

広陵町立小学校及び認定こども園真美ヶ丘第二小学校附属幼稚園給食調理業務委託プロポーザル選定基準表

区分	審査項目	審査の視点	審査配点
実績	業務実績	「より安全で、よりおいしい」給食を提供するため、十分な業務実績を有しているか。 ・1施設で1日500食以上の学校給食調理施設での受託実績を有し、かつ現在も当該施設において1年以上事業を継続している実績が1件以上あること。	5点
	参考見積額	「より安全で、よりおいしい」給食を提供するため、適正でより低価格な価格提示であるか。 最低価格者との乖離率を勘案し、評価点を算出。	8点
提案内容1	学校給食に関する基本的な考え方	・学校給食を教育活動（食育）として位置付けた考え方が本業務の趣旨や内容に合致しているか。 ・「安全・安心・おいしさ」を確保するための基本理念や方針が具体的に示されているか ・学校・教育委員会・栄養教諭等との連携のあり方が具体的に提案されているか ・残食削減、満足度向上、地産地消等に関する取組が具体的かつ優れたものが提案されているか	10点
提案内容2	危機管理について	・食中毒や異物混入の発生防止策が具体的かつ優れたもの提案されているか ・緊急時・突発的な事故（機器故障・人員不足等）への対応方法が具体的に提案されているか ・指揮命令系統および連絡体制が具体的に提案されているか ・災害時における協力体制（炊き出し・人員確保等）が具体的に提案されているか	10点
提案内容3	安全衛生管理について	・衛生管理体制（責任者・役割分担）が具体的に提案されているか ・調理従事者の健康管理および感染症対策が具体的に提案されているか	14点
提案内容4	業務等実施体制について	・安定的な人材確保および雇用に関する考え方が具体的に提案されているか ・食数・施設に応じた適正な人員配置および有資格者の配置が具体的に提案されているか ・作業工程や動線を踏まえた効率的な業務運営体制が具体的に提案されているか ・欠員発生時の代替要員確保および対応方法が具体的に提案されているか ・受託決定から業務開始までの準備・引継ぎ計画が具体的に提案されているか	10点
提案内容5	業務従事者の教育について	・安全衛生管理および調理技術向上に関する研修体制が具体的に提案されているか ・年間を通じた計画的な教育・研修内容が具体的に提案されているか ・初任者に対する教育・実地研修の方法が具体的に提案されているか ・アレルギー対応や事故防止に関する重点的な教育内容が具体的に提案されているか ・研修の評価・改善（フォローアップ）方法が具体的に提案されているか	14点
提案内容6	食物アレルギー対応について	・食物アレルギー対応に関する基本方針が具体的に提案されているか ・誤配・誤食防止のための具体的手順（ダブルチェック等）が提案されているか ・専用器具の使用や作業区分等の管理方法が具体的に提案されているか ・事故発生時の対応および再発防止策が具体的に提案されているか	16点
提案内容7	配膳・後片付け業務について	・配膳および後片付け業務に関する基本的な考え方が具体的に提案されているか ・配膳時の児童の安全確保および動線への配慮が具体的に提案されているか ・後片付けの作業手順および衛生管理が具体的に提案されているか	10点
提案内容8	その他について	上記以外の提案 提案として採用したいもので判断	3点
合計			100

※合計得点が同点の場合は、「食物アレルギー対応について」「安全衛生管理について」「業務従事者の教育について」「危機管理について」「業務等実施体制について」「配膳・後片付け業務について」「参考見積額」の順序で、その項目の審査点を比較し、決定する。

※審査委員会において、各委員の採点を合計し、本町の求める最低限の水準（総計の6割）以上の者の中から最も高い提案者を受託候補者として特定する。