

## 採点表

評価項目		指標	採点基準	配点
大項目	小項目			
基本理念	基本方針・食育への考え方	学校給食に対する基本方針や取り組み姿勢、意欲など基本的な考え方	優れている…5 普通…3 劣っている…1	5
		安全でおいしい給食を提供するための理念や学校給食の専門性、サービス水準、安定的な提供に対する考え方	優れている…5 普通…3 劣っている…1	5
業務体制	業務運営体制	調理等従事者の人員構成及び勤務体制	優れている…5 普通…3 劣っている…1	5
		勤務の指揮命令系統	優れている…5 普通…3 劣っている…1	5
		調理等従事者の交代要員の確保	優れている…5 普通…3 劣っている…1	5
		調理等従事者の雇用に対する考え方	優れている…5 普通…3 劣っている…1	5
	準備期間の内容	移行準備態勢	優れている…5 普通…3 劣っている…1	5
衛生管理	衛生管理の考え方	安全衛生管理に対する考え方	優れている…5 普通…3 劣っている…1	5
	衛生管理体制	安全衛生管理に対するチェック体制	優れている…5 普通…3 劣っている…1	5
		調理従事者の健康管理体制	優れている…5 普通…3 劣っている…1	5
研修体制		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・研修等の実施内容	優れている…5 普通…3 劣っている…1	5
		受託決定から業務開始までの研修計画などの移行準備体制	優れている…5 普通…3 劣っている…1	5
危機管理	危機管理体制	緊急時・突発的な事故対応	優れている…5 普通…3 劣っている…1	5
	問題発生時の対処方法や体制	食中毒や異物混入等の防止策、対応方法	優れている…5 普通…3 劣っている…1	5
		業務不履行になった場合の対応	優れている…5 普通…3 劣っている…1	5
	災害発生時の協力体制	災害時の町への協力体制	優れている…5 普通…3 劣っている…1	5
見積金額		見積書内訳・職員配置計画及び勤務体制 (按分率(限度額を1とする) 0.88未満…15点、0.88～0.93…10点、0.93～0.98…5点、0.98以上…3点) 提案限度価格を超える提案を行った場合は失格とする。	優れている…15 良い…10 普通…5 劣っている…3	15
その他		プレゼンテーション・ヒアリング	優れている…5 普通…3 劣っている…1	5
		合計		100