

愛知県立古知野高等学校給食調理等業務委託の企画提案に関する評価項目

＜夜間定時制高校用＞

評価項目		企画提案書への記載内容	評価の基準
委託業務に対する基本的な考え方		○夜間定時制高校の学校給食に対する基本的な考えを示すこと (仕様書等の内容を踏まえ自社の考えを示すこと)	○教育の一環としての学校給食の意義や目的を理解し、生徒に「より安全でよりおいしい給食」を提供するための理念・方針をもって、その実現に向けた取組、工夫がされていると認められるか。 ○夜間定時制高校には勤労青少年だけでなく、小中学校での不登校経験者、外国籍の生徒、 今まで学ぶ機会のなかった高齢者など、さまざまな生徒が在籍していることを踏まえ、 生徒の事象に応じたきめ細かい学校給食業務が行えるような体制と認められるか。
同種業務の実績		○過去2年以内の学校給食委託業務の実績を記載すること ○過去2年以内の学校以外の施設等の主な給食委託業務実績を記載すること（契約先（学校名等）、期間、規模、内容等を記載すること）	○給食調理業務の受託実績から判断して、夜間定時制高校における給食調理業務が適切に遂行できる技術やノウハウを有していると認められるか。
業務体制、運用方式		○従業員の人数、業務体制を記載すること (人数及び職名（資格）、勤務体制（時間）等を示すこと) ○従業員の教育について、研修体制、マニュアルの概要等を示すこと ○施設、設備に応じ、作業工程、作業動線を重視した円滑な調理業務を遂行するための対応方法を示すこと	○事業実施主体として、事業実施に必要な人員・組織体制が整備されとともに、業務管理を適切に遂行できる体制を有していると認められるか。 ○学校の状況に応じて、現場責任者や調理従事者について適切な人員を配置し、安定的な給食調理業務を遂行することができると認められるか。 ○学校の調理場の状況を踏まえた、円滑な給食調理業務を遂行するノウハウを有していると認められるか。
衛生管理、安全管理、危機管理体制		○衛生管理、安全管理体制について記載すること ○危機管理体制、緊急時の対応、連絡体制等を記載すること	○「学校給食衛生管理基準」、「学校給食衛生管理基準の解説－学校給食における食中毒防止の手引－」、「調理場における洗浄・消毒マニュアル」等に準じた衛生管理が行われると認められるか。 ○食中毒や異物混入等の事故が発生した場合の対応方法について、独自のマニュアル等が整備されている等、適切に対応できる体制が整備されていると認められるか。
学校との連携		○学校との連携、学校運営への協力体制について記載すること ○食育の充実関連活動への提案や取組について記載すること	○学校との緊密な連携に努め、学校運営に協力的であると認められるか。 ○食育の推進を向上するための運営に協力的であると認められるか。
業務委託への移行を安定的に行う方策		○給食調理業務が直営から業務委託に安定的に移行するための工夫を示すこと	○給食調理業務が直営から業務委託に安定的に移行できるよう独自の工夫が認められるか。
費用（概算見積書）		○委託料金の総額及び年額と経費区分別の内訳を示すこと (総額は、取引に係る消費税及び地方消費税を含めた額とすること)	○総額が委託金額の上限を超えていないか。
社会的価値の実現に資する取組	環境に配慮した事業活動	企画提案書に記載の必要なし。ただし、企画提案書に添えて「社会的価値の実現に資する取組に関する申告書」及び必要に応じて添付書類を提出すること。	○ISO14001、エコアクション21、KES、エコステージのいずれかの環境マネジメントシステムの認証を受けているか。 ○自動車エコ事業所の認定を受けているか。
	障害者等への就業支援		○障害者雇用状況の報告義務がある事業主で、障害者法定雇用率を達成しているか。 (障害者雇用状況の報告義務がない事業主である場合も加算対象とする。) ○協力雇用主としての登録を受け、保護観察対象等（同一人物）を継続して3か月以上雇用しているか。（保護観察対象者等を雇用していないが、協力雇用主の登録を受けている場合も加算対象とする。）
	男女共同参画社会の形成		○女性の活躍促進宣言を提出しているか。 ○あいち女性輝きカンパニーの認証を受けているか。 ○えるぼし認定もしくはプラチナえるぼし認定を受けているか。
	仕事と生活の調和		○愛知県ファミリー・フレンドリー企業の登録を受けているか。 ○あいちっこ家庭教育応援企業賛同書を提出しているか。 ○くるみん認定、トライくるみん認定もしくはプラチナくるみん認定を受けているか。 ○愛知県健康経営推進企業の登録を受けているか。