

評価基準

評価項目		配点	
学校給食に関する基本的事項	①学校給食に関する考え方	学校給食調理業務を正しく理解し、本業務に積極的に取り組む意欲、姿勢を感じられたか。	15
	②学校給食受託実績	業者としての業務実績が十分か。	
	③関係法令の規定の遵守	関係法令に基づく独自マニュアルが確立され、遵守できる体制にあるか。	
危機管理体制	④調理事故防止策	食中毒やノロ、異物混入等に対する具体的な防止策及び緊急時の連絡体制が整っているか。	10
	⑤調理事故発生時の対策と連絡体制	万が一の事故や不測の事態発生時に十分な補償体制があるか。	
安全衛生対策	⑥安全衛生対策に対する基本的な考え方	安全衛生管理に対する基本的な考え方が評価でき、かつ適切に実施する体制を確立することが可能であるか。	10
	⑦調理従事者の健康管理体制	調理従業者の健康管理が確実に行われる体制にあるか。	
業務実施体制	⑧責任者等の現場管理能力	責任者及び副責任者に十分な経験、資格、現場管理能力があるか。	35
	⑨調理従事者の配置体制	人員確保や配置体制が充実し、衛生的かつ効率的な作業動線を期待できるか。	
	⑩業務に対する管理運営体制	指揮命令系統や作業手順が確立され、遅延なく安心安全な給食運営が行われる体制が期待できるか。	
	⑪給食開始までの運営	給食開始に向けての従業員の確保及び準備計画が具体的に示され、給食開始が滞りなく、高水準での業務開始が期待できるか。	
	⑫人材の育成・指導	地元採用や安定雇用についての考え方が明確で、実現性があるか。	
	⑬研修体制	年間の研修計画に具体性があり、有能な人材育成が期待できるか。	
自由提案	⑭サービス水準向上の取り組み	学校給食に対する独自の取り組みや考え方があり、給食運営のサービス向上にさらなる効果が期待できるか。	30
	⑮費用対効果	安定した給食運営を提供しつつ、いかにコスト削減ができるかを検証しており、費用対効果が期待できるか。	
		100	