

南風原町立学校給食共同調理場の調理等業務委託事業者選定基準

1. 基本的事項

町が学校給食を委託する業者は、学校給食調理等業務の実績があり、学校給食等の意義や特色を理解し堅実に遂行する能力を有し、安全衛生管理等の社員教育を徹底している意欲的な企業でなければならない。

また、上記の教育を徹底された職員を安定的に雇用しており、かつその企業の経営状態等が安定していなければならない。

2. 審査項目及び審査

審査項目は以下のとおりとし、選定委員が書類審査とプロポーザル・ヒアリング審査を行う。

	審 査 項 目	備考
(1)	業務実績等	様式第 5 号
(2)	学校給食に対する基本的な考え方	様式第 6 号
(3)	調理業務実施体制	様式第 7 号
(4)	学校給食調理等業務の円滑な運営	様式第 8 号
(5)	衛生管理業務	様式第 9 号
(6)	調理従事者等の教育及び研修	様式第 10 号
(7)	調理従事者等採用	様式第 11 号
(8)	見積書	様式第 12 号

【評価の視点】

(1) 業務実績等提案書[様式第 5 号]

- ①会社の経歴及び経営状況が健全であること。
- ②小中学校等の給食調理等業務の受託実績が豊富で良好であること。

(2) 学校給食についての基本的な考え方に関する提案書[様式第 6 号]

- ①学校給食の重要性や教育の一環としての学校給食に深い理解を有していること。
- ②事業者が関与できる積極的な提案がなされていること。
- ③学校給食を通じた地域貢献がなされていること。

(3) 調理等業務実施体制に関する提案書[様式第 7 号]

- ①仕様書で示す従事者の数・資格等が確保されていること。
- ②従事者に業務に対する意欲を持たせ、長期雇用させるための工夫ができていないこと。
- ③安全・安心な学校給食づくりのため、当該施設における業務実施体制の考え方が示されていること。

- ④経験豊富かつ有能な人材を多く確保するためのノウハウが構築されていること。
- ⑤特筆すべき提案が提示されていること。

(4) 学校給食調理等業務の円滑な運営に関する提案書[様式第8号]

- ①給食調理業務の進め方について、指揮命令系統が確立され、本町の指示事項を的確に実施できる体制づくりが示されていること。
- ②調理場での事故防止対策や緊急時の対応が示されていること。
- ③特筆すべき提案が提示されていること。

(5) 衛生管理業務に関する提案書[様式第9号]

- ①衛生管理に対する事業者としての考え方が示されていること。
- ②「学校給食衛生管理基準」のほかに独自の衛生管理マニュアル等が確立されていること。
- ③従事者の健康管理も含め衛生検査に関する考えが的確であること。
- ④特筆すべき提案が提示されていること。

(6) 調理従事者の教育及び研修に関する提案書[様式第10号]。

- ①有能な人材育成の取り組みとして調理従事者に対する食品の安全衛生管理や調理技術向上に関する教育・研修体制が確立されていること。
- ②委託開始に向けての従業員の研修・訓練への年間の取り組み計画が確立されていること。
- ③特筆すべき提案が提示されていること。

(7) 調理従事者等採用に関する提案書[様式第11号]

- ①南風原町立学校給食共同調理場で勤務する会計年度任用職員調理員についてどのような採用計画を持っているか。
- ②特筆すべき提案が提示されていること。

(8) 見積書[様式第12号]

- ①業務量に対して、従業員の賃金は最低賃金以上の日給及び時給以上の賃金を提示しているか
- ②直接経費について、適正な割合で算出又は適正な金額を提示しているか。
- ③最小の経費で最大の効果が得られるような適正な委託料を提示しているか。

3. 候補者の選定

プレゼンテーション審査等について、各委員の評価点の合計を選定委員会評価とし、最も高く評価された者を候補者とする。ただし、最も高い点を獲得した者が2者以上ある場合は、選定委員会にて審議し順位を決定する。なお、選定した業者が、採用の辞退その他の理由で契約できない場合は、次点者を候補者とする。