

岸和田市学校給食センター調理・運搬等業務委託業者評価項目

令和7年度

評価項目内容				配点
性 能 評 価				
1	基本方針	中学校給食についての基本的な考え方		10
2	体 制	① 継続的な雇用を行うための具体的対策		60
		② 人手不足に対する対応策		
		③ 仕様書に示す給食従事者、総括責任者等の配置人数、資格、実績		
3	危機管理	① 食中毒に対する防止対策及び発生時の対応		60
		② 異物混入に対する防止対策及び発生時の対応		
		③ 食物アレルギーに対する防止対策及び発生時の対応		
4	運用開始に向けての準備	給食センター調理業務開始までのスケジュールと準備		20
5	業務の円滑な遂行	① 業務委託仕様書に基づく日々の業務をどのようにして安定的に履行するのか。		80
		② R7プロポーザル用調理指示書・除去食調理指示書をもとに作成した作業動線図及び作業工程表の評価		
		③ 2時間以内の喫食を実現するための調理から配送・配膳までの配送計画		
6	施設の維持管理及び清掃	① 配膳室を含む施設及び調理機器の維持管理		60
		② ドライ運用の工夫		
		③ 毎日の清掃及び長期休業期間の清掃		
7	安全衛生管理	① 各マニュアルに基づいた安全衛生管理体制について		50
		② 上記体制に関するチェック方法		
8	業務従事者に対する指導及び研修	① 安全衛生管理や調理技術向上に関する教育・研修体制をどのように確立しているか。		40
		② 衛生管理に関する指導、配膳室巡回指導について		
9	プレゼンテーション	① 提案の具体性や現実性について		20
		② 業務に対する意欲、問題解決力について		
合計				400
価 格 評 価				
10	見積価格	5年間の見積金額		100
総合評価点(500点満点)				500