

受託事業者選定審査基準

	評価項目	評価の視点	配点
1	学校給食に関する基本的な考え方	① 教育の一環としての学校給食の意義や目的の理解について（食育に関する学校給食の役割なども踏まえて） 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 学校給食調理・配送業務を受託する上での会社の運営方針や取組姿勢など、受託事業者としての考え方 ④ 災害時における協力体制についての考え方	20
2	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策について ③ 事故による、市又は第三者への補償について ④ 応募事業者の業務履行が不可能になった場合の対応について	25
3	調理・配送従事者の配置に関する考え方	① 調理・配送従事者の雇用に対する考え方 ② 人員構成及び勤務体制について ③ 業務の指揮、命令系統について ④ 調理・配送従事者の休暇等における交代要員の確保と対応策について	20
4	調理・配送従事者の教育に関する考え方	① 調理・配送業務における安全衛生や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	20
5	提案見積書	$\{1 - (\text{提案額} / \text{委託料の上限額})\} \times 100$ ＊上記計算結果の小数点以下は、四捨五入とする。また、計算結果が15点以上の場合は15点とする。	15
	合 計		100