江府町立学校給食センター調理等業務

委託事業者選定審査基準

令和８年１１月

江府町教育委員会

標準的な審査基準は次の項目によるものとし、評価点については、次のとおり１項目を１０点満点で評価するものとします。

非常に優れている・・・・・９、１０点
優れている・・・・・・・・７、 ８点
普通である・・・・・・・・４ ～ ６点
不十分である・・・・・・・２、 ３点
全く不十分、問題がある・・０、 １点

１．企業評価（配点６０点）

評価項目	評価の観点	評価方法及び配点
(1) 企業理念	・学校給食に対する基本的な考え方 ・学校給食の意義や特色に対する理解度 ・学校給食調理業務に取り組む意欲	様式第６号の審査 １０点
(2) 経営状況	・財務健全性（自己資本比率、流動比率等） ・受注金額 ・技術者数	様式第７号の審査 １０点
(3) 業務実績	・学校給食調理業務受託実績(自校調理方式、学校給食センター(共同調理場)方式)	様式第８号の審査 ２０点
(4) 危機管理体制	・調理事故・異物混入等発生時の対処体制 ・製造物賠償責任保険(ＰＬ保険)等の損害賠償制度の加入のグレード ･安全･安心の信頼度(食中毒等の発生状況)	様式第９号の審査 ２０点

２．技術力評価（配点１００点）

評価項目	評価の観点	評価方法及び配点
(1) 学校給食の具体的な取り組み	・学校給食の専門性、サービス水準、安定的な提供に関する実施方針 ・安全衛生管理体制	様式第 10 号の審査 １０点
(2) 給食調理人員体制(円滑な実施)	・調理業務責任者、副責任者等の配置 ・配置者の資格 ・職員勤務体制、勤務ローテーション	様式第 11 号の審査 ３０点

	・業務従事者の休暇等における代員確保体制 ・調理作業工程表・動線図	
(3) 衛生管理の体制･事業者としての衛生管理対策や考え方	・業務従事者の健康管理体制 ・報告、連絡、責任体制	様式第 12 号の審査 ３０点
(4) 職員研修･移行準備等	・業務従事者に対する巡回指導及び研修計画 ・受託から給食開始までの職員研修計画 ・職員研修体制(調理期間、学校の休業時間) ・継続雇用、地元採用計画	様式第 13 号の審査 ２０点
(5) 食育の充実	・食育の充実関連活動	様式第 14 号の審査 １０点

３．オリジナリティー（配点２０点）

評価項目	評価の観点	評価方法及び配点
(1) オリジナリティー	・他事業者にはない独特な部分	様式第 15 号の審査 ２０点

４．コスト評価（配点２０点）

評価項目	評価の観点	評価方法及び配点
(1) 受託コスト	・職員配置人数 ・経費負担内訳	様式第 16 号の審査 ２０点