

## 業者選定基準

区分	記載項目	評価の視点	評価得点 (最低水準点)
(1) 学校給食 に対する 基本的な 考え方	①安心・安全でおいしい給食の提供について	子どもたちに安心・安全でおいしい給食を、安定して提供するためのコンセプトを有し、その実現に向けて積極的な提案がなされているか。	
	②アレルギー対応について	児童生徒のアレルギーに対応できる給食を提供できるノウハウを有しているか。	
	③食育の推進について	子どもたちとの交流給食の実施等、食育の推進を図るうえで、応募事業者が関与することが可能な内容について積極的な提案がなされているか。	
	④多様な献立や給食形態の拡充について	よりよい学校給食の推進に向け、独自献立や教科等と関連した献立の導入など、様々な献立内容や給食形態を拡充するための積極的な考えを有しているか。	
(2) 業務実施 体制（人 的体制）	①事者の雇用計画について	地元優先の雇用計画や長期の雇用の取り組みについて考慮した提案がなされているか。	
	②業務責任者の配置について	学校給食業務又は類似業務の実績が豊富で、かつ、本町のよりよい学校給食の推進のため、従事者の統轄可能な業務責任者を配置することができるか。	
	③従事者の配置体制について	通常の調理業務はもとより、アレルギー対応、地産地消に伴う地元生産者から納品された食材の調理、独自献立に対応できるだけの従事者の配置体制が確立されているか。	
	④従事者の健康管理体制について	従事者の健康管理が適正に行われているか。	
	⑤従事者に対する教育及び研修体制について	従事者に対する衛生管理や調理技術向上等に関する教育及び研修体制が確立されているか。	
	⑥業務開始までの取り組み計画について	業務開始に向けての従事者の確保及び研修等への取り組み計画が示されているか。 (予定期間：令和7年2月～令和7年3月)	

区分	記載項目	評価の視点	評価得点 (最低水準点)
(3) 衛生管理	①衛生管理体制について	「学校給食衛生管理基準（文部科学省作成）」「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省作成）」及び文部科学省・厚生労働省が定める給食関係の関係通知等に基づいた独自の衛生管理マニュアルを確立し、調理業務を行っているか。	
	②衛生検査の実施について	貴社独自の定期的な検査を行い、その結果をもとに従事者に対して、どのような衛生指導を実施し、衛生的な調理業務の向上に努めているか。	
	③作業工程及び作業動線について	「調理業務指示書」、「作業工程及びタイムスケジュール」及び「作業動線図」等の指示内容を遵守し、安全に衛生的に作業に当たることができるか。	
(4) 危機管理	事故発生時の対応及び防止策について	食中毒や異物混入等の未然防止に向けて、施設・設備の点検や作業管理表の作成など具体的な防止策を有しているか。	
委託業務 実績	募集要項 (別添3)	学校給食又は類似業務の実績を総合的に評価する。	
会社の経 営状況	募集要項 (会社概要)	会社の経歴及び経営状況が健全であるか。	
見積額	募集要項 (別添5)		