

評価基準等

採点項目		評価項目	配点	対応様式	様式作成要領
1 学校給食に対する基本的な考え方			5		
学校給食の意義・役割・方針等	学校給食に深い理解を有し、食の面から学校教育に携わることの重要性を認識し、「安全でおいしい」給食を提供するための理念を有し、その実現に向けて取り組みを行うことが見込まれているか。	5	様式8	・教育の一貫としての学校給食の意義や役割等、学校給食に対する貴社の基本的な考え方を記載すること。 ・貴社の経営理念に基づく調理業務遂行の基本方針について記載すること。	
2 業務実施体制			70		
(1) 責任者配置	各責任者について、学校給食又は類似施設における従事実績を見て、経験豊富かつ資格を有した者を配置できるか。	10	様式9	総括責任者、業務責任者、アレルギー対応食調理責任者の責任者配置予定書を作成すること。	
(2) 組織体制（調理・配送・配膳）	業者の指揮命令系統（調理・配送・配膳）が確立され、市からの指示事項が、迅速、かつ的確に伝達される体制が確立されているか。	20	様式10	指揮命令系統及び教育委員会、給食センター及び学校との窓口となる人が分かるような組織図を記載すること。	
(3) 欠員に対するバックアップ体制	通常の欠員発生時及び感染症等まん延時における出勤停止の場合等、代替要員の確保に対応できるシステムが確立されているか。	10		通常の欠員発生時等、業務班単位での出勤停止が発生した場合の予備体制・代替要員の確保について記載すること。	
(4) 地域との共生	・八戸市内に本社（本店）を有しているか。 ・八戸市内に営業所（事務所）を有しているか、又は有する予定があるか。 ・業務従事者は、市内在住者を優先的に長期雇用することが見込まれているか。 ・事業計画が地元企業等と共生（連携・活用）する内容となっているか。	30		・参加表明時点で八戸市内に本社（本店）又は営業所を有していない場合で、事業開始までに設置する予定がある場合は、計画を記載すること。 ・業務従事者は、市内在住者を優先的に長期雇用することが見込まれているか記載すること。 ・地元企業等との連携内容を記載すること。	
3 運営能力			30		
(1) 人員配置及び勤務体制（調理・配送・配膳）	調理・配送・配膳業務従事者は、それぞれに必要な人数が適切に配置されているか。	20	様式11	作業内容別の人員配置及びタイムテーブルを記載すること。	
(2) 配送計画	学校給食（対応食を含む）を配送するための配送車、配送計画が適切に計画されているか。	10	様式12	別表1「供給学校一覧」、別紙1「配送車基準書」を基に配送車数、配送計画を記載すること。	
4 安全衛生管理			55		
(1) 提案内容実現性	業者が持つ経験やノウハウをもとに各センターの運営方式や学校の特徴に応じた最適で実現可能な具体的な提案がされているか。また、その内容が仕様を満たしているか。	20	様式13	・学校給食の専門性、安定的な提供に関する実施方針（ドライ運用、ドライシステムの方法について、作業ミス対策、残食抑制対策、配膳業務等）について記載すること ・ウエット施設における運用面での改善点、改善案、改善実績等を記載すること。 ・その他貴社独自の考え方があったら記載すること。	
(2) 衛生管理体制	・調理・衛生項目等の定期的及び臨時的な検査を自主的に実施し、安全管理体制が徹底しているか。 ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」「学校給食衛生管理基準」等に基づいた各種マニュアルが整備され、安全・安心な学校給食を提供することが見込まれているか。	20		・調理・衛生項目等について自主的に行う検査について記載すること。 ・従事者の健康管理体制について実施頻度、実施方法について具体的に記載すること。 ・「機器取扱マニュアル」「緊急対策マニュアル」「衛生管理マニュアル」「アレルギー対応食業務マニュアル」（又はそれに準じたマニュアル）が整備されているか記載すること。また、その他整備されているマニュアルがあれば記載すること。 ・業務従事者に対するマニュアルの周知方法を記載すること。	
(3) 教育（研修）体制（調理・配送・配膳）	調理・配送・配膳従事者に対する食品の安全衛生管理に関する教育（研修）や、技能向上に対する実践研修が徹底しているか。	15		調理・配送・配膳従事者への教育(研修)体制について記載すること。	
5 危機管理に関する考え方			30		
(1) 危機対応・連絡体制・防止対策	・異物混入や食中毒又は災害が万一発生した場合の対応と連絡体制は十分であるか。 ・異物混入や食中毒を防止するための具体的な方策を持っているか。	30	様式14	・異物混入や食中毒が万一発生した場合の対応と連絡体制について記載すること。 ・災害が発生した場合の対応と連絡体制について記載すること。 ・異物混入や食中毒を防止するための具体的な方策について記載すること。	
6 サービス向上に関する提案			40		
(1) 事前準備・事前研修	受託決定から業務開始まで、スムーズに業務を引き継ぐ方策と計画がなされているか。	15	様式15	受託決定から業務開始までの準備・対応計画について記載すること。	
(2) アレルギー対応	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。	20	様式16	・類似するアレルギー対応実績を記載すること。 ・配置従事者の考え方（人員配置）や具体的な作業工程を記載すること。	
(3) 食育の充実・学校行事等への協力体制	地産地消や食育の推進に関して市にどのような協力ができるか。	5		・西地区給食センターの厨房機器を利用した地産地消や食育の推進に関して、市にどのような協力ができるか記載すること。 ・学校行事等（試食会、施設見学等）への協力体制について記載すること。	
7 提案価格			20		
見積書	算定式 20点×最低提案価格/提案価格	20	様式17		
合 計			250		