

委託事業者選定基準

区分	評価項目	評価の視点	評点
○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されているか。	5
	②食育の推進について	調理場の見学会や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されているか。	5
○調理等業務実施体制	①従事者の雇用計画や有能な人材の確保について	経験豊富かつ有能な人材を多く確保し、長期雇用するための取り組みについて考慮した提案がされているか。	5
	②業務責任者（副責任者）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な業務責任者（副責任者）を配置することができるか。	5
	③従事者に対する教育及び研修体制について	従事者に対する安全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。	5
	④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。	5
	⑤特筆すべき提案事項について	調理等業務実施体制について、応募事業者独自の提案がされているか。	5
○衛生管理	①衛生管理体制について	「学校給食衛生管理の基準」（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通知等に基づいて調理業務を行う体制が確立されているか。	5
	②特筆すべき提案事項について	衛生管理について、応募事業者独自の提案がされているか。	5
○危機管理	①事故発生時の対応及び防止策について	災害時・突発的な事故発生時の対応及び防止策が提案されているか。	5
	②食中毒等への対応及び防止策について	食中毒や異物混入等発生時の対応及び防止策が提案されているか。	5
○見積額	見積書	適正な価格のもと、見積額が積算されているか。	5