

知立市学校給食センター調理等委託業務公募型プロポーザル評価基準表

評価分類		評価の視点	配点
1. 基本事項	①学校給食の意義や目的及び食育に対する理解度	教育の一環としての学校給食を理解し、食の面から教育に携わることを認識しているか。	5
	②学校給食に対する取り組み姿勢	調理業務を行う上での運営方針が明確でその取り組み姿勢が優れているか。	5
2. 調理業務実施体制	①学校給食提供のための人員配置計画	安心安全な学校給食を提供するための配置予定人数等は適切か。	5
	②従事者の勤務体制及びローテーション	急病などによる欠員補充を含めた勤務体制が確立しているか。	5
	③食物アレルギー対応食提供について	食物アレルギー対応について、内容が十分かつ適切であるか。	10
	④食材の検収体制	食材の納品に関する考え方が適切かつ、検収体制が整っているか。	5
3. 衛生管理体制	①HACCP に基づいた衛生管理体制	衛生管理体制が整っており、適切な内容であるか。	15
	②従事者に対する学校給食衛生管理教育及び研修計画	教育や研修内容が適切であるとともに、計画的になされているか。	10
	③従事者の健康管理体制	従事者の健康診断や検便及び健康チェックの実施が適切か。	5
4. 危機管理体制	①食中毒やその他の事故発生時の対応	事故発生時の対処方法や原因追及体制が適切か。	10
	②異物混入や食数誤り等の処理体制と防止策	異物混入時等における対応、原因追及及び対策が適切か。	10

5. その他独自の取組	①調理における工夫	おいしい給食提供に取り組む姿勢や意欲が感じられるか。	10
	②他の事業者と差別化が可能な提案	その他提案があるか。	5
		採点合計(委員1名あたり)	100
6. 見積金額	①適正な見積金額について	$\text{価格点} = \text{配点} \times \frac{(\text{契約限度額} - \text{提案見積金額})}{(\text{契約限度額} - \text{全提出者最低見積金額})}$ ※小数点以下四捨五入	30

※採点合計は選定委員(委員7名/700点満点)の採点数の合計とする。価格点(30点満点)は全提出者最低見積金額を30点、契約限度額と同額の場合を0点として算出する。採点合計に価格点を加算した評価合計点(満点730点)が最も高い点数を得た提案者を優先交渉権者として選定する。