

高根沢町学校給食・保育園給食業務 事業者選定配点表

事業者名

評定者

事業者名	審査項目	審査のポイント	配点	評 定 点					特記事項
				10点	7点	5点	3点	1点	
				優れている	やや優れている	普通である	やや劣る	劣る、不安がある	
1. 学校給食・保育園給食に対する理念・方針 (配点20点)	① 給食に対する基本的な考え方	給食の意義や特色に対する理解度、取組み姿勢及び積極的な提案等について評価する。 乳児、幼児、児童等のアレルギーに対する対応策や提案について評価する。	10						
	② 特筆すべき提案事項	給食に対する積極的な提案事項等について評価する。	10						
			配点	5点	4点	3点	2点	1点	特記事項
				優れている	やや優れている	普通である	やや劣る	劣る、不安がある	
2. 調理等業務の実施体制 (配点20点)	① 人員配置(構成)及び業務実施体制	安心、安全な給食づくりのための、人員配置、構成及び業務実施体制の考え方を評価する。	5						
	② 円滑に給食業務を開始するための準備方策	業務を円滑に引き継ぎ、業務を適切に開始するための考え方、方策等について評価する。	5						
	③ 有能な人材の確保	経験豊富で有能な人材を確保するための方策等を評価する。	5						
	④ 特筆すべき提案事項	調理等業務において、事業者独自の運営体制等の提案に対して評価する。	5						
3. 調理等業務の円滑な運営 (配点25点)	① 人材育成(教育、研修)	安全衛生、調理技術向上及び交通安全等に関する教育・研修体制や内容等について評価する。	5						
	② 機械設備の管理運営	調理設備、機械器具等を管理運営していくための、技能やノウハウ等、管理運営能力について評価する。	5						
	③ 従業員の雇用	安定的な業務遂行のため、継続雇用の方策について評価する。	5						
	④ 配送・回収	安全な配送及び回収のための方策や運営管理体制について評価する。	5						
	⑤ 特筆すべき提案事項	業務の円滑な運営に関する、独自の提案について評価する。	5						
4. 安全衛生管理 (配点25点)	① 衛生管理体制	衛生管理に対する考え方や内容、自社の衛生管理マニュアルが確立されているか等、衛生管理体制を評価する。	5						
	② 従業員の健康管理	従業員の健康管理に対する考え方や実施内容等について評価する。	5						
	③ 職場の安全管理	安全管理に対する考え方や内容、自社の安全管理マニュアルが確立されているか等、安全管理体制を評価する。	5						
	④ 食中毒や異物混入、事故などの非常時の対応及び防止対策	事件、事故等への対応及び、それらの防止対策等、危機管理体制が構築されているか、また内容等を評価する。	5						
	⑤ 特筆すべき提案事項	新型コロナウイルス等の感染症対策など給食における安全衛生管理について、独自の提案について評価する。	5						
5. その他 (配点10点)	① 給食食材の地産地消	独自の給食食材の購入、使用などの具体的な手法及び提案について評価する。	5						
	② 特筆すべき提案事項	上記以外の独自の提案について評価する	5						
提案内容評価合計			100						