

豊川市学校給食センター調理等包括業務委託に係るプロポーザル提案書評価基準
 (受託候補者特定における評価基準)

【別紙2】

評価項目	評価の視点	指標	配点	
事業者に関する事項				
10点	学校給食に対する考え方について	・学校給食に対する基本的な考え方	本事業を遂行するための必要な知識を持ち、学校給食に対する基本姿勢をどれだけ有しているか	5
	学校給食における調理等受託実績について	・学校給食の調理等受託実績の調理等受託実績	過去5年間に、国又は地方公共団体が発注した6,001食/日以上为学校給食における調理等業務の実績数	5
業務内容に関する事項				
40点	業務開始までの準備計画	・令和8年9月の給食提供開始までの計画 ・業務期間に向けて準備期間中に配慮している点	令和8年9月の2学期から安定した安心安全な給食を提供するための準備ができているか	5
	衛生管理	・衛生管理に対する基本姿勢 ・本業務における衛生管理体制 ・食中毒発生及び異物混入防止策の対応	人、物、工程、記録の各段階において、安全基準が継続的に維持できるか	15
	危機管理	・危機管理に対する基本姿勢 ・配送中の事故及び車両の故障時の対応 ・過去3か年における食品衛生法の処分の有無	トラブルに対し「備え、対応、改善」が適切に行うことができるか	10
	アレルギー対応食	・アレルギー対応食に対する基本姿勢 ・学校給食におけるアレルギー対応食の調理経験 ・卵以外のアレルギー対応食を実施した場合の対応	検収から配送までの作業において、誤りなく安全に行うことができるか	5
	食育の推進	・食育推進に対する基本姿勢 ・学校からの依頼や要望に対する対応	学校給食での食育の意義を理解したうえで、協力体制をとることができるか	5
従業員に関する事項				
30点	従業員の雇用	・従業員の雇用に対する基本姿勢 ・現在、学校給食センターにて調理等業務に従事している臨時職員や地元雇用に対する考え方及び処遇	経験者や地元採用の考え方について、実現可能な提案か 長く働くことができる雇用形態か 熱中症対策及び発生時における対応が整っているか	15
	人員配置	・人員配置に対する基本姿勢 ・災害や感染症等による欠員発生時の他事業所からの代替職員の確保 ・従業員への研修及び教育体制	必要な人数が適切に配置され、安全・衛生管理など事故防止対策がされているか 衛生管理、調理技術向上、アレルギー対応等に関する従業員への研修及び教育について、安全な業務の実現が期待できる提案か 欠員発生時の対応について、実現可能で安心な提案か	15
提案価格				
15点	事業費用	・提案限度額以内であること ・提案限度額以内であっても、提案した金額以上での契約はしない	提案に対し、コストが適正であるか	15
その他				
5点	提案の独自性	・市にとって有益な提案であり、提案価格の範囲内であること (例) ・学校や給食センターにおいて、調理員が調理工程、調理器具、衛生管理の説明を行う ・調味料等のペットボトルを使用後に洗浄して売却し、収入とする	市にとって有益性があるか 運用面や費用面等において、市にメリットがあり、実現可能な提案か	5
評価点 合計 100点			100	