

(別紙1)

宇多津町学校給食センター調理等業務 提案審査基準

審査項目				審査の内容又は評価の視点	配点
提案 評価	(1)	学校給食 に対する基本的な考え方	学校給食の教育的意義への理解	学校給食の意義や学校給食法等に基づく業務の理解と重要性が認識できているか	10
			学校運営への協力・連携	学校教育の重要性を認識し連携を図るための適切な対応方法や意欲が示されているか	10
			食育の推進	食育の推進を図るための事業者独自の取組又は学校等と連携した取組について	10
	(2)	業務実施体制及び従事者の配置	責任者及び従事者等の業務実施体制	予定している業務責任者等の資格及び経験年数は適切か従事者の配置予定人数は適切か	10
			連絡、連携体制等	事業者の連絡体制は明確かつ適正となっているか、各種問題発生時の本部によるバックアップ体制は充分か	10
	(3)	調理等業務の円滑な遂行	安定的かつ効率的な業務遂行	大量の学校給食を安定的かつ効率的に進める仕組みやノウハウを有しているか	20
			人材育成の取り組み	定期的な研修制度など従事者の技能、知識、意欲向上の取組があるか	20
			人材の確保・欠員時の補充体制	人材を多く確保するためのノウハウを有しているか。また、急な欠員が発生した時の補充体制がとられているか	10
			アレルギー対応食の考え方及び実施体制	アレルギー対応食に対する応募事業者の基本的な考え方や、アレルギー対応給食提供についてのノウハウ及び体制を有しているか	20
			配送業務の安全体制	配送業務を安定して効率よく安全に届けるための仕組みが確立されているか	10
	(4)	衛生管理及び危機管理	調理業務の衛生管理	学校給食業務における事業者の衛生管理に関する体制や運用マニュアルが確立されているか	20
			従事者の健康管理	従事者の健康管理に関する体制や運用マニュアルが確立されているか	10
			危機管理	食中毒や異物混入等の事故又は配送中の事故に関しての未然防止策や事故発生時の体制や運用マニュアルが確立されているか	20
			災害発生時の協力体制	災害発生時における復旧策及び町への協力体制について示されているか	10
	(5)	業務実績等		本町と同等規模以上の学校給食センターなど大量調理施設における調理業務の実績のほか、アレルギー対応食調理業務、契約期間等の有無について	10
	(6)	課題	作業工程表、動線図	指定の献立が時間内に調理可能な計画となっているかまた、効率的で作業工程、作業動線となっているか	10
事業者 評価	(7)	経営状況等	財務健全性	応募事業者の経営理念及び長期にわたり業務を実施できる財政基盤を有しているか	10
			企業概要等	学校給食事業を受託する企業として必要な経験や専門性の高い人材を有しているか	10
経済 評価	(8)	見積額		適正な価格のもと、見積額が算定されているか	20
一	(9)	総合評価	熱意	本事業に対する熱意はあるか	10
総合得点（合計）					260

※参加事業者が1 者の場合、総合得点が1 5 6 点以上の場合は、契約候補者として選定する。