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
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 ②　5　4　3　2　1　0 ③　5　4　3　2　1　0 ④　5　4　3　2　1　0 ⑤　3　2　1　0 ⑥　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	10	①　5　3　1　0 ②　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 ②　3　2　1　0 ③　2　－　－　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	20	①　5　3　1　0 ②　5　3　1　0 ③　5　3　1　0 ④　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 ②　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 ②　5　3　1　0 ③　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	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 ②　3　2　1　0 ③　2　1　0　－ ④　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	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		①　5　3　0 ②　5　3　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		（事務局記入）
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		（事務局記入）