

# 周防大島町大島学校給食センター調理業務等委託業者評価表

業者名 【  】

氏名 【  】

審査項目	配点 (①)	評価区分	評価	乗率 (②)	採点 (①×②)
		5 大いに評価できる 4 評価できる 3 普通 2 あまり評価できない 1 評価できない			
<b>1. 学校給食に対する基本的な考え方について(10点)</b>					
①「調理業務遂行の基本方針」等について、児童生徒に安全安心な給食を提供するうえで、応募事業者が関与することが可能な提案並びに学校給食に対する理念等について	/		5 … 5	5 … 100%	(A)
			4 … 4	4 … 75%	
			3 … 3	3 … 50%	
			2 … 2	2 … 25%	
			1 … 1	1 … 0%	
小 計(A)	10				
<b>2. 学校給食調理業務等の実施体制について(15点)</b>					
①業務責任者の配置について	/				(B)
②調理員の雇用方策について			17～20…5	5 … 100%	
③業務体制(勤務体制や欠員確保・代替体制・人員配置等)について			13～16…4	4 … 75%	
			9～12… 3	3 … 50%	
			5～8… 2	2 … 25%	
④特筆すべき提案事項について			4… 1	1 … 0%	
小 計(B)	15				
<b>3. 学校給食調理業務の円滑な運営について(20点)</b>					
①調理員に対する指導監督の考え方について	/		13～15…5	5 … 100%	(C)
②調理場での事故防止及び災害発生時、食中毒等非常時の対応について			10～12…4	4 … 75%	
			7～9… 3	3 … 50%	
			4～6… 2	2 … 25%	
③特筆すべき提案事項について				3… 1	
小 計(C)	20				
<b>4. 衛生管理業務について(20点)</b>					
①衛生管理に対する考え方について	/		13～15…5	5 … 100%	(D)
②衛生管理体制について			10～12…4	4 … 75%	
			7～9… 3	3 … 50%	
			4～6… 2	2 … 25%	
③特筆すべき提案事項について				3… 1	
小 計(D)	20				
<b>5. 職員研修について(10点)</b>					
①研修実施による安全衛生管理に関する教育について	/		13～15…5	5 … 100%	(E)
②研修の方法及び内容について			10～12…4	4 … 75%	
			7～9… 3	3 … 50%	
			4～6… 2	2 … 25%	
③特筆すべき提案事項について				3… 1	
小 計(E)	10				

# 周防大島町大島学校給食センター調理業務等委託業者評価表

業者名 【 0 】

氏名 【 】

審査項目	配点 (①)	評価区分	評価	乗率 (②)	採点 (①×②)
		5 大いに評価できる 4 評価できる 3 普通 2 あまり評価できない 1 評価できない			
6. 業務委託料(15点)		最低委託料提示額を満点(点×最安価提示額÷各応募業者提示額)			
小 計(F)	15	最安価提示額	各応募業者提示額		採点(F)
					#DIV/0!
7. 会社等の運営状況について(10点)					
①学校給食業務の受注状況について	/		9~10...5	5 ...100%	(G)
②財務状況について			7~8... 4	4 ... 75%	
			5~6... 3	3 ... 50%	
			3~4... 2	2 ... 25%	
小 計(G)	10				
合計(A) + (B) + (C) + (D) + (E) + (F) + (G)		100			

※黄色のヶ所のみ、記入してください。