

大郷町学校給食調理等業務契約候補者選定基準

評価項目	得点	配 点 基 準				
		大いに評価できる(5)	評価できる(4)	普通(3)	あまり評価できない(1)	評価できない(0)
1. 学校給食に対する基本的な考え方	15	/	/	/	/	/
1) 学校給食に対する事業者の基本的な考え方はどうか						
2) 食育や地産地消の推進に対する考え方はどうか						
3) 業務にどう生かすのか(具体性、実現性)						
2. 業務運営に関する考え方	15	/	/	/	/	/
1) 安全・安心な学校給食づくりのため、当該施設における業務運営体制の考え方						
2) 準備期間の体制づくり						
3. 従事者に関する考え方	15	/	/	/	/	/
1) 有資格者の確保と配置						
2) 従事者定着への考え方						
3) 従事者の教育と研修体制						
4. 衛生管理に関する考え方	15	/	/	/	/	/
1) 学校給食調理業務における事業者の衛生管理に関する考え方						
2) 衛生管理体制						
5. 危機管理に関する考え方	15	/	/	/	/	/
1) 学校給食調理業務における危害分析ができ、緊急時迅速な対応が取られるようになっているか						
2) 食中毒や異物混入等の事故に対する具体的防止策は						
6. 見積額について	25	/	/	/	/	/
1) 適正な価格のもと、見積額が算定されているか						
合 計	100					

※判定において、評価項目欄の2及び4並びに5は、特に重要項目であるため「大いに評価できる」「評価できる」の評価点数を各々 1.5倍に割増する。