

洲本給食センター調理配送等業務委託 プロポーザル審査基準

番号	項 目	評価の視点	配点
1	提案書1 学校給食に対する 基本姿勢	① 教育の一環としての学校給食の意義や役割について（食育に関する学校給食の役割を含む） ② 子どもたちに「安全安心で、おいしい」給食を提供するための理念、方針等について ③ 調理業務及び配送業務を受託する上での取組姿勢など、受託事業者としての役割について	30
2	提案書2 危機管理	① 緊急時や突発的な事故発生時の対応について（第三者又は市への対応を含む） ② 食中毒や異物混入等の事故に対する防止対策について ③ 業務の履行が不可能になった場合の対応について ④ 地震、風水害等の災害時の市との協力について	20
3	提案書3 その他関連事項	① 配送計画及び配送員の業務について ② アレルギー対応の取組について ③ 自社で独自に保有している調理、衛生管理、配送等に関するマニュアル類について（名称を一覧で示し、内容について簡潔に説明すること） ④ 学校行事、市の食育、地産地消事業への協力について	20
4	提案書4 業務実施体制	① 従事者の雇用に関する基本方針について（地元雇用の対応を含む） ② 人員構成及び勤務体制について ③ 効率的な業務運営体制について ④ 従事者に欠員が生じたときの交代要員の対応について ⑤ 受託決定から業務開始までの準備、対応計画について	30
5	提案書5 安全衛生管理	① 安全衛生管理に関する基本的方針について ② 安全衛生管理体制（安全衛生管理に関するチェック方法、報告・管理体制、マニュアル、基準等）の取組について ③ 調理従事者等の健康管理体制について	30
6	提案書6 従事者の教育、 研修	① 業務における衛生管理や技術向上に関する教育、研修体制について ② 受託決定から業務開始までの研修計画について	20
7	学校給食 業務実績	受託の実績から、十分な業務遂行能力を有していると考えられるか	20
8	見積書	市が定めた委託料の予定価格の範囲内であり、かつ、提案内容と価格を比較した場合、本業務の目的達成への寄与度が優れているか、内訳と提案内容の項目に相違がないか	30
合 計			200