

(別添3)

受託候補者選定評価基準  
(宮崎県立農業大学校給食業務委託)

審査項目		評価着眼点	資料	配点
1	経営・実績・委託料	実績 ①現在受託している施設等の数、規模、受託内容はどうか ②同種同規模の施設業務の受託経験は十分か	・添付書類(8)	20
		委託料 ①仕様内容や水準を満たし、より妥当な設定か ②過小または過大な見積もりはなく、積算根拠や方法に誤りがないか	・添付書類(2)(3)	
2	給食業務への取り組み	基本的な姿勢 ①学生の健康増進に資することを認識し、安全な食事を提供するものであることを十分理解しているか ②献立表に従った調理・盛り付け量を遵守しているか ③食物アレルギーなどの禁止についての対応は適切か	・企画提案書1 ・企画提案書3(1)~(4)	15
		食材の品質管理 ①食材について農業大学校が指定している食品を取り入れる姿勢があるか ②食材の調達についてHACCPの概念に基づいた品質を担保しているか(材料の受入・下処理段階における管理)	・企画提案書3(2)	15
		充実した給食提供 ①学生の嗜好に合わせた献立管理及び栄養管理がなされているか ②学生等の食欲をそそるよう、盛り付けについて工夫するとともに、適時適温の提供の工夫がなされているか	・企画提案書3(4)(5)	10
3	安全衛生管理	安全衛生管理体制 ①厨房等の清潔保持について、提案内容は具体的かつ十分か ②事業者としての衛生に関するコンプライアンス、改善への取り組みなどの管理体制が整備されているか ③調理工程における温度管理、食品衛生についての提案内容は適切か ④従業員の健康管理が適切に行われているか ⑤従業員の感染症(インフルエンザ、ノロウイルスなど)罹患時の対応が適切であるか ⑥異物混入などの事例の防止策と発生時の対応について具体的に整備されているか	・企画提案書2(3) ・企画提案書3(2)(6)~(8)	10
4	業務の執行体制	業務運営 ①適切な人員配置で、提案内容を実施することが可能か ②指揮命令系統について、提案された組織体制は業務運営に十分配慮されたものか ③従業員の処遇(給与、登用、福利厚生など) ④欠員補充の方策、支援体制が実施できる内容か	・企画提案書2(1)(4) ・企画提案書3(2)	20
5	危機管理体制	緊急時の対応 ①食中毒事故などで業務不能となった場合の対応策と代行保証がどう示されているか	・企画提案書4	5
6	研修	教育研修の実施 ①教育・研修など従業員の育成に対する基本的な考え方が確立されているか ②必要な研修を定期的実施しているか ③安全・衛生面の教育は十分か ④各種マニュアルが整備され、従業員が理解しているか	・企画提案書2(2)	5

【審査方法】

- 審査員は、各項目について審査を行い、採点する。  
全ての審査員の点数を集計する。
- 集計の結果、合計点数が最も高い参加者を受託候補者として決定する。  
ただし、1つの項目でもE評価がある場合には、受託候補者として採用しない。  
なお、点数が同点の場合は、審査員の協議により決定する。
- 審査員の合計点数が最低基準点である61.25点(満点100点×61.25%)以上になった参加者がいなかった時は、受託候補者を決定しない。
- 参加者が一人だけの場合、審査員の合計点数が、最低基準点である61.25点(満点100点×61.25%)以上になったとき、その参加者を受託候補者として決定する。

【評価基準(5段階)】

- A 標準より非常に優れた提案
- B 標準より優れた提案
- C 標準的な提案
- D 標準よりもやや劣る提案
- E 標準より劣る提案