

## 審査における評価基準

	評価基準	評価項目	評価内容	配点	
1	学校給食に対する基本的な考え方について	意義や目的の理解と認識度	教育の一環として学校給食の意義や目的を理解し、その重要性が認識されているか。	10	
2	安全・衛生管理体制について	学校給食に対する安全・安心への配慮	学校給食の提供にあたり、安全・安心を優先した業務の運営方針が提案されているか。  厚生労働省作成の「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び文部科学省が定めた「学校給食衛生管理基準」に基づいた自社の衛生管理マニュアル等が確立されているか。	5 5	15
		従事者の安全衛生管理と健康管理	「従事者の危険（労働災害）又は健康障害を防止するための措置」、「安全又は衛生のための教育」及び「健康診断を含む健康の保持増進のための措置」等についての従事者の勤務環境形成は充分か。	5	
		食物アレルギー対応について	食物アレルギーへの理解度と対応食の調理	食物アレルギーに対する従事者の教育が、事故防止の観点に立ち、十分な内容で実施されているか。  人員配置計画や実施体制の確立は充分か。	
4	緊急時における対応について	緊急時における体制	食中毒、異物混入、労働災害及び設備関係のトラブル時において、速やかに対応できる体制が確立されているか。 本社等が他県又は他地域にある場合、当該業務を管理する出先事務所等の体制は充分確立されているか。	10	
5	調理従事者及び運搬従事者の配置について	従事者の人数及び勤務体制	給食食数及びセンター内の厨房機器等の配置が十分に考慮された配置計画及び勤務体制が示されているか。 効率的な運営を図る上で、従事者の人数は十分に足るものであるか。	5	15
		従事者の雇用	調理従事者や運搬従事者の休暇時における対応は充分か。	5	
		従事者の雇用	雇用計画は、給食開始に向けて適切な時期に設定されているか。 また、地元優先で長期の雇用が図られるものとなっているか。	5	
6	従業員の教育について	教育・研修体制について	食品の安全衛生や調理技術の向上、交通ルールや安全運転に関する教育・研修体制が確立されているか。	10	
7	業務開始までの間の研修計画について	業務開始までの従業員の研修計画について	事前の研修及び訓練等の実施予定及びその内容等については十分に足るものか。	10	
8	業務遂行能力について	会社規模及び経営状態について	会社規模（資本金、従業員数）及び経営状態は良好か。	5	10
		受託実績	学校給食調理業務の受託実績はあるか。	5	
9	見積金額について	委託料見積額	町が考える最高限度額に比して企業努力が見られる内容となっているか。 また、極端に安価な見積額になっていないか。	10	
合 計				100	