

## 平塚市学校給食共同調理場調理等業務委託事業者選定基準

評価項目		評価の視点	評価配分
1 受託実績	(1) 調理業務の受託実績	小・中学校給食または大量調理施設（1回300食または1日750食以上）での受託実績を評価	20
	(2) 同規模施設の受託実績	1日4,500食以上の小・中学校給食施設の調理業務の受託実績を評価	
2 学校給食に対する基本的な考え方と円滑な運営		学校給食に対する事業者の基本的な考え方、業務の円滑な運営のため提案を評価	20 (6割未満は失格)
3 危機管理	(1) 給食における危機管理	学校給食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なっているかを評価	20 (6割未満は失格)
	(2) 事故防止対策	食中毒や異物混入等の事故に対する具体的防止策を評価	
4 衛生管理	(1) 衛生管理に対する考え方	学校給食における事業者の衛生管理に関する考え方、管理体制を評価	30 (6割未満は失格)
	(2) 衛生検査	学校給食に使用する調理設備・機器及び用具、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を評価	
5 従事者等に対する教育・研修		従事者の技能向上に対する実践研修や、それ以外の研修についてのノウハウも併せて評価	10
6 サービス向上などの提案	(1) アレルギー対応	事業者が持つ経験やノウハウをもとに、サービス向上につながる実現可能な具体的な提案がされているかを評価	30
	(2) 食育に関する取り組み		
	(3) 調理場や受配校の特徴に応じた提案		
7 業務実施体制	(1) 調理業務	統括責任者等の従事経験や資格、従業員の配置体制を評価	30
	(2) 配送・配膳業務	配送車台数や配膳員の配置体制・連絡体制を評価	
	(3) 従業員採用の考え方や欠員発生時の対応	経験者・地元採用の考え方、欠員発生時の対応について評価	
8 見積額		適正な価格のもと、見積額が算定されているかを評価	30
9 地域加算		本市内に本社（本店）を有する者	10
合計			200