

別紙 審査評価基準

評価項目		判断基準	評価のウェイト
1 学校給食に対する基本的な考えについて			小計 10
1-①	学校給食の位置づけについて	学校給食の目的、教育的な位置づけについての理解度が高い場合に優位に評価する。	5
1-②	安全・安心でおいしい給食の提供について	業務に対する実施方針が事業の重要性を考慮したもので、提案内容的確性が高く、取り組み意欲が強く感じられる場合に優位に評価する。	5
2 業務実施体制(人的体制)について			小計 25
2-①	業務責任者の配置	過去の実績につき下記の順位で評価する。 ①学校給食業務の実績がある。 ②類似業務(大量調理施設)の実績がある。 ※なお、業務実績がない場合は選定しない。 上記に加え、実績の立場を下記の順位で評価する。 ①業務責任者又はこれに準ずる立場 ②主たる担当者 ③上記以外の立場	10
2-②	調理員の配置体制、代替職員の対応	業務が円滑に執行するための調理員の配置体制、代替職員の対応に妥当性がある場合に優位に評価する。 過去の実績につき下記の順位で評価する。 ①学校給食業務の実績がある。 ②類似業務(大量調理施設)の実績がある。	10
2-③	調理員の雇用計画について	地元優先の雇用計画や長期の雇用の取り組みについて考慮した提案となっている場合に優位に評価する。	5
3 調理員に対する研修について			小計 5
3-①	自社の職員研修体制、研修計画について	自社の研修体制、研修計画についての確性、妥当性がある提案となっている場合に優位に評価する。また、新規採用職員の具体的内容について評価する。	5
4 衛生管理について			小計 20
4-①	衛生管理の方針及び体制について	「学校給食衛生管理の基準」等を踏まえた自社の方針及び体制が示され、また、具体的な指針・手順(マニュアル等)の内容が優れた提案となっている場合に優位に評価する。	10
4-②	調理員の衛生管理・健康管理について	調理員の衛生管理、健康管理について具体的な指針・手順(マニュアル等)を有し、適切な提案内容の場合に優位に評価する。	10

5 事故(食中毒、異物混入等)の危機管理について			小計 5
5-①	事故発生時の対応及び連絡体制について	食中毒、異物混入等の発生時に適切な対応がとれる体制や方針、手順(マニュアル)が示されて、また生産物損害賠償保険等の補償も充実している場合に優位に評価する。	5
6 共同調理場・学校との連携について			小計 10
6-①	共同調理場(場長・学校栄養教諭)及び学校との連携について	共同調理場の場長、栄養教諭並びに対象の小・中学校との連携について重要性を考慮した具体的な提案がなされている場合に優位に評価する。	10
7 業務開始までの準備スケジュールについて			小計 5
7-①	準備スケジュールについて	平成24年4月からの業務開始に向けて、計画性がある場合、評価する	5
8 労働安全、労働福祉について			小計 5
8-①	労働安全、労働福祉について	労働安全面に関する方策について適切な提案がなされている場合に優位に評価する。また、労働保険(労災保険、雇用保険)の加入の有無について評価する。	5
9 環境保護及び福祉政策(障がい者雇用、子育て支援)について			小計 5
9-①	環境保護及び福祉政策(障がい者雇用、子育て支援)について	ISO14000等の取得状況について評価する。また、障がい者雇用及び、子育て支援等の福祉政策に関する取り組みを評価する。	5
10 事業実績について			小計 10
10-①	学校給食調理業務等の受託実績について	過去の実績につき下記の順位で評価する。 ①学校給食業務の実績がある。 ②類似業務(大量調理施設)の実績がある。 ※なお、業務実績がない場合は選定しない。 上記に加え、実績の立場を下記の順位で評価する。 ①大規模調理施設業務実績 ②上記以外	10
11 参考見積			
11-①	提案内容と見積り内容の整合性	提示した業務規模と大きくかけ離れている場合、予算額を超えている場合、又は提案内容に対して見積りが不適切な場合には選定しない。	数値化しないが、評価点数が同点の場合、見積額が低い提案業者を選定する
			100