

別紙2 審査基準

評価項目		企画提案書等への記載内容		評価基準	配点
企画内容	業務に対する基本的な考え方		○寄宿舎の舎食に対する基本的な考えを示すこと (仕様書等の内容を踏まえ自社の考えを示すこと)	○舎食の意義や目的を理解し、生徒に「より安全でよりおいしい」舎食を提供するための理念・方針をもって、その実現に向けた取組、工夫がなされているか。 ○生徒の実態に応じたきめ細かい舎食調理が行えるような体制となっているか。 ○食堂を利用する生徒同士の交流が図られる工夫がなされているか。	20
	給食業務	献立	○1日2食(朝・夕)分の提案を示すこと	○生徒の満足度が向上するか ・ 献立 1日2食分の具体的提案 ・ 調達 現在の取引先及び地元食材業者の取扱い ・ 調理 創意工夫や調理技術向上への取組	20
		調達	○食材調達の基本理念を記載すること ○現在の取引先及び地元食材業者の取扱いを記載すること		
		調理	○創意工夫や調理技術向上への取組を記載すること		
業務実施能力	業務運営体制		○業務員の人数、業務体制を記載すること (人数及び職名(資格)、勤務体制(時間)等を示すこと)	○業務実施に必要な人員・組織体制が整備されとともに、業務管理を適切に遂行できる体制を有しているか。 ○学校等の調理場の状況を踏まえ、円滑に業務を遂行するノウハウを有しているか。	15
			○従業員の教育について、研修体制、マニュアルの概要等を示すこと		
			○施設、設備に応じ、作業工程、作業動線を重視した円滑な調理業務を遂行するための対応方法を示すこと		
	衛生管理、安全管理体制		○衛生管理、安全管理体制について記載すること ・ 施設・機器の衛生管理への取組み ・ 従業員の衛生管理への取組み ・ インシデント・アクシデントの発生予防及び再発防止対策 など	○「大量調理施設衛生管理マニュアル」、「学校給食衛生管理基準」等に準じた衛生管理が行われるか。 ○食中毒や異物混入等の事故が発生した場合の対応方法について、独自のマニュアル等が整備されている等、適切に対応できる体制が整備されているか。	15
	非常時の対応		○災害、労働争議、業務停止により、受託業務の全部または一部の遂行が困難になった場合の対応 ○代行保証の体制	○災害等非常時における体制が整備されていると認められるか。	10
	同種業務の実績		○過去10年以内における本件と類似した委託業務の実績【別紙様式4】	○類似業務の受託実績から判断して、委託業務が適切に遂行できる技術やノウハウを有しているか。	10
経費	経費	○委託料	○総額が委託金額の上限を超えていないか。 ○委託に要する経費が効率的かつ適正であるか。	10	
合計					100

※最低基準点は、審査員の評価の合計点の6割(100点×0.6＝60点)とし、それ以上の点数を得た参加者の中から最優秀提案者を選定するものとする。