

土佐清水市立学校給食センター調理等業務委託 評価基準

	評価項目	評価の視点	配点
1	学校給食に対する基本的な考え方	・教育の一環としての学校給食の意義や目的の理解 ・子どもたちに安心・安全でおいしい給食を安定的に提供するための具体的な考え方を有しているか ・食物アレルギーに対応した給食を提供できるノウハウを有しているか ・食育の推進を図るうえで、事業者が関与することが可能な範囲で積極的な提案がなされているか。	20
2	安全衛生管理について	・衛生管理に関する考え方や内容は適切か ・衛生管理体制（チェック方法、報告・管理体制、基準、マニュアル等）は確立されているか ・従事者の健康管理体制は適切か ・問題発生時の対応策及び管理体制を有しているか ・喫食を中止した場合の具体的な対応策を有しているか	25
3	危機管理について	・従事者に防災訓練を行う等具体的な取組や危機管理体制を有しているか ・大規模災害発生時には、市又は地域に積極的に協力する提案がなされているか。	10
4	会社概要について	・業務を円滑に実施できる基盤を有しているか ・学校給食の実績を十分有しているか	10
5	従業員や作業工程等実施体制に関すること	・現在、従事している者を継続して雇用する考えを有しているか。 ・土佐清水市内に居住している者を優先的に雇用する考えを有しているか ・給食を安定的に提供するために必要な数の人員が配置されているか ・作業工程と作業動線は適切かつ効率的な内容であるか	20
6	提案見積書	〔1－（提案額／委託料の上限額）〕×100 ※計算結果が15点以上の場合は15点とする。 ※小数点以下は、四捨五入とする。	15
合計			100