

## 亀山市中学校給食調理等業務委託業者を選定するための評価基準

| 評価項目               |                                    | 評価基準                                                                                                                                                  | 配点 |
|--------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. 事業実施に係る提案内容     | (1) 中学校給食調理等業務の受託に対する抱負(基本理念との整合性) | ・給食実施に当たっての取組方針が、亀山市の学校給食提供における基本理念「安全安心健康はぐくむ みんなで食べる 学校給食」の方向性と合致しているか。(中学校全員喫食制給食実施に係る基本的な計画：亀山市教育委員会ホームページ参照)                                     | 25 |
|                    | (2) 危機管理対策(基本方針との合致性)              | ・危機管理全体に対する方針が明確であるか。<br>・平常時における想定されるリスクへの対応策が事例別に講じられているか。<br>・調理施設の災害対策と災害時における給食復旧体制が講じられているか。<br>・業務遂行が困難となった場合の履行担保体制等、安定して給食を提供するための方策を持っているか。 |    |
|                    | (3) 同種・類似業務の実績                     | ・学校給食又は集団給食の調理及び配送等の実績があるか。業務の経験は豊富であるか。                                                                                                              |    |
|                    | (4) 財務基盤の安定性                       | ・損益計算書、貸借対照表等において財務状況が健全であるか。収益性や資金面に問題はないか。                                                                                                          |    |
| 2. 献立及び物資調達に係る提案内容 | (1) 関中学校と原則同一献立の提供の実現性             | ・関中学校と原則同一献立の提供が可能か。<br>・手作りメニューへの対応等の工夫はあるか。                                                                                                         | 30 |
|                    | (2) 食物アレルギー対応の実現性                  | ・食物アレルギー対応は可能か。                                                                                                                                       |    |
|                    | (2) 食材の調達方法                        | ・食材調達に関する基本的な考え方として、給食提供を前提とした安全安心な食材を安定的に調達できる手段を整えているか。<br>・地場農畜産物等、地域食材の活用推進の基本                                                                    |    |

|                    |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
|--------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                    |                              | <p>的な考え方として、地産地消を意識した食材調達が可能か。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・持続可能な食材供給やフードロスに関する基本的な考え方はあるか。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                       |    |
| 3. 給食施設及び設備に係る提案内容 | (1) 給食調理施設・設備について（基本方針との合致性） | <ul style="list-style-type: none"> <li>・施設・設備の構成や考え方（配置図等含む）として HACCP の考えを取り入れ、給食調理に適した、多様な献立等に対応できる施設・設備を有しているか。</li> <li>・他事業（本事業以外の事業）と、本市以外の業務との区分は、明確かつ適正であるか。</li> <li>・給食調理場で働く職員の快適な職場環境を作る工夫がされているか。</li> <li>・調理を行うに当たり、効率的な作業空間や設備機器の配置等に関する工夫がされているか。</li> <li>・食物アレルギー対応に係る体制として、別室対応やエリア分け、調理器具等の使い分け等の具体的な対策があるか。</li> </ul> | 10 |
|                    | (2) 給食調理施設の衛生管理体制            | <ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理への対応として、調理場等は作業前後に衛生管理基準等に基づき、適切な方法で洗浄及び消毒ができる施設となっているか。</li> <li>・安全安心な給食を安定的・持続的に提供するため、異物混入や食中毒予防の具体的な方策・設備等が講じられた施設であるか。</li> <li>・異物混入等が発生した場合の原因追及等が円滑にできる体制となっているか。</li> </ul>                                                                                                           |    |
| 4. 調理業務の実施に係る提案内容  | (1) 給食調理体制                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・安定した給食調理が可能な人員配置体制をとることができるか。</li> <li>・全体業務の中で、業務責任者が業務状況を把握し、それぞれの作業員等に適宜指示連絡が行える体制となっているか。</li> <li>・給食調理員への調理方法の指導、教育は徹底できるか。</li> <li>・本市以外の業務と交錯しないため、専従職員</li> </ul>                                                                                                                         | 10 |

|                        |                               |                                                                                                                                                                                                                                                              |     |
|------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|                        |                               | の配置等の工夫はあるか。                                                                                                                                                                                                                                                 |     |
|                        | (2) 調理過程における衛生管理体制（基本方針との合致性） | <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理過程における衛生管理の方針は適正であるか。</li> <li>・調理業務従事者の衛生指導や健康管理への取組を徹底できるか。</li> <li>・異物混入防止のための工夫は十分であるか。</li> <li>・HACCP 認証取得等の取組はあるか。</li> </ul>                                                                              |     |
| 5. 配送・配膳準備業務の実施に係る提案内容 | (1) 円滑な配送業務のための工夫             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理後 2 時間以内の喫食のための、配送体制の工夫がされているか。</li> <li>・車両の安全運行のための取組や工夫を考えることができるか。また、車両点検及び保守の体制を整えることができるか。</li> <li>・配送中の食器食缶類の管理は十分できるか。</li> <li>・積み降ろしの際の衛生管理についても十分配慮できるか。</li> <li>・配送業務における衛生管理についての対策があるか。</li> </ul> | 15  |
|                        | (2) 円滑な配膳準備のための工夫             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・配膳準備業務に配置される人員の配置体制及び健康管理が適正にできるか</li> <li>・円滑な配膳準備のための中学校との協力体制や臨機応変な対応への工夫</li> <li>・配送作業従事者と配膳員等、作業員同士が、円滑な連携をとることができるか。</li> </ul>                                                                               |     |
|                        | (3) 配膳室及び配膳準備過程における衛生管理体制     | <ul style="list-style-type: none"> <li>・配膳室の衛生管理への取組、配膳準備業務における衛生管理を適正にできるか。</li> <li>・配膳準備時のトラブル対応や異物混入等が発生した場合、適切な対応をとることができるか。</li> </ul>                                                                                                                 |     |
| 6. その他                 | その他本業務を行うに当たっての提案内容           | <ul style="list-style-type: none"> <li>・上記以外に、本業務を行うに当たっての工夫された点として、民間のノウハウを生かした提案があるか。</li> </ul>                                                                                                                                                           | 5   |
| 7. 価格評価                | 費用の妥当性（見積）                    | （見積書による）                                                                                                                                                                                                                                                     | 5   |
| 合計                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                              | 100 |

| 区分       | 評価点    |
|----------|--------|
| 特に優れている  | 配点×1.0 |
| 優れている    | 配点×0.8 |
| 平均的な内容   | 配点×0.6 |
| 内容が乏しい   | 配点×0.4 |
| 特に内容が乏しい | 配点×0.2 |