

企画提案書評価基準

能力点に関する審査

評価分類			配点	評価の着眼点	
大項目	小項目				
1	学校給食に関する考え方	1.1	基本方針等	35	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食調理業務を受託する上での会社の運営方針や取り組み姿勢など、受託業者としての考え方が具体的に記述されている。 ・学校給食調理業務を行う上での学校との協力体制、また、学校給食のみならず、学校の教育活動に対する協力内容が具体的に記述されている。 ・甲斐市教育委員会との連携内容等が具体的に記述されている。 ・食育に関する学校給食の役割や会社の考え方、また学校への協力体制などが具体的に記述されている。
		1.2	学校への協力体制		
		1.3	食育の考え方		
2	業務運営に関する考え方	2.1	業務運営体制	20	<ul style="list-style-type: none"> ・給食運営に関する調理体制が具体的に記述されている。また、作業等に関する確認及び報告体制や手順が具体的に記述されている。 ・契約締結日から給食開始までの期間（準備期間）の内容や体制、スケジュールが具体的に記述されている。
		2.2	準備期間の内容		
3	従業者に関する考え方	3.1	人員配置体制	35	<ul style="list-style-type: none"> ・提案者が提案する学校給食調理業務に対して、人員配置計画（全体人員と勤務シフト表）、配置予定者の資格、欠員補充や代替体制など受託する学校ごとに具体的に記述されている。また、指揮命令系統図が記述されている。 ・同一施設内で継続的な従事者の配置が記述されている。 ・受託する学校ごとの従事者の採用計画、採用基準等が明確にされている。 ・地域活用策として、地元雇用についての考え方が具体的に記述されており、実現性がある。 ・提案者の従事者に対する教育・研修について、その実施方法、内容、年間スケジュール等が詳細に記述されている。 ・受託決定から業務開始までの研修計画が具体的に記述されている。
		3.2	従業者の採用計画		
		3.3	教育・研修体制		
4	衛生管理に関する考え方	4.1	衛生管理の考え方	35	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食調理業務の安全、衛生管理に関する考え方が具体的に記述されている。 ・安全、衛生管理に関して、具体的なチェック方法や報告・管理体制などが記述されている。 ・安全、衛生管理に関する提案者独自のマニュアルや基準が添付されている。 ・校内で集団感染、とりわけ感染性胃腸炎の集団感染が発生した時の対処方法が具体的に記述されている。
		4.2	衛生管理体制		
		4.3	校内での集団感染発生時の考え方		
5	危機管理に関する考え方	5.1	危機管理体制	30	<ul style="list-style-type: none"> ・不測事態（食中毒を含む）発生時の対処方法や給食の提供体制（代行措置を含む）について具体的に記述されており、実現性がある。 ・日常の小中学校給食調理業務において、急な問題（異物混入、数の不足等）が発生した場合の迅速な対処方法や報告体制、及びその予防対策について記述される。 ・東海地震発生時など、想定される災害発生時における本市への協力体制について記述される。
		5.2	問題発生時の対処方法や体制		
		5.3	災害発生時の協力体制		
6	その他	6.1	その他	5	<ul style="list-style-type: none"> ・提案者が特筆すべきと判断し、提案者が学校給食を提供することで、食教育や衛生管理の向上に効果が高いと思われる施策やその実施内容について記述される。 ・可能であれば、今後の拡張性についての提案を記述されている。
合 計				160	