

## 評価基準

評価項目		評価の視点	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	学校給食に対する事業者の基本的な考え方・抱負、業務に対する理解等を評価。	5
危機管理体制	②調理事故防止策	【1】異物混入を発生させないための対応方針を評価。 【2】食中毒、ノロウイルス、災害、調理設備トラブル等の不測事態発生時の対応方針を評価。	10
	③調理場での事故発生時の対策と連絡体制	急な問題(異物混入、数の不足)等が発生した場合の迅速な対処方法や報告体制、及びその予防対策を評価。	
安全衛生対策	④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や実施体制を評価。	10
	⑤衛生管理	学校給食調理業務に従事する際に使用する調理設備・機械及び用具、また、従事者の健康管理も含め、衛生検査に関する実施内容を評価。	
業務実施体制	⑥人員の配置	資格かつ経験豊富な従事者を十分な人数配置できるかを評価。 【1】責任者及び副責任者として配置する者の経験年数、現場管理能力 【2】急な欠員の補充や代替体制	40
	⑦給食開始までの運営	給食業務開始のために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を評価。	
	⑧教育・研修体制	従事者に対する教育・研修について、その実施方法、内容、年間スケジュール等を評価。	
自由提案	⑨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。	35
	⑩給食の充実・向上及び食育推進	本調理場での独自の取り組みや専門的な技術に基づいた事業提案を評価。 全体を通して独自にアピールする提案や市の要求水準を上回る提案があれば自由に記述すること。	
			100