

四日市市学校給食調理業務委託業者選考基準

1. 基本的事項

四日市市が学校給食を委託する業者は、小中学校における学校給食調理業務の実績があり、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、その企業の経営状態等が安定していなければならない。

2. 審査項目・審査の視点

1 本市の方針に沿った小学校給食についての基本的な考え方

- ①教育の一環としての学校給食に深い理解を有し、食の面から児童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。
- ②決められた献立を安全に調理し、児童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。
- ③魅力的な給食とし、残食を減らすための工夫や取り組みについ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

- ①「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省作成）」「学校給食衛生管理基準（文部科学省制定）」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て衛生管理に努めており、かつ、四日市市の「四日市市立小学校給食衛生管理の手引き」に対応できる体制であること。
- ②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。
- ③従事者の健康に異常が認められた場合(新型コロナウイルスの感染が疑われる場合を含む)の連絡及び対応方法が確立していること。
- ④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 調理従事者の配置体制

- ①調理従事者の配置人数が、安定運営および委託料の点から判断して妥当であること。
- ②調理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。(新型コロナウイルス感染症発生(疑いを含む)時の対応を含む)

4 円滑な業務遂行能力

- ①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。
- ②常勤者については、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。
- ③受託者側の指揮命令系統が確立され、教育委員会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、アレルギー児童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。
- ④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 調理従事者の研修体制

- ①調理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。
- ②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。
- ③本市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 事業者の信用状況

- ①会社の経歴及び経営状況が健全であること。
- ②小中学校の給食調理業務の受託実績が豊富で良好であること。
- ③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 委託料の提案

- ①提案事業者が提示した最低提案価格を基準とし、当該事業者提案価格を比較する。

3. 評価基準

- (1) 審査項目 1 から 6 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
評価できる	4
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以下のとおりとする。

5 点×最低提案価格／当該提案価格 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) 判定

各審査項目の評価点数は、前項のとおり「大いに評価できる＋5 点、評価できる＋4 点、普通＋3 点、あまり評価できない＋1 点、評価できない 0 点」の 5 段階で判定する。なお、審査番号 3・4 は重要項目であるため、「大いに評価できる」「評価できる」の評価点数を各々 1.5 倍に割増する。

- (4) 候補者の選定

委託候補者は、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、その最高得点者を候補者とする。