

## 選考基準

評価項目		配点
<b>1</b>	<b>学校給食についての基本的な考え方</b>	<b>10</b>
	・学校給食の意義や重要性及び食育に対する考え方 教育の一環としての学校給食に深い理解を有しているか 決められた献立を安全安心でおいしく提供するための提案はあるか	4
	・学校給食調理業務に取り組む姿勢はどうか（給食実施前の準備含む）	3
	・業務上トラブルの対応について（緊急対等かどうか）	3
<b>2</b>	<b>円滑な業務遂行能力について</b>	<b>15</b>
	・学校給食調理業務の実績	3
	・学校給食調理業務の県内での実績の有無	3
	・受託開始までの具体的なスケジュールと受託当初の運営安定について提案がされているか。（増員の有無、調理実施訓練など）	3
	・市及び学校との連絡体制について提案されているか。	3
	・業務履行が不可能となった場合、業務契約を継続して行うことが保障されているか	3
<b>3</b>	<b>配置職員等について</b>	<b>20</b>
	・配置人数、組織体制	3
	・正規職員の数（業務責任者等の配置）	3
	・配置者の資格、経験内容	3
	・パート職員の確保について（地域雇用の配慮）	4
	・長期に継続して雇用することや安定化について提案されているか	3
	・従事者の休暇等における代替者確保体制	4
<b>4</b>	<b>衛生管理体制・危機管理体制</b>	<b>25</b>
	・独自の学校給食調理業務専用の衛生管理マニュアルはあるか 安全衛生管理体制を示す組織図を作成しているか	4
	・自社の衛生管理部門からの定期的または抜き打ち検査、指導はあるのか （衛生専門部門の設置、巡回回数、検査内容）及び日常の衛生検査等	4
	・コロナ感染等の防止及び緊急発生時の対処体制	4
	・従事者の健康管理対策	4
	・食中毒や異物混入等防止対策及び発生時の対処体制	5
	・災害時対応 損害制度加入等	4
<b>5</b>	<b>研修体制</b>	<b>5</b>
	・受託開始に向けての研修、訓練の体制はどうか ・調理従事者に対する指導・研修の実施方法 （対象者、内容、習得されたかの確認方法）	5
<b>6</b>	<b>アレルギー食対応について</b>	<b>10</b>
	・アレルギー調理対応体制	5
	・アレルギー事故防止対策	5
<b>7</b>	<b>その他</b>	<b>5</b>
	・特にPRしたい事項（再掲可）に関する提案	5
<b>8</b>	<b>見積金額</b>	<b>10</b>
	・得点＝最低提示額÷申請者の提示額×配点	10
<b>評価点合計</b>		<b>100</b>