

⑤全提案者の採点項目ごとの各委員の点数 ※応募が2事業者の場合は公表しない

二次審査採点表

(仮称) 富秋学園

シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社

評価項目		採点配分	委員a	委員b	委員c	委員d	委員e	委員f	委員g	委員h	委員i
衛生管理	「和泉市学校給食の衛生管理」及び「和泉市学校給食における食物アレルギー対応の手引き」の内容を理解した作業工程及び動線図の作成能力	50	45	30	40	40	40	35	42	35	45
	整備している「衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理の方針及び取組	15	14	12	12	12	11	15	13	12	12
従事者教育	従業者への「衛生管理マニュアル」の教育方法	15	15	12	12	9	12	15	13	12	12
現場状況の把握	巡回指導等の実施計画及び現場への状況把握方法	15	15	9	12	9	10	12	13	12	12
人員体制	栄養士・調理師・調理員・その他の従事者の配置人数及び業務経験等	20	20	16	18	20	17	20	18	16	20
	総括責任者・総括副責任者として配置する者の業務経験	20	20	16	16	12	16	20	16	16	18
補充体制	従業者の急な休暇等に伴う補充体制	20	20	16	16	12	16	20	17	12	18
技術指導・従事者の定着	従事者への調理技術指導及び従業者の定着に向けた取組の状況	15	15	12	12	12	12	12	14	12	12
配缶・返却時の対応	配缶時や返却時の児童生徒への安全確認や学校職員の負担軽減にかかる提案	10	10	6	9	8	9	8	10	8	9
食育推進	食べ残しを減らす取組等の食育にかかる提案	10	10	8	8	8	8	10	9	8	8
	教育活動において給食が担う役割の考えと、その役割に対して委託調理員としてできることの提案	10	10	6	8	8	8	8	9	8	8
合計			194	143	163	150	159	175	174	151	174

二次審査採点表

(仮称) 富秋学園

事業者 2

評価項目		採点配分	委員a	委員b	委員c	委員d	委員e	委員f	委員g	委員h	委員i
衛生管理	「和泉市学校給食の衛生管理」及び「和泉市学校給食における食物アレルギー対応の手引き」の内容を理解した作業工程及び動線図の作成能力	50	30	30	35	40	35	30	40	35	30
	整備している「衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理の方針及び取組	15	10	9	14	12	11	15	12	12	9
従事者教育	従業者への「衛生管理マニュアル」の教育方法	15	10	9	14	12	12	15	11	12	10
現場状況の把握	巡回指導等の実施計画及び現場への状況把握方法	15	10	9	10	8	10	12	10	12	9
人員体制	栄養士・調理師・調理員・その他の従事者の配置人数及び業務経験等	20	15	16	16	20	13	20	16	16	16
	総括責任者・総括副責任者として配置する者の業務経験	20	15	16	16	12	16	20	16	12	16
補充体制	従業者の急な休暇等に伴う補充体制	20	15	12	17	8	15	20	14	16	12
技術指導・従事者の定着	従事者への調理技術指導及び従業者の定着に向けた取組の状況	15	10	9	12	12	12	12	13	12	9
配缶・返却時の対応	配缶時や返却時の児童生徒への安全確認や学校職員の負担軽減にかかる提案	10	7	6	6	8	7	10	9	8	7
食育推進	食べ残しを減らす取組等の食育にかかる提案	10	8	8	9	8	8	10	9	10	7
	教育活動において給食が担う役割の考えと、その役割に対して委託調理員としてできることの提案	10	7	6	9	8	8	10	9	10	7
合計			137	130	158	148	147	174	159	155	132

二次審査採点表

(仮称) 富秋学園

事業者 3

評価項目		採点配分	委員a	委員b	委員c	委員d	委員e	委員f	委員g	委員h	委員i
衛生管理	「和泉市学校給食の衛生管理」及び「和泉市学校給食における食物アレルギー対応の手引き」の内容を理解した作業工程及び動線図の作成能力	50	40	30	45	40	32	30	45	30	40
	整備している「衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理の方針及び取組	15	10	9	12	14	11	15	12	12	9
従事者教育	従業者への「衛生管理マニュアル」の教育方法	15	10	9	12	13	10	15	12	9	9
現場状況の把握	巡回指導等の実施計画及び現場への状況把握方法	15	10	9	14	10	10	13	12	12	9
人員体制	栄養士・調理師・調理員・その他の従事者の配置人数及び業務経験等	20	10	12	16	15	12	16	12	12	8
	総括責任者・総括副責任者として配置する者の業務経験	20	10	12	16	12	15	20	16	12	12
補充体制	従業者の急な休暇等に伴う補充体制	20	15	12	12	10	10	20	16	16	15
技術指導・従事者の定着	従事者への調理技術指導及び従業者の定着に向けた取組の状況	15	10	9	12	12	12	9	12	9	9
配缶・返却時の対応	配缶時や返却時の児童生徒への安全確認や学校職員の負担軽減にかかる提案	10	7	6	9	8	9	6	8	6	8
食育推進	食べ残しを減らす取組等の食育にかかる提案	10	8	6	8	8	8	6	8	8	7
	教育活動において給食が担う役割の考えと、その役割に対して委託調理員としてできることの提案	10	7	6	8	8	8	6	8	6	7
合計			137	120	164	150	137	156	161	132	133

二次審査採点表

(仮称) 富秋学園

事業者 4

評価項目		採点配分	委員a	委員b	委員c	委員d	委員e	委員f	委員g	委員h	委員i
衛生管理	「和泉市学校給食の衛生管理」及び「和泉市学校給食における食物アレルギー対応の手引き」の内容を理解した作業工程及び動線図の作成能力	50	40	30	30	40	30	30	35	30	20
	整備している「衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理の方針及び取組	15	10	9	9	12	9	15	10	9	9
従事者教育	従業者への「衛生管理マニュアル」の教育方法	15	10	9	9	12	10	15	12	9	9
現場状況の把握	巡回指導等の実施計画及び現場への状況把握方法	15	10	9	9	9	12	15	10	9	9
人員体制	栄養士・調理師・調理員・その他の従事者の配置人数及び業務経験等	20	10	12	18	16	12	20	16	16	12
	総括責任者・総括副責任者として配置する者の業務経験	20	12	16	16	12	12	20	16	12	12
補充体制	従業者の急な休暇等に伴う補充体制	20	14	16	15	12	12	20	16	12	12
技術指導・従事者の定着	従事者への調理技術指導及び従業者の定着に向けた取組の状況	15	10	9	9	12	12	12	12	12	12
配缶・返却時の対応	配缶時や返却時の児童生徒への安全確認や学校職員の負担軽減にかかる提案	10	8	6	6	8	6	7	8	8	6
食育推進	食べ残しを減らす取組等の食育にかかる提案	10	8	6	6	9	7	10	8	8	7
	教育活動において給食が担う役割の考えと、その役割に対して委託調理員としてできることの提案	10	8	6	6	9	6	10	8	10	7
合計			140	128	133	151	128	174	151	135	115