

豊見城市立学校給食センター調理等委託業務プロポーザル事業者 選定基準

審 査 項 目	評価の着眼点	配 点
業務実績等提案書 【様式第 2 号】	①学校・病院等の大量調理施設における給食調理業務実績等が豊富で良好であるか。	5
学校給食に対する基本的な考え方に関する提案書 【様式第 3 号】	①本業務の趣旨・目的を達成するため、本市給食センターで業務を遂行するにあたっての基本的な考え方・業務方針等が示されているか。	7.5
	②学校給食の重要性や教育の一環としての学校給食に深い理解を有しているか。	7.5
調理業務実施体制に関する提案書 【様式第 4 号】	①調理従事者の配置（正規社員、非正規社員の配置人数、経験年数、有資格内容）が示されているか。	7.5
	②調理従事者に欠員が出る時の対応方法や有能な人員の確保に向けた取り組みなどが示されているか。	7.5
	③有能な人材育成の取り組みとして、調理従事者に対する食品の安全衛生管理や調理技術向上に関する教育・研修体制など、調理従事者等の教育（研修）方針などが示されているか。	7.5
	④調理場内外での事故の未然防止策及び発生時の対応や異物混入事案の未然防止策、事案発生時の対応方法などが示されているか。	7.5
	⑤その他特筆すべき提案が示されているか。	5
衛生管理業務に関する提案書 【様式第 5 号】	①衛生管理に対する事業者としての考え方が示されているか。	7.5
	②「学校給食衛生管理基準」のほか、独自の衛生管理マニュアル等が示されているか。	7.5
	③従事者の健康管理も含め衛生検査に関する考えが示されているか。	5
	④その他特筆すべき提案が示されているか。	5
調理従事者等の教育及び研修に関する提案書 【様式第 6 号】	①教育及び研修に対する具体的な提案が示されているか。また、提案事業者のノウハウを活かした具体的な提案内容が示されているか。	7.5
その他提案書 【様式第 7 号】	①上記で求めた提案以外に、危機管理体制に関する提案等特筆すべき提案が示されているか。	7.5
積算見積書 【様式第 8 号】	①見積は適切に積算されているか。	5

満点： 100 点