

評価基準

評価項目		指標	配点
大項目	小項目		
学校給食に関する考え方	基本方針・食育への考え方	学校給食に対する運営方針や取組姿勢、意欲など基本的な考え方	10
		学校給食の意義や目的に対する理解度	10
		子どもたちに安全で美味しい給食を提供するための理念や学校給食の専門性、サービス水準、安定的な提供に対する	10
調理等業務体制等に関する考え方	業務運営体制	調理等従事者の人員構成及び勤務体制	10
		業務の指揮命令系統、調理作業工程	10
		調理等従事者の交代要員の確保	10
		調理等従事者の雇用に対する考え方	10
	準備期間の内容	移行準備体制	10
安全衛生管理体制に関する考え方	衛生管理の考え方	安全衛生管理に対する考え方	10
	衛生管理体制	安全衛生管理に対するチェック体制	10
		調理等従事者の健康管理体制	10
研修体制に関する考え方		調理業務等における安全衛生管理や調理技術向上に関する教育・研修等の実施内容	10
		受託決定から業務開始までの研修計画など移行準備体制	10
危機管理に関する考え方	危機管理体制	緊急時・突発的な事故対応	10
	問題発生時の対処方法や体制	食中毒や異物混入等の防止策	10
		業務不履行になった場合の対応	10
	災害発生時の協力体制	災害時の町への協力体制	10
見積金額		見積書内訳・職員配置計画及び勤務体制	20
その他		プレゼンテーション・ヒアリング	10
合計			200