

## 【資料5】

### 別紙1 評価基準表

参加業者の業務実績や、各評価項目における提案の的確性、具体性を評価の視点に基づき審査する。

	様式	評価項目	評価の視点	配点
1	第2号 第3号	学校給食調理業務等受託実績及び経営状況	①過去5年間における学校給食調理業務受託実績	5点
2	第8号	学校給食に対する基本的な考え方	①教育の一貫としての学校給食の意義や役割について(食育に関する学校給食の役割を含む) ②子どもたちに「より安全で、よりおいしい」給食を提供するための理念・方針等について ③調理業務等を受託する上での取組姿勢など、受託事業者としての考え方について	10点
3	第9号	危機管理に関する考え方	①緊急時・突発的な事故の対応方法について ②食中毒や異物混入等の事故に対する防止対策について ③事故による、第三者又は教育委員会への補償について	15点
4	第10号	安全衛生管理体制に関する考え方	①安全衛生管理に関する基本的な考え方について ②安全衛生管理体制(安全衛生管理に関するチェック方法、報告・管理体制、マニュアル、基準等)の取組みについて ③調理従事者等の健康管理体制について	15点
5	第11号	調理等実施体制に関する考え方	①人員構成、勤務体制及び賃金等雇用条件について ②効率的な業務運営体制に関する独自の考え方について ③受託決定から業務開始までの準備・対応計画について	15点
6	第12号	調理従事者等の教育に関する考え方	①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・研修体制について ②受託決定から業務開始までの研修計画について	15点
7	第13号	食物アレルギー対応に関する考え方	①食物アレルギーについての取り組み方について ②事故防止のノウハウについて	15点
8	第14号	見積提案書	①見積提案額の比較	10点