

熊野町立学校給食調理等委託業務に係る公募型プロポーザル審査基準

番号	審査項目	審査の視点	配点
1	本業務に対する基本的な考え方	・安心安全で栄養バランスの取れた温かい給食を、すべての児童生徒に安定して提供するための考えを有し、その実現に向けて積極的な提案がされているか	5
2	経営体制・事業実績	・経営状況は安定的かつ良好であるか ・学校給食調理等業務の受託実績があるか ・大量調理施設における調理業務の受託実績があるか ・契約期間を通じて、安定的かつ継続的に業務を履行する体制となっているか	10
3	食材料調達・管理体制	・安心安全な食材料を安定して調達できる体制が確保できているか ・食材の選定において、地元(県内)で生産された食材をできる限り使用する取組が提案されているか	5
4	調理体制	・本業務の想定食数を調理できる体制となっているか ・業務従事者の急な欠員等に対して代替人員の確保策が提案されているか ・調理工程ごとに責任者、人員が配置されているか ・アレルギー対応食の安全管理等について提案されているか ・食中毒等により業務履行が不可能となった場合、代替履行策が講じられているか	10
5	衛生管理体制	・学校給食衛生管理基準等に基づいた独自の衛生管理マニュアルを確立し、これに基づいて調理業務を行う体制となっているか ・外部機関等による衛生検査を実施しているか ・衛生管理に配慮した作業工程、作業動線となっているか	15
6	配送・配膳体制	・調理後から喫食までの時間(2時間以内)は適正か ・小学校、中学校への具体的な配送計画や安全運行に向けた取組が提案されているか ・学校ごとに配膳員の配置を予定しているか ・配膳員等の急な欠員等に対して代替人員の確保策が提案されているか	10
7	危機管理体制	・災害時・突発的な事故発生時の対応及び防止策が講じられているか ・食中毒や異物混入等発生時の対応及び防止策が講じられているか ・停電や天災等の緊急事態の際に、給食提供を継続するための代替措置が講じられているか	15
8	雇用・育成体制	・業務従事者に対する衛生管理や調理技術向上、アレルギー対応等に関する教育及び研修体制が確立されているか ・経験豊富かつ有能な人材を確保し、長期雇用するための取組が提案されているか ・業務従事者が働きやすい職場づくりへの取組が提案されているか	5
9	本業務に追加する独自提案	・食育の推進に向けた独自提案があるか ・地産地消の促進に向けた独自提案があるか ・配送・配膳の効率化等について独自提案があるか ・業務従事者の地元雇用や育成方針について独自提案があるか ・その他学校給食の質向上に向けた独自提案があるか	15
10	見積金額	・積算根拠が明瞭であり、提案内容に対して妥当であるか	10
評点(100点満点)			100

※ 【小学校】【中学校】の区分ごとに審査し、それぞれの区分において、各委員の評点の合計が最も高い者を契約候補者として選定する。

※ 各委員の評点の合計が7割未満の参加者については、最低限必要な水準に達していないと判断し、選定対象としない。