対する考え方及び衛生管理体制について	豊浜こども園給食調理業務における衛生管理に関する考え方や内容について、HACCPの考え方に基づいた事業者独自の衛生管理マニュアルが確立されているかどうか	20	25
	② 衛生検査体制	豊浜こども園給食調理業務に従事する際に使用する調理設備・機器及び用具の管理、また従事者の健康管理も含め、衛生検査に関する実施内容について	5	
8	調理従事者に対する研修等人材育成の取組及び定着方法	調理従事者の技能向上や、安全衛生管理に対する教育・研修の実施体制。調理従事者に給食業務への意欲を持たせ、長期雇用させるための工夫ができているかどうか	5	
9	アレルギー対応食の考え方及び実施体制	事業者のアレルギー対応食についての考え方や、アレルギー対応給食提供についてのノウハウ及び人員配置体制が確立されているかどうか	20	
10	見積額	予定価格の範囲内において、業務運営に係る各種経費の適切な見積もりがなされているかどうか	30	
11	総合評価	総合的な評価	10	
合 計			200	