

# 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<br>(①) | 評価区分        | 評 価                                       | 乗 率<br>(②)                                          | 採 点<br>(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    |                                           |                                                     |              |
| 1. 学校給食に対する基本的な考え方について(10点)                                                   |           |             |                                           |                                                     |              |
| 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<br>4 … 4<br>3 … 3<br>2 … 2<br>1 … 1 | 5 … 100%<br>4 … 75%<br>3 … 50%<br>2 … 25%<br>1 … 0% | (A)          |
| 小 計(A)                                                                        | 10        |             |                                           |                                                     |              |
| 2. 学校給食調理業務等の実施体制について(15点)                                                    |           |             |                                           |                                                     |              |
| ①業務責任者の配置について                                                                 |           |             |                                           |                                                     |              |
| ②調理員の雇用方策について                                                                 |           |             | 17～20…5<br>13～16…4                        | 5 … 100%<br>4 … 75%                                 |              |
| 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                                               |           |             | 9～12… 3<br>5～8… 2                         | 3 … 50%<br>2 … 25%                                  |              |
| ④特筆すべき提案事項について                                                                |           |             | 4… 1                                      | 1 … 0%                                              | (B)          |
| 小 計(B)                                                                        | 15        |             |                                           |                                                     |              |
| 3. 学校給食調理業務の円滑な運営について(20点)                                                    |           |             |                                           |                                                     |              |
| ①調理員に対する指導監督の考え方について                                                          |           |             |                                           |                                                     |              |
| 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                                              |           |             | 13～15…5<br>10～12…4<br>7～9… 3              | 5 … 100%<br>4 … 75%<br>3 … 50%                      |              |
| ③特筆すべき提案事項について                                                                |           |             | 4～6… 2<br>3… 1                            | 2 … 25%<br>1 … 0%                                   | (C)          |
| 小 計(C)                                                                        | 20        |             |                                           |                                                     |              |
| 4. 衛生管理業務について(20点)                                                            |           |             |                                           |                                                     |              |
| ①衛生管理に対する考え方について                                                              |           |             |                                           |                                                     |              |
| ②衛生管理体制について                                                                   |           |             | 13～15…5<br>10～12…4<br>7～9… 3              | 5 … 100%<br>4 … 75%<br>3 … 50%                      |              |
| ③特筆すべき提案事項について                                                                |           |             | 4～6… 2<br>3… 1                            | 2 … 25%<br>1 … 0%                                   | (D)          |
| 小 計(D)                                                                        | 20        |             |                                           |                                                     |              |
| 5. 職員研修について(10点)                                                              |           |             |                                           |                                                     |              |
| ①研修実施による安全衛生管理に関する教育について                                                      |           |             |                                           |                                                     |              |
| ②研修の方法及び内容について                                                                |           |             | 13～15…5<br>10～12…4<br>7～9… 3              | 5 … 100%<br>4 … 75%<br>3 … 50%                      |              |
| ③特筆すべき提案事項について                                                                |           |             | 4～6… 2<br>3… 1                            | 2 … 25%<br>1 … 0%                                   | (E)          |
| 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 【                      】

氏 名 【                      】

| 審 査 項 目                                   | 配点<br>(①) | 評価区分        | 評 価                            | 乗 率<br>(②) | 採 点<br>(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%    |              |
|                                           |           |             | 2… 1                           | 1 … 0%     |              |
| 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。