

評価基準表

別表 1

項目	提案書名	設問内容	審査ポイント	配点	評価点				
					A(100%)	B(75%)	C(50%)	D(25%)	E(0%)
1 企業理念	学校給食への基本的な考え方に関する提案書（様式第5号）	学校給食への基本的な考え方：「調理・配送業務遂行の基本方針」を2枚以内。特に、食育推進を図るうえで、学校との交流企画、協力連携など応募事業者が関与することが可能な提案を盛り込む。	① 学校給食を教育の一環として理解し、食の面から児童生徒の教育に携わることの重要性の認識、その推進方策。 ② ②学校給食等集団給食業務の経験を活かした業務への期待度。 ③学校給食のみならず、学校の教育活動への協力の考え方と実績。	20	20	15	10	5	0
2. 安全衛生管理	安全衛生管理体制に関する提案書（様式第6号）	安全衛生管理体制への業務計画設計書を2枚以内。 ① 安全管理に対する考え方 ② 衛生管理に関する考え方 ③ 安全衛生体制 ④ 衛生検査 ⑤ 安全でおいしい給食提供の考え方 ⑥ 特筆すべき提案事項	① 各種安全対策マニュアルに基づき、HACCPの考え方を取り入れた安全衛生管理への提案や実施体制。 ② 衛生管理、食物アレルギー対応、調理技術向上のための具体的取り組みの提案。 ③ 食中毒防止や職場の衛生環境確保への考え方や方策。 ④ 従事者の衛生管理や健康維持に関する予防や検査対策。 ⑤ 市内学校給食全体の質を維持、向上するための提案。 ⑥ 安全衛生面、光熱水費の低減に寄与する運営等で特筆する提案。 ⑦ 突発的事故や異物混入など危機管理に対する体制。	60	60	45	30	15	0
	各種緊急時における対応に関する提案書（様式第7号）	⑦ 危機管理の考え方の計画書：災害時・突発的な事故、異物混入等の対応方法や提案等について、2枚以内。							
3. 業務遂行能力	従業員の配置に関する提案書（様式第8号）	従業員の配置計画書を2枚以内。 ①従業員配置の考え方と必要人数 ② 地域貢献に対する考え方	① 従業員の安全・安心な業務環境を確保し、施設規模、食数に見合った配置により、安定供給を図り従業員の休暇時及び急病等の欠勤に即応できる配置等、万全の人員体制による安定した業務体制の確保。 ② 地域者雇用を図るなど地域活性化寄与への考え。 ③ 給食の安全性や質を維持、向上するための人材確保と定着、育成の手法。 ④ 事業開始までの準備計画、これまでの取り組みを円滑に継承しつつ、発展が期待できる引き受け計画。	70	70	52.5	35	17.5	0
	従業員の教育、研修に関する提案書（様式第9号）	従業員の教育及び研修計画書を2枚以内。 ③ 有能な人材確保、育成の取組み ④ 給食開始までに行う従業員習熟、引き受け計画及び内容 ⑤ 年間の研修体制及び内容、特筆提案事項							
	施設維持管理に関する提案書（様式第10号）	施設の維持管理計画書を2枚以内。	⑤法定点検だけでなく、独自の点検基準や自主管理目標を設定し、異常時の早期発見の体制。						
4. 事業安定性	学校給食等調理業務に関する実績表（様式第11号）	学校給食等での大量調理に係る実績等を2枚以内。 ①国内での業務受託実績 ②特徴的・特筆すべき実績	① 学校給食等集団給食調理等業務の実績評価。 ② 特徴的・特筆すべき実績。	20	20	15	10	5	0
	経営基盤に関する実績表（様式第12号）	委託業務を遂行するために必要な経営基盤として、組織・人員・体制・資金、及び資金等の管理能力・技術能力を有している実績等を2枚以内。	③ 良好な経営基盤を有している。						
5. 見積額	委託見積書（様式第14号）	見積金額	① 提案内容に対して適正な見積額を提示している。 (委託見積 = 30点 × 最低見積額/見積額による採点。小数点第2位を四捨五入。)	30					
			合計	200					