

岸和田市学校給食調理業務委託業者評価項目

令和8年度

評価項目内容			配点
性 能 評 価			
1	学校給食についての基本的な考え方	学校給食の意義をどのように認識しているか。	5
2	学校給食における安全衛生管理体制	厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に基づいた安全管理体制をどのように確立しているか。	15
3	危機管理	食中毒、異物混入、食物アレルギーなどの事故防止対策及び発生時の対応が確立しているか。	15
4	調理従事者の配置及び支援体制	提案書で示す調理従事者に関し、条件（人数、資格要件、勤務体制）を満たす従事者をどのように確保するか。また、熱中症防止など調理従事者への支援をどのように確立しているか。	20
5	委託業務開始に向けての準備	委託業務開始に向けての調理従事者の確保、事前研修、その他準備段階でのシステムをどのように確立しているか。	10
6	委託業務の円滑な遂行	欠員時の応援体制など、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確実に履行するのか。	15
7	調理従事者に対する研修計画	食品の安全衛生管理や調理技術向上に関する教育・研修体制はどのように確立しているか。	5
8	プレゼンテーション	提案された項目の説明が的確であるか。また、質問者からの共通質問事項に的確に答えているか。	5
合計			90
価 格 評 価			
9	見積価格	3年間の見積金額	10
総合評価点			100