

審査基準表

様式	項目	評価基準	配点
様式5	会社概要	安定的、確実に業務を履行できる能力がある	5
		調理業務に対する特徴ある施策、考え方を有している	5
様式6 ①②	業務の実績	学校給食調理業務の受託実績が豊富である	5
様式7 ①②	学校給食についての基本的な考え方	教育の一環としての学校給食に深い理解を有し、食の面からの教育に携わることの重要性を認識し、その目的達成のための努力をしている	5
③	食物アレルギー対応への考え方	学校給食における食物アレルギー対応指針の内容を十分理解しており、混入や誤配膳を防止するための体制が構築されている	10
④	個に応じた食形態への対応及び実績	刻み食等を十分に理解し、安全に対応することができる体制が構築されている	5
様式8	従事者の配置計画及び業務運営体制	仕様書で示す従事者の数、資格、経験年数を満たしており、万全な体制で業務が実施できる配置となっている	5
		安定的な給食提供が可能となる勤務体制や休暇等における代替えサポート体制が確立されている	5
		業務開始までの採用、研修、業務引き継ぎ体制が確立されている	5
様式9	従業員の教育、研修体制	従事者に対する食品の安全衛生管理や調理技術向上に関する教育、研修体制が確立されている	10
様式10	衛生管理体制	学校給食衛生管理基準、大量調理施設衛生管理マニュアルなどに基づいて、学校給食調理実績を生かした改善、工夫による衛生管理体制が確立されている	5
		従事者の健康管理(定期的な健康診断、検便等)が確実に実施される体制が確立されている	5
		定期的及び抜き打ち自主的衛生検査を実施し、安全衛生管理体制が確立されている	5
様式11	危機管理体制	調理における事故、災害等の発生時の対応及び防止策が確立されている	5
		事故発生時の保障体制が確立されている	5
様式12	特定テーマ(学校給食における、食の安全、ISO認証等に対する考え方、方針)	児童生徒に安全安心な給食を安定的に提供するためのコンセプトを有し、その実現に向けて積極的な提案がなされている	10
様式13	見積書	提案内容に対して適正な見積額を提示している	5
評価合計			100