

安平町学校給食センター調理・配送等業務 提案書評価配分

	評価項目	評価内容	評価配分	
1	学校給食に対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役割について	10	20
		② 子ども達に「より安全で、より美味しい」給食を提供するための理念・方針・取組姿勢などについて	10	
2	危機管理体制	① 食中毒や異物混入の管理体制・事故防止対策等について	10	20
		① 緊急時・突発的な事故の対応方法について（調理中における調理員のケガや体調不良時の対応、配送中の車両事故の対応等）	5	
		② 事業の継続が困難になった場合のバックアップ体制について（履行保証人について）	5	
3	安全衛生管理	① 学校給食業務の衛生管理に対する関係法令等の遵守の考え方や衛生管理に対する管理体制・対策方法等について	10	15
		② 調理従事者等の健康管理について（日々の健康管理や、検便検査の結果が陽性だった場合の対応、本人や同居家族にノロウイルス等の感染症が確認された場合の対応等）	5	
4	調理従事者等の教育	① 安全衛生管理に対する教育について	10	20
		② 調理技術に対する教育について	10	
5	業務実施体制	① 配置予定の業務責任者について（大量調理施設での業務経験や実務能力について）	10	20
		② 調理従事者等の雇用に対する考え方について（地元採用の考え方や長期安定雇用、欠員補充に対する方策等）	5	
		③ 休暇や退職等による欠員に対するバックアップ体制について	5	
6	地域加算	受持事業所の所在地	5	5
合計				100