

長久手給食センター調理等業務委託業者選定基準〔別表2・プレゼンテーション審査〕

基準1 学校及び保育園給食の意義や目的を十分理解し、安全衛生管理が徹底しているなど、安心して安全な学校給食が提供できる事業者を選定するものとする。

書類審査〔再評価〕

審査項目	評価項目	評価の着目点	配点	
1	事業者評価	事業者の概要	円滑に学校給食を提供できる経営規模を有し、その経営状況が安定的かつ良好であること	5
		調理業務の受託実績	学校給食を受託するにあたり、十分な実績を有していること。	5
		職員配置計画	規模に応じた適正かつ効率的な従業者数が配置されていること。(代替要員の確保を含む。)	5
		業務実施体制	給食に対する具体的な考え方	5
		安全衛生管理体制	「学校給食衛生管理の基準」(文部科学省)及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)等に基づく衛生管理に対する考え方が確立されていること。	5
2	提案評価	食育推進への対応	学校給食は、教育の一環として、食育の必要性が求められており、その目的達成のための提案・協力体制が図られていること。	5
		保育園給食への対応	本市が、保育園給食を提供していくうえで、事業者として提案・協力体制が図られていること。	5
		アレルギー食への対応	本市が、アレルギー食(除去食、代替食)を提供していくうえで、事業者として提案・協力体制が図られていること。	5
		その他提案事項	業務を受託するにあたって、特に本市への提案・協力体制などがある場合、その内容が本市にとって有効であること。	5
3	価格評価	業務委託料	評価点数=100-(見積額/本市の予定価格)% 小数点以下切り捨て、最高30点。 ※提示価格が提案上限額を超える場合は失格	5

50

プレゼンテーション審査

審査項目	評価項目	評価の着目点	配点	
4	総合評価	プレゼンテーション、ヒアリング	業務受託に対し、積極性や意欲があり、建設的な提案がされていること。	50
			給食業務実施の基本姿勢	
			バックアップ体制	
		その他提案事項		

50

100 点満点