

第2次審査(書類審査)用シート 【評価項目】

		評価点数	配点	A社の得点	B社の得点	C社の得点
(1)学校給食についての基本的な考え方(経営理念等)			15			
	・学校給食センター調理業務の実施における基本的な考え方が確立されているか。	5・3・1				
	・従業員への献立及び指示内容等の周知徹底方法について、効率的・効果的な提案がされているか。	5・3・1				
	・食育、学校への訪問事業及び市関係職員との連絡体制への考え方が確立されているか。	5・3・1				
(2)従業員の構成・配置等計画			35			
構成・配置・資格等	・当センター内の総従業員数及び正規従業員と非正規従業員の区別毎の人数等について、適正規模での構成・配置が提案されているか。	5・3・1				
	・必要な資格及び経験等を有した従業員について、適正規模での構成・配置が提案されているか。	5・3・1				
能力	・総括責任者・総括副責任者は、それぞれ学校給食センターにおける総括責任者・総括副責任者の経験があり、実務能力等を有していると考えられるか。	5・3・1				
	・班長の調理師は学校給食センターにおける調理業務の経験があり、実務能力等を有していると考えられるか。	5・3・1				
作業工程等	・作業工程表や作業動線表により、適正な業務内容の分類及び指揮・命令系統が確立されているか。	5・3・1				
雇用の方策	・従業員の長期雇用に関する方策について、安定していると考えられるか。	5・3・1				
サポート	・緊急時の従業員の欠員等へのサポートシステムについて、安定的な学校給食の提供を図れると考えられるか。	5・3・1				
(3)安全衛生管理			50			
体制	・現場での日常的な安全衛生管理体制が確立されているか。	5・3・1				
	・安全衛生管理担当の部署等が定期的に巡回指導を行う体制が確立しているか。	5・3・1				
	・ドライシステムにおける学校給食センター等の受託実績及びノウハウがあるか。	5・3・1				
	・学校給食調理業務専用の安全衛生管理マニュアル等が完備されているか。	5・3・1				
衛生検査	・日常の自主的な衛生検査の内容について、具体的な内容・頻度・実施者・対象等が提案されているか。	5・3・1				
	・定期の衛生検査について、具体的な内容・頻度・実施者・対象等が提案されているか。	5・3・1				
健康管理	・従業員の日常的な健康状態の点検が適正になされるか。	5・3・1				
	・従業員の健康診断について、年1回以上の実施が可能か。ノロウイルス抗原検査(食中毒に係る検便検査)について、年6回以上の実施が可能か。その他細菌検査(検便検査)について、月2回以上の実施が可能か。	5・3・1				
事故	・異物混入事案及び労働災害等の対応及び防止策について、安全を確保できるものとなっているか。	5・3・1				
教育・研修	・安全衛生管理に関する教育・研修の内容及び頻度等について、充実した提案がされているか。	5・3・1				
(4)従業員の教育・研修体制(その内容及び頻度等)			10			
	・調理技術の向上のための教育・研修について、充実した提案がされているか。	5・3・1				
	・安全衛生管理及び調理技術以外の従業員教育・研修について、充実した提案がされているか。	5・3・1				
(5)受託実績			5	1	1	5
	・学校給食センター調理・洗浄等業務の受託実績について、豊富かつ良好であるか。	5・3・1		1	1	5
(6)見積金額について			10	8.9	10	9.4
	・参加者のうち、見積価格が最少になった提案に対し、10点を付与する。他の提案者の提案は、最少見積価格を当該参加者の見積価格で除した値に10を乗じて算出した得点を付与する。※得点は小数点第二位以下を四捨五入した値とする。			8.9	10	9.4
(7)地域経済の貢献			10	4	6	4
	・雇用の方策として、地元の雇用創出を優先しているか。	5・3・1		3	5	3
	・消耗品等の購入について、地元の事業者を優先しているか。	5・3・1		1	1	1
		計	135	13.9	17	18.4

第2次審査(プレゼンテーション審査)用シート 【評価項目】

	評価点数	配点	A社の得点	B社の得点	C社の得点
(1)学校給食についての基本的な考え方(経営理念等)		10			
・より安全・安心で質の高い学校給食の提供に向けた考え方について、積極的な提案がされているか。	5・3・1				
・従業員への献立及び指示内容等の周知徹底方法について、効率的・効果的な提案がされているか。	5・3・1				
(2)従業員の構成・配置等計画		35			
・従業員の構成・配置・資格等について、適正規模での確保が提案されているか。	9・5・2				
・従業員は、学校給食における経験があり、実務能力等を有していると考えられるか。	9・5・2				
・従業員の業務分担(作業工程及び作業動線等)により、適正な業務内容の分類及び指示・命令系統が確立されているか。	9・5・2				
・緊急時の従業員の欠員等へのサポートシステムについて、安定的な学校給食の提供を図れると考えられるか。	8・5・2				
(3)安全衛生管理		25			
・日常的・定期的な安全衛生管理体制が確立されているか。	9・5・2				
・学校給食調理業務専用の安全衛生管理マニュアル並びに食中毒への対応及び防止策等について、適正な内容の提案がされているか。	8・5・2				
・異物混入事案及び労働災害等への対応及び防止策について、安全を確保できるものとなっているか。	8・5・2				
(4)従業員の教育・研修体制(その内容及び頻度等)		10			
・安全衛生管理への従業員のモチベーションを維持するための教育・研修について、充実した提案がされているか。	5・3・1				
・従業員の調理技術等の習得のための教育・研修について、充実した提案がされているか。	5・3・1				
(5)見積金額		10			
・上記(1)～(4)及び魚津市学校規模適正化推進計画等を踏まえた上で、見積金額や見積内訳の妥当性はあるか。	5・3・1				
・良好な経営状況及び受託実績等に裏付けされた、適正な受託コスト削減に対する取り組みが見られるか。	5・3・1				
(6)地域経済の貢献		10			
・雇用の方策として、地元の雇用創出を優先しているか。	5・3・1				
・消耗品等の購入について、地元の事業者を優先しているか。	5・3・1				
計		100			