

評価基準

別添2

区分	評価項目	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。	28 (11.2)
	②アレルギー対応について	本市のよりよい学校給食推進実施計画に基づいた、アレルギー対応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、食育の推進を図る上で、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。 また、地域の特色を活かした内容となっているか。	
	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、バイキング給食やセレクト給食の実施など、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従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。	42 (16.8)
	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、本市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。 また、配缶時間に合わせて効率的な配置体制が考えられているか。	
	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。 また、業務開始時から円滑な業務が行えるよう、事前に十分な引き継ぎを受ける業務準備計画が示されているか。	
(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、調理業務及び施設(調理場・受渡室)の衛生管理を行っているか。	30 (12)
	②衛生検査の実施について	事業者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	要求水準書(別添1別表2図面)及び業者選定基準(別添2別紙1-1~1-5作業工程表及び作業動線図作成要領)に基づき、いかに衛生的かつ効率的な作業工程及び作業動線となっているか。	
(4) 危機管理	①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。 また、「松山市学校給食共同調理場整備基本計画」2.3危機管理体制の中で、緊急事態の発生により調理業務等ができなくなった場合でも可能な限り通常どおりの給食提供を目指すこととしている。当該調理場が稼働停止を余儀なくされた時に同計画に基づいて、最大限でできる対応について、具体的な提案がなされているか。	20 (8)
	②他の調理場のバックアップについて	「松山市学校給食共同調理場整備基本計画」の表2-19で各調理場が稼働停止した場合のバックアップ場を示している。この考え方に基づき、当該調理場が他場のバックアップをする事態になった場合の対応について、具体的な提案がなされているか。	
	③防災対策及び緊急支援について	火災、天災時の危機管理体制が構築され、災害時に対応できるよう従事者に対し指導や演習などの提案がなされているか。	
委託業務実績	提出要領(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。	10<4>
会社の経営状況	提出要領(会社概要)	会社の経歴及び経営状況が健全であるか。	10<4>
見 積 額	提出要領(別添5)	満点×(全応募者から提案された価格のうち最低価格/当該応募者の提案価格)※小数点以下は切り捨て	60
合 計 得 点			200