

別 表

評価基準表

項 目	評価の視点	配点
(1) 学校給食に対する基本的な考え方	①安全安心な学校給食を提供するための基本的な考え方や運営方針についての実現性及び具体性を評価する	20
(2) 衛生管理	①事業者が有している独自の衛生管理内容について評価する。 ②食中毒や異物混入等の事故防止対策の具体性を評価する。	25
(3) 調理等業務実施体制	①経験豊富かつ有能な人材の確保及び地元雇用についての具体的な提案を評価する。 ②調理、配送等従事者に学校給食業務への意欲をもたせる工夫ができているかを評価する。	25
(4) 調理等業務の円滑な運営	①調理、配送等業務を円滑に進めるための人員配置や勤務シフトなど、具体的な運営体制を評価する。 ②給食を迅速かつ効率的に配送し、回収する配送計画の提案を評価する。	20
(5) 学校給食の充実	①食育に関する考え方や行事食の取り組みについての具体的な提案を評価する。	20
(6) 従事者に対する教育・研修	①調理、配送等従事者の技術向上及び安全・衛生のための教育及び研修内容について評価する。	10
(7) 事業の安定運営	①事業者の健全な財務状況や業務実績を評価する。	20
(8) 見積額	①提案内容を実現するための適正な価格であり、安価であること。	10
合 計		150