

審査基準

審査項目	配点（合計１００点）
（１）学校給食に関する基本的な考え方及び給食の安定供給の確保	25
①学校給食の意義や役割を理解しその重要性を認識しているか	10
②本委託業務が継続的かつ安定的に実施されるものと見込まれるか	10
③本委託業務を円滑に遂行できる受託実績を有しているか	5
（２）業務を運営するにあたっての考え方	30
①調理場の特徴をよく理解し、サービス向上に繋がる実現可能な具体的な提案がなされているか	10
②業務遂行に必要な人員が適切に配置され、指揮命令系統が確立されているか	5
③優秀な人材の確保や地元住民を優先的に採用する方策が図られているか	5
④欠員発生時における代替要因の確保と対応システムが確立されているか	5
⑤配送箇所に応じた効率的な配送ルート等の提案	5
（３）安全衛生・衛生管理に関すること	15
①学校給食衛生管理基準を十分理解し、遵守するための体制が整っているか	10
②アレルギー対応食の安全を確保するための方策がとられているか	5
（４）危機管理に関すること	15
①食中毒や異物混入などの非常時の対応が確立されているか	10
②大規模災害が発生した場合、炊き出し、配送等、町との連携・協力体制が図られるか	5
（５）調理従事者等の教育に関すること	5
①調理従事者等の資質向上のための研修体制が確立されているか	5
（６）委託料に関すること	10
①企業努力が認められるか、また極端に安価な見積りになっていないか	10