

第一次審査結果

	評価項目	判断基準	配点	評価点数	
				ハーベスト ネクスト 株式会社	A社
1 学校給食に対する基本的な考え方					
1-①	学校給食の位置づけについて	学校給食の目的、教育的な位置づけについての理解度	35	47	41
1-②	安全・安心でおいしい給食の提供について	業務に対する実施方針が事業の重要性を考慮した取組みについて	35		
2 衛生管理について					
2-①	衛生管理の方針及び体制について	「学校給食衛生管理の基準」等を踏まえた方針及び体制が示され、また指針・マニュアル等の内容	35	44	40
2-②	調理員の衛生管理・健康管理について	調理員の衛生、健康管理についての指針・マニュアル等の内容	35		
3 調理業務実施体制について					
3-①	業務責任者の配置	実績経験について ①学校給食業務の実績経験がある。(食数も考慮) ②類似業務(大量調理施設)の実績がある。	70	117	109
3-②	調理員の配置体制、代替職員の対応	当給食センターの業務が円滑に遂行するための調理員(代替職員を含む。)の配置体制	70		
3-③	調理職員の雇用計画について	地元優先の雇用計画や長期の雇用取組みについて	70		
4 業務従事者に対する教育及び研修について					
4-①	業務従事者に対する教育及び研修	業務責任者をはじめ調理員、配送運転士に対する教育及び研修体制・計画について	35	25	22
5 事故(災害や食中毒)の危機管理について					
5-①	事故発生時の対応及び連絡体制について	食中毒、異物混入、災害等の発生時に適切な対応がとれる体制や方針について	70	39	35
6 給食センター・学校との連携体制について					
6-①	給食センター及び学校との連絡体制について	給食センター(センター長、栄養教諭、学校栄養職員)及び対象の小中学校との連携に対する重要性について	70	35	33
7 業務開始までの準備スケジュールについて					
7-①	準備スケジュールについて	令和2年4月からの業務開始へ向けて計画的な取組みについて	70	33	37
8 労働安全、労働福祉について					
8-①	労働安全、労働福祉について	労働安全面に関する方策及び労働保険(労災保険、雇用保険)の加入について	35	24	24
9 学校給食調理業務等の受託実績について					
9-①	学校給食業務等の実績について	学校給食業務及び類似業務(大量調理施設)の実績について	70	41	33
10 参考見積書(参考なので点数は加算しない。)					
合計点数			700	405	374