

審査項目及び審査基準表
業務名:令和8年度市立札幌大通高等学校食堂調理等業務

1 審査項目及び配点

審査項目及び審査の観点	配点	採点基準						
		特 い に る 優 れ て	優 れ て い る	普 通	や や 不 十 分	不 十 分	評 い な 価 又 は 記 記 載	
(1) 事業を行う人員体制について	小計 10							
業務を確実に履行できる人員体制となっているか	10	10	8	6	4	2	0	
(2) 食材の調達方法について	小計 10							
食の安全に配慮した安定供給のシステムが構築されているか	10	10	8	6	4	2	0	
(3) 夜間定食のメニュー提案	小計 25							
栄養バランスがとれており、生徒が食べやすい内容、量となっているか	25	25	20	15	10	5	0	
(4) 食事の提供について	小計 10							
食事をスムーズに提供する工夫がなされているか	10	10	8	6	4	2	0	
(5) 衛生管理について	小計 10							
健康管理体制及び衛生管理体制、感染症対応体制が確立しているか	10	10	8	6	4	2	0	
(6) 事故処理について	小計 10							
・事故発生時の連絡体制、対応、報告等が速やかに行われる体制となっているか	10	10	8	6	4	2	0	
(7) サービス向上に向けた方策について	小計 15							
・利用者数を増やすための工夫等がなされているか ・夜間定食以外の食事等の提供(受託者による独立採算)について提供の意向があるか、また、提供の意向がある場合サービス内容は適切か	15	15	12	9	6	3	0	
(8) 集金方法について	小計 5							
利用者の支払いやすい方法で集金できるか	5	5	4	3	2	1	0	
(9) その他(実績、経営状況等)	小計 5							
・教育施設における道内の実績を有しているか ・健全な経営状態が確立しているか	5	5	4	3	2	1	0	
合 計	100							

2 採点基準

1つの提案につき、実施委員会の各委員が審査基準表の項目について100点満点で採点し、各委員の採点の平均点を評点とする(小数点第2位を四捨五入する)。

3 最低基準点

評点の満点(100点 × 出席委員数)の60%を最低基準点とする。