

審査(評価)基準表

評価区分	評価項目	採点	評価点	重点係数	配点	評価の視点	
1 企業理念	①学校給食に対する基本的な考え方	4・3・2・1	4	1	12	学校給食に対する事業者の基本的な考え方を評価	
	②学校給食の意義や目的	4・3・2・1	4			学校給食の意義や目的の理解度を評価	
	③学校給食調理業務への取組	4・3・2・1	4			会社としての取組み姿勢、意欲などを評価	
2 危機管理体制	①調理事故・異物混入・食中毒等の発生予防策及び発生時の対処・体制	5・4・3・2・1	5	2	25	調理中や異物混入、食中毒(感染症含)等の事故に対する具体的な防止策の評価	
	②緊急時の人員(応援)体制	5・4・3・2・1	5			緊急時の人的対応等の体制が図られているかの評価	
	③生産物賠償責任保険(PL保険)等の損害賠償制度への加入状況、損害賠償への認識・対応	5・4・3・2・1	5			事故による、市又は第三者への補償や、受託事業者の業務履行が不可能になった場合の対応内容を評価	
3 給食調理等業務における人員体制	①調理業務等統括責任者、副責任者、栄養士等の配置及び配置者の資格、大量調理業務における経験年数	4・3・2・1	4	2	36	資格や大量調理の経験者(十分な経験年数)を配置しているかを評価	
	②職員勤務及び人員体制(準備期間中の勤務体制含)	5・4・3・2・1	5			職員勤務及び人員体制を評価	
	③業務等従事者の休暇等における人員確保体制	4・3・2・1	4			従事者の休暇等における人員体制を評価	
	④業務の指揮命令系統図	4・3・2・1	4			安全且つ効率的な指揮命令系統が示されているかを評価	
	⑤調理作業工程表、作業動線図 ※別紙に示す2種類の「調理指示書」に基づき、「普通食」及び「食物アレルギー対応食」について各々作成してください。 ※調理作業工程表は任意の書式、作業動線図は別紙1及び2の平面図をもとに作成のこと。	4・3・2・1	4			2.5	適切かつ効率的な工程及び動線が示されているかを評価
	⑥調理員等の雇用計画	5・4・3・2・1	5			1	調理員の採用計画、雇用継続計画などを評価
4 安全・衛生管理体制	①事業者としての安全・衛生管理対策	5・4・3・2・1	5	1.2	15	安全・衛生管理の観点から各種法令、基準及びマニュアル等の遵守等、学校給食を提供するために必要な対策が示されているかを評価	
	②業務従事者の健康管理体制	4・3・2・1	4			1	日常業務実施体制や食物アレルギー対応食を安全に調理するための体制等が示されているかを評価
	③業務実施体制	5・4・3・2・1	5			1	
5 職員等研修体制	①業務従事者に対する教育・指導及び研修計画	4・3・2・1	4	1	13	業務従事者に対する適切な教育・指導、研修計画が明確に示されているかを評価	
	②受託決定から業務開始までの、移行準備期間等における職員等研修体制	4・3・2・1	4			1	受託決定から業務開始までの移行準備期間等における、職員への適切な研修体制が図られているかを評価
	③調理期間・学校の休業期間等における職員等の研修体制	5・4・3・2・1	5			1	職員等の人材育成のための研修等の取組みを評価
6 食育等に関する考え方	①食育の充実に対する考え方	4・3・2・1	4	1	9	事業者として食育を理解した中での協力が見込めるかを評価	
	②学校等との交流企画等(学校事業への協力体制)	5・4・3・2・1	5			1	事業者として学校事業等への積極的な関与・協力が見込めるかを評価
7 災害時の対応	災害時の対応・体制	5・4・3・2・1	5	2	10	災害時の市への協力体制(職員体制・フロー図等)等が提案されているかを評価	

120

○価格評価

委託コスト	全体的な業務委託経費の見積額		80	1	80	一番低い見積額を提示した事業者の価格評価点を80点(最高点)とし、それ以外の事業者の価格評価点は一定の計算式により算出した点数とする。
-------	----------------	--	----	---	----	---

80

〔評価点〕

最高値、最低値の範囲を5区分し評価	非常に優れている	5
	優れている	4
	普通である	3
	不十分である	2
	全く不十分、問題がある	1

総合評価点	200 / 200
-------	-----------