

評価基準

○候補者として選定される基準は、総得点に対しての得点率が60%以上であることとします。

評価項目			評価の視点	配点
1	業務受託能力 (20点)	会社の方針	・学校給食に対する基本的な考え方。食育に対する考え方(自由提案)。	5点
			・継続的な人材確保のための方策。	5点
			・学校の経営方針を理解した柔軟な対応。また臨時休業等不測の事態の際の協力態勢。	5点
		実績	・給食調理等業務の受託実績。	5点
			(特に、筑紫地区内での受託実績。)	
2	安全衛生管理体制 (35点)	衛生管理体制	・「学校給食衛生管理基準」に沿った独自マニュアルの整備、及び従業員への研修及び指導体制。	5点
			・従業員の感染症防止のための方策。 (日常の健康状態確認体制、臨時検査の実施、従業員教育等)	5点
			・従業員の健康診断実施状況	
			・納品までの温度管理状況	5点
			・異物混入防止に向けた日頃の取組状況。 ・日頃のヒヤリハットの検出状況。	5点
			・冬季期間及び流行時のノロウイルス検便状況。	5点
		事故対応	・食中毒、異物混入等の事故発生時の連絡体制。 ・事故発生後の原因究明、報告体制。再発防止体制。	5点
			・事故防止のための方策。	5点
3	実施体制 (35点)	従業員の配置計画	・従業員の配置計画が適切なものになっているか。 ・配送に従事する運転免許を有した人材の確保が計画的にできているか。	5点
			・業務責任者等、実績がある人材の配置が可能か。	5点
		欠員時の対応	・従業員の休暇取得、急な退職等の欠員時の応援体制が整っているか。	5点
		従業員教育	・従業員育成のための研修体制は充実しているか。	5点
			・新規採用時の研修、現場のフォロー体制は充実しているか。	5点
公備品管理状況	・適切に公備品を管理できているか。良心をもって使用できるか。	5点		
完成時間	・あらかじめ決められている時間どおり作業ができるかどうか。	5点		
5	見積金額 (10点)		・1～3を踏まえたうえで、妥当な委託料となっているか。	10点
合 計				100点