

爽風館高等学校及び学びヶ丘中学校給食調理業務委託事業に係る提案審査基準

1. 業務委託候補者決定方法

爽風館高等学校及び学びヶ丘中学校給食調理業務委託事業に係る提案審査募集要項1.5の委託料上限額の範囲内の価格を見積り、かつ審査委員会が評価項目ごとに定めた審査基準をもとに採点した結果、最も得点の高い1者を業務委託候補者とする。

(1) 企画提案の採点

爽風館高等学校及び学びヶ丘中学校給食調理業務委託事業に係る提案審査基準表により、各参加者の提出書類及びプレゼンテーションの内容を採点する。

ただし、最高点を獲得した者が複数ある場合は、審査委員の採決により決定し、総得点が一定基準（6割）に達しない場合は、業務委託候補者としない。

なお、採点については、次のとおり5段階評価とする。

採点	評価	得点
①	極めて優れている	配点の100%を与える
②	優れている	配点の80%を与える
③	普通	配点の60%を与える
④	やや不十分	配点の40%を与える
⑤	不十分	配点の20%を与える

(2) 提案者が1者の場合

提案者が1者の場合は、評価する審査委員会の合計点が満点（100点×評価する審査委員数）の6割以上である場合は、業務委託候補者とする。

(3) 審査基準表

別表のとおり

(別表)

爽風館高等学校及び学びヶ丘中学校給食調理業務委託事業に係る提案審査基準表

	評価項目	評価基準	配点
1	学校給食に関する基本的な考え方	① 夜間学校において安全・安心でおいしい給食を提供するための理念・方針 ② 食物アレルギーに対する取組 ③ 災害発生時の対応及び協力体制	/15
2	衛生管理に関する考え方	① 衛生管理に関する基本的な考え方 ② 衛生管理体制について(衛生管理に関するチェック方法、報告・管理体制、基準等) ③ 調理従事者等の健康管理体制 ④ 問題発生時(異物混入、食中毒等)の対応策及び管理体制	/20
3	労働安全管理及び調理従事者の配置に関する考え方	① 労働安全管理に関する考え方 ② 調理従事者の雇用に対する考え方 ③ 人員構成及び勤務体制 ④ 業務の指揮、命令系統	/20
4	調理従事者の教育に関する考え方	① 調理業務の安全衛生や調理技術向上に関する教育・研修体制 ② 受託から給食開始までの教育・研修体制	/10
5	学校との連携に関する考え方	学校との連携について	/10
6	事業者の社会的貢献理念	社会的貢献の理念について	/10
7	実績	同様の施設での実績・経験について(昼間の食堂経営に関する実績・経験を含む)	/15
計			/100