

三木町立小学校給食調理・配送・配膳等業務プロポーザル審査表

審査項目	評価基準	主な対応様式	配点
給食調理業務受託実績等	安定的・堅実な運営ができていますか。	様式２－２の①、②	30点
	学校給食で３年以上の受託実績はあるか。現在も学校給食に関する施設での業務を行っているか。また、新規給食センターの開業の実績はあるか。	様式２－２の③	20点
	町内又は県内に本店・支店等はあるか。（設置予定も含む。）	様式２－２の①	10点
学校給食に対する基本的事項	安全・安心な学校給食を提供するための基本的な理念・方針があるか。	様式２－３の①	20点
	円滑に調理業務を遂行するための提案はあるか。	様式２－３の②	20点
	食育推進に関する提案はあるか。	様式２－３の③	20点
	学校や地域との交流企画等の提案はあるか。	様式２－３の④	30点
業務実施体制	業務開始までの研修計画はあるか	様式２－４の①、②	20点
	業務開始当初から運営を安定させるための対策が取られているか。	様式２－４の③	20点
	教育委員会及び学校との報告、連絡および責任体制が取られているか。	様式２－４の④	20点
	長期雇用や地元採用計画が盛り込まれており、人員の配置が適切か。	様式２－６の①、⑦	10点
	業務のバックアップ体制（連携体制を含む。）は十分であるか。	様式２－６の②、③、⑥、⑦	20点
	業務責任者等が適切に選定されているか。	様式２－６の⑤、⑦	20点
衛生管理体制	HACCPに沿った衛生管理体制が整えられており、衛生管理に関する考え方は適切か。	様式２－５の①、②、⑥	30点
	マニュアルの整備や巡回指導等が盛り込まれているか。	様式２－５の③、⑥	20点
	従事者の健康管理について体制が整えられているか。	様式２－５の④、⑥	20点
	食中毒や異物混入等の調理事故防止への具体的な対応があるか。	様式２－５の⑤、⑥	20点
従事者教育・労務管理	従事者に対する研修体制があり、年間計画が出来ているか。	様式２－６の④、⑦	20点
	従事者の育成方法は整備されているか。	様式２－６の④、⑦	20点
	労務管理は適正か。コンプライアンスを重視しているか。	全体	10点
業務の円滑な運営及び食物アレルギー対応	安定した運営のための方策が採られているか。	全体	20点
	作業工程表や作業動線図が適切に作成できているか。	様式２－４の⑤	30点
	各責任者が配置され、適切な役割分担をもとに業務内容が確立されているか。	様式２－６の②、③	20点
	食物アレルギーについての知識や取り組みがあるか。	様式２－７の①、④	20点
	食物アレルギー事故防止策を具体的に定めているか。	様式２－７の②、④	20点
	食物アレルギー対応の進め方は妥当であるか。	様式２－７の③、④	20点
危機管理体制	調理事故発生時の対応が具体的に定められているか。	様式２－８の①	20点
	災害時における対応が具体的に定められているか。	様式２－８の②	20点
	賠償責任が生じた場合等の保障体制が確保されているか。	様式２－８の③	20点
従業者の処遇改善	適正な人事評価による賃金改善等の仕組みはあるか。	様式２－９の①	20点
	従業者の労働環境の改善に関する取組みがあるか。	様式２－９の②	20点
	個別の従業者の資質向上に関する支援体制はあるか。	様式２－９の③	20点
	その他の処遇改善の取組みはあるか。	様式２－９の④	20点
独自提案に関する評価	本業務を行う上で、有益な独自の提案があるか。	様式２－１０	30点
合計			700点