

川越町立川越中学校給食調理業務委託業者選考基準

1 基本的事項

川越町（以下「町」という。）が学校給食を委託する業者は、学校給食に係る調理技術、安全衛生管理等の教育を積極的に行っている意欲的な企業で、かつ中学校給食の意義や特色を理解し社員教育を徹底している企業でなければならない。また、上記の教育が徹底された調理員を安定的に雇用しており、かつ、調理業務の遂行能力や実績が伴わなければならない。

2 審査項目

(1) 学校給食についての基本的な考え方

- ア 教育の一環としての学校給食に深い理解を有し、食の面から生徒の教育に携わることの重要性を認識し、その目的達成のために努力していること。
- イ 決められた献立を安全にかつ美味しく調理し、生徒に安全安心な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なされていること。

(2) 安全衛生管理体制

- ア 「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」及び文部科学省・厚生労働省が定める給食関係の関係通知等に基づいた独自の衛生管理マニュアルを確立し衛生管理に努めていることで安全衛生管理体制が確立していること。
- イ 設備・衛生項目等の定期的及び抜き打ち検査を自主的に実施し、安全管理体制が徹底していること。
- ウ 従事者の健康に異常が認められた場合の対応方法が確立していること。
- エ 不測の事態が生じた場合の危機管理マニュアルが作成されていること。

(3) 従事者の配置体制

- ア 従事者の配置人数が、安定的に運営されているとともに委託料の点から判断して妥当であること。
- イ 従事者の勤務体制や休暇等における代替要員の確保と対応システムが確立されていること。
- ウ 継続雇用及び地元採用計画が確立していること。

(4) 円滑な業務遂行能力

- ア 川越町立川越中学校給食調理業務委託仕様書に基づき業務を継続して安定的に確実に履行する能力があること。
- イ 常勤従事者については、委託期間中は継続して同一施設内での従事とし、その他の従事者についても継続雇用を基本として、安定的な給食の供給が図られること。
- ウ 指揮命令系統が確立され、町からの指示事項が迅速・的確に伝達される体制づくりがなされており、食物アレルギーのある生徒への対応など個々に必要な細かい対応も確実にこなしていけること。
- エ 業務履行が不可能になった場合でも、上記条件を満たした業務の継続履行が保障される代行体制が整備されていること。

(5) 従事者の研修体制

- ア 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。
- イ 委託開始に向けての従業員の確保と研修・訓練への取り組み計画が確立されてい

ること。

ウ 町の衛生管理や給食管理に関する研修に積極的に取り組むことができること。

(6) **実績等**

ア 他自治体の学校への給食調理業務の受託実績が豊富で良好であること。

イ 製造物賠償責任保険等の損害補償制度に加入していること。

(7) **業務委託料の比較**

提案された最低の価格を基準とし、各提案価格を比較する。

3 評価基準

(1) 審査項目(1)から(6)までに対する評価基準及び評価点数は以下のとおりとする。

評価基準	評価点数
大いに評価できる	5 (審査項目 (2) 及び(3)、(4)にあつては7.5)
評価できる	4 (審査項目 (2) 及び(3)、(4)にあつて6)
普通	3
あまり評価できない	1
評価できない	0

(2) 審査項目(7)に対する評価方法は次のとおりとする。

$5 \text{点} \times \text{最低提案価格} / \text{提案価格}$ によって求められた評価点(小数点以下第2位を四捨五入)を用いる。

(3) 委託契約候補者の選定

審査項目により審査し、その評価を各審査項目別に評価点数で判定し、その最高得点者を委託契約候補者とする。

なお、委託契約候補者と契約締結の交渉を行うこととなるが、当該交渉が整わなかった場合は、次点者と交渉を行うこととする。