

## 選定基準

No.	項目	選定のポイント	左の内容	評価・点数	採点
1 事業者の経営方針・理念及び実績	企画提案書 ①	・農業大学校の給食に関する理解度 ・委託業務概要の目的、内容、課題等の理解度	・農業大学校の給食調理業務にあたり、事業者の経営方針・理念は、共感できる内容であるか。 ・農業大学校は、農業後継者の研修教育の一環として、「食」と「農」が重要なものであると位置づけていることを十分理解しているか。 ・農業大学校の給食について、業務仕様書に記載している内容を理解しているか。		
		・営業実績	・事業者は、信頼できる給食運営の継続が可能であるか。 ・過去、同様の実績がどの程度あるか。		
2 調理業務実施体制	企画提案書 ②	・業務実施体制、従業員の配置計画	・従業員の作業内容及び人員は、どういう体制か。 ・現在、会社内での管理栄養士、調理師は何名いるのか。 ・業務主任者は、誰を置くのか。 ・人員の配置は、食事時間から終了するまでの間、最低何名を配置できるか。	非常に優れている：10点 優れている：7点 普通：5点 やや不十分：3点 不十分：1点	
		・調理従事者の採用、定着法	・給食従事者の採用、確保は、どのように行っているのか。 ・調理従事者の安定的雇用のため、効果的な方策を講じているか。 ・有能な人材確保のため、取り組んでいることはあるか。		
		・従業員の教育、人材育成の内容	・従業員の教育、人材育成の体制は整っているか。 ・従業員の研修計画は策定しているのか。また、研修内容はどのようなものか。 ・従業員への給食に関する基礎知識（食品衛生・安全衛生）や、その他技術面の研修等を実施しているか。 ・従業員の技術力向上のため、何か工夫している点、取り組んでいることはあるか。		
		・調理場における安全対策	・調理場での事故対策及び安全対策は、十分とられているか。その内容は、どのようなものか。		
3 衛生管理体制	企画提案書 ③	・衛生管理対策、従業員の健康管理	・従業員に対する健康診断回数、検便等回数の実施計画はどうなっているか。 ・作業を行うにあたり、衛生面での対策は、十分なものになっているか。 ・衛生管理対策として、特にどのようなことに留意しているか。 ・従業員が健康で安心して働くために、環境整備に努めていることはあるか。		
4 給食提供	企画提案書 ④	・食材の調達方法 (調達方針、食品の品質管理)	・新鮮でかつ品質良品を使う内容の提案になっているか。 ・食材は、農業大学校の産物なども取り入れることは可能か。 ・地産地消や国内産の産物調達に配慮できるか。 ・食材の保管方法は適正であるか。		
		・献立の特徴、工夫している点	・摂取カロリー、栄養基準を満たしているか。 ・提示した献立の特徴、工夫はどのようなものか。 ・献立の構成は、多様なものになっているか、また、学生が食べたくなる内容となっているか。 ・学生に美味しく食べてもらう、また、魅力ある献立内容とするための方策を考えているか。		
		・天候不良時等における対応、協力体制	・天候不良時（台風、大雨、積雪等）の給食提供は可能か。 ・農業大学校からの緊急な連絡等を行う場合の連絡体制は十分であるか。 ・学校行事に伴う柔軟な給食提供は可能か、積極的な協力はできるか。		

計