

広川町立学校給食調理等業務委託業者選定基準

評価項目	評価の視点	評価配分
立地条件等	・ 本社、支社、営業所等の活動拠点が県内にあるか ・ 業務に関連した連絡、報告、調整、指示等に即座に対応できる近距離圏にあるか	5
経営規模等	・ 国内及び県内における支店、営業所等が充実しているか ・ 自己資本が十分であり、営業実績が1億円以上であるか ・ 栄養士、調理師等の従業員が相当数確保されているか ・ 学校給食等の集団給食業務が多角的に経営されているか	5
信用状況	・ 過去に行政処分等を受けたことがないか ・ 会社経歴が優れており、経営状態（財務）が良好であるか ・ 広範、且つ確実な取引先を多数有し、信用が大であるか ・ 食品関係法規を遵守した業務運営がなされているか	5
業務履行能力	・ 集団給食業務を引き続き3年以上営むなど経験豊富か ・ 集団給食に対する評価が十分であり、信頼性が伺えるか ・ 緊急時のサポート体制が整っているか、責任能力があるか ・ 従業員の服従整理や事務処理体制が優れているか	5
安全・衛生管理能力	・ 食材、調理器具、食器等の取扱マニュアルを備えているか。又、学校給食の衛生管理基準等を熟知しているか ・ 従業員の健康管理（定期健診、検便等）が徹底しているか ・ 労働に関する事故防止対策等が万全であるか	5
学校給食に対する取組み	・ 教育の一環としての学校給食に対する理解度 ・ 安全でおいしい給食の提供に向けての考え方 ・ 食物アレルギーの対応	5
学校給食における安全衛生管理	・ 衛生管理に対する考え方 ・ 衛生管理面に配慮した業務内容 ・ 安全衛生管理体制 ・ 衛生検査等の実施	10※
学校給食調理業務の実施体制	・ 業務責任者・業務副責任者の配置 ・ 調理従事者採用者等の考え方 ・ 調理従事者の教育、研修体制の確立 ・ 緊急時のサポート体制	10※
委託業務の円滑な遂行業務	・ 信用状況 ・ 安定的な履行能力 ・ 指示命令系統の確立	5
危機管理サポート体制	・ 給食調理業務における危機管理の考え方 ・ 調理場での事故防止対策 ・ 事故等発生時の対応	5
総合評価	・ 会社に対する信頼性 ・ 他社にはない優れた点があるか ・ 具体的で実効性のある提案か	10※
その他	・ 学校行事等への協力、参加等があるか ・ 受注への意欲と熱心なセールス姿勢がみられたか	5
見積額	・ 提案内容に対して適正な価格設定がされているか	5

評価配分

5点	優れている
4点	やや優れている
3点	普通
2点	やや劣っている
1点	劣っている

※学校給食における安全衛生管理、学校給食調理業務の実施体制、総合評価
の評価配分

10点	優れている
8点	やや優れている
6点	普通
4点	やや劣っている
2点	劣っている