

## 吹田市小学校給食調理等業務委託に係る評価基準書

事業者名( )

評価項目	評価内容		提出書類	総点数	配点	採点						
	項目	内容				良い ←————→ 良くない						
						良い					良くない	
小学校給食受託実績	小学校給食調理等業務における実績(校数・年数)	小学校給食受託実績	提案書	180	5	5	4	3	2	1	0	
企業の財務状況	企業の財務状況	企業の規模、財政状況を総合的に判断	財務諸表		12	12	10	8	6	4		
職員配置	受託時の職員配置	①職員配置の配分 ②業務責任者・副業務責任者(経験年数・募集種別など) ③調理員(資格・経験年数・雇用形態など) ④配膳・洗浄要員(配置人数・雇用形態など) ⑤食物アレルギー対応等、個別対応の人員について ⑥緊急時代替要員の確保について	提案書		26	①	5	4	3	2	1	0
衛生管理方針	マニュアルの整備状況	①衛生マニュアルが整備されているか ②調理従事者に対するマニュアルの周知方法	提案書 マニュアル 研修計画		20	①	5	3	1	0		
	研修及び巡回指導など	①研修が計画的に実施されているか ②巡回指導の専門担当者が配置されているか ③巡回指導点検項目・点検表はあるか				10	①	5	3	1	0	
危機管理方針	マニュアルの整備状況	①感染症のマニュアルが整備されているか ②食中毒のマニュアルが整備されているか ③異物混入のマニュアルが整備されているか ④調理従事者に対するマニュアルの周知方法	提案書 マニュアル 研修計画		25	①	5	3	1	0		
	研修など	①研修が計画的に実施されているか				5		5	3	1	0	
調理対応	ドライ作業	①ドライシステム・ドライ運用のマニュアルは整備されているか ②実績があるか、またその対応はできるのか	提案書		30	10	①	5	3	1	0	
	食物アレルギー対応	①食物アレルギー対応のマニュアルが整備されているか ②食物アレルギー除去食対応の実績(除去品目など) ③適切な対応・ノウハウ・注意点は熟知しているか(周知方法など)				15	①	5	3	1	0	
	調理技術指導など	①集団給食施設における調理技術の指導など				5	②	5	3	1	0	
業務運営方針	食育関連(教育の一環としての給食の考え方やその実施方法など)	①児童への啓発や調理場の取り組みなど ②保護者への啓発(試食会など) ③地域交流 ④その他の提案	提案書		17	11	①	3	2	1	0	
	自然災害など	危機管理以外の臨機の対応・取り組みについて				3	②	3	2	1	0	
	環境・人権配慮・雇用方針など					3	③	2	1	0	-	
プレゼンテーション	提案内容について	①取り組み姿勢 ②コミュニケーション力			10	④	3	2	1	0		
吹田市学校給食受託実績	吹田市小学校給食調理等業務における実績	①受託校での取り組み内容などこれまでの実績 ②突発事象に対する対応力 ③提案内容等の遵守に関する事項 など			±10	②	5	3	0			
提案金額		(1-見積金額/委託限度額)×25(価格点) *小数点以下は切捨	見積書		25		5	3	0			