

【長岡市学校給食調理業務委託事業】 評価事項判定基準

◎ 技術評価項目

(1) 学校給食受託実績

＜学校給食調理業務における実績＞

① 長岡市立学校での受託施設数の評価（８点）

判定基準	点数
現在の受託施設数が１５施設以上	８
現在の受託施設数が１０施設以上	４
上記以外、または、実績なし	０

② 長岡市立学校の受託継続年数の評価（８点） ※公告年度を起点とする

判定基準	点数
長岡市立学校の受託継続年数が１５年以上	８
長岡市立学校の受託継続年数が１０年以上	４
上記以外、または、実績なし	０

③ 学校給食調理でのドライシステム、ドライ運用の経験（２点）

判定基準	点数
ドライシステム、ドライ運用のどちら <u>も</u> 経験がある	２
実績なし	０

※ドライシステム、ドライ運用とは

床を濡らさない環境を前提とした設備（ドライシステム）と、それを維持するための作業方法（ドライ運用）により、衛生的な調理環境を確保する考え方。調理室の床を水で濡らさず乾いた状態で使用することで、細菌の増殖や二次汚染を防ぐ衛生管理方法。

(2) 食中毒事故防止

＜すべての受託先での食中毒事故の有無＞

過去3年（公告時点から3年以内）の食中毒事故の有無を評価（6点）

判定基準		点数
事故なし		6
事故あり	事故後の対応について：評価できる	4
	事故後の対応について：標準的	2

※事故後の対応については、原因究明（科学的根拠の有無、検証の有無）、再発防止策（マニュアル改定、研修実施の有無、改善後の監査・点検等）がなされているか、を評価する。

(3) 職員配置

＜給食調理業務受託時の職員配置＞

※本入札エリア内で、一番食数の多い学校について評価する。

① 業務責任者の経験年数を評価（4点）

判定基準	点数
業務責任者としての経験が5年以上	4
業務責任者としての経験が3年以上	2
責任者経験なし	0

② 業務副責任者の経験年数を評価（4点）

判定基準	点数
業務副責任者としての経験が5年以上	4
業務副責任者としての経験が3年以上	2
責任者経験なし	0

③ 調理従事者について学校給食の経験年数について評価（4点）

判定基準	点数
経験年数が5年以上の者が従事者の半数を占める	4
経験年数が3年以上の者が従事者の半数を占める	2
上記以外	0

④ 職員配置の継続配置を評価（４点）

判定基準	点数
本受託開始当初、配置人数の半数を超える職員が継続配置	4
本受託開始当初、配置人数の半数を超える職員が異動による配置	2
上記以外	0

⑤ 緊急時の代替要員の考え方が適切な内容かを評価（８点）

判定基準	点数
大いに評価する（現場を止めず、現実的に運用可能）	8
評価する（概ね問題ないが、同時多発時にはやや不安）	6
普通（最低限の対応は可能だが、安定性にやや欠ける）	4
あまり評価できない（計画はあるが、実効性が弱い）	2
評価できない（実務上、対応困難）	0

※代替人員の確保体制、具体性、実効性を評価する。

（４）衛生管理方針

＜各種マニュアルの整備等＞

① 業者独自の衛生管理マニュアルの整備状況、調理従事者への周知方法、研修内容を評価する。（６点）

判定基準	点数
大いに評価する（現場で確実に機能する、高度な衛生管理体制）	6
評価する（一定の具体性があり、研修頻度も標準的）	4
普通（最低限は整っているが実効性にやや不安）	2
あまり評価できない（衛生管理体制として不十分）	0

※マニュアルの具体性、周知の仕組み、研修の内容・頻度・実効性を評価する。

- ② 業者独自の危機管理マニュアル（食物アレルギー対応、食中毒対応、災害等発生時の対応）の整備状況、調理従事者への周知方法、研修内容を評価する。（6点）

判定基準	点数
大いに評価する（現場で確実に機能する、高度な業務体制）	6
評価する（一定の具体性があり、研修頻度も標準的）	4
普通（最低限は整っているが実効性にやや不安）	2
あまり評価できない（業務体制として不十分）	0

- ③ 業者独自のマニュアルについて、定期的な見直しが行われているかを評価する。（4点）

判定基準	点数
評価する（年1回以上）	4
普通（定期性はあるが、頻度は多くない）	2
あまり評価できない（見直しがほとんどない）	0

<巡回指導体制>

巡回指導内容・回数等について評価する。（4点）

判定基準	点数
評価する（巡回指導が計画的かつ改善指示・フォローが確認できる）	4
普通（巡回指導はあるが、継続的なフォローがない）	2
あまり評価できない（実施状況が不十分または不明）	0

(5) 調理対応

<ドライシステム・ドライ運用、アレルギー除去食>

基本となる対応については別紙のとおり。

① ドライシステム・ドライ運用の対応について評価する。(4点)

判定基準	点数
評価する	4
普通	2
あまり評価できない	0

※ドライシステムの趣旨を踏まえた運用が十分に実施されており、床を濡らさない作業・清掃が徹底されているかを評価する。

② アレルギー除去食対応について評価する。(4点)

判定基準	点数
評価する	4
普通	2
あまり評価できない	0

※対象児童の把握、調理・配食・確認まで一連の対応が正確かつ確実に実施されているか、事故防止のための複数確認や記録管理が徹底され、安全性が十分確保されているか、事業者の認識等を評価する。

(6) 食育推進

<食育に関する取り組み提案>

① 学校給食における食育への基本的な考え方を評価する。(8点)

判定基準	点数
大いに評価する	8
評価する	6
普通	4
あまり評価できない	2
評価できない	0

※食育の意義や目的を十分に理解し、学校給食との関連を具体的に説明できているかを評価する。

【参考】長岡市食育基本条例 第8条(食品関連事業者等の役割)

② 児童生徒への食育啓発における提案内容を評価する。（８点）

判定基準	点数
大いに評価する	8
評価する	6
普通	4
あまり評価できない	2
評価できない	0

※実践内容が具体的に示され、実現性があるかを評価する。

【参考】令和８年度長岡市学校における食育グランドデザイン

◎ 職場環境評価項目

安心して働く環境の整備

＜従業員への待遇＞

① 育休取得率向上に努めているかを評価する。（４点）

判定基準	点数
評価する	4
普通	2
あまり評価できない	0

※育休取得率向上に向けた取組が十分に行われており、具体性・効果が認められるかを評価する。

② 有給休暇取得の励行に努めているかを評価する。（４点）

判定基準	点数
評価する	4
普通	2
あまり評価できない	0

※有給取得促進の取組が十分に行われており、計画的付与・声かけ・実績向上など具体的成果が見られるかを評価する。