

(別表)

審査基準及び配点表

審査項目	評価項目	点数	配点
1 事業実績	・大量調理施設での実績 ・学校給食調理の実績 ・HOTランチボックスの受託実績		5
2 調理施設、設備	・本市の食数を実施できる施設能力があるか ・施設設備は衛生的に管理しているか ・各調理工程の区域を区分けしているか		5
3 給食調理体制	・調理工程ごとに業務責任者が配置されているか ・食中毒等により業務不可能となった場合、代替策が講じられているか ・的確に伝達できる指揮系統、命令系統が確立されているか		10
4 衛生管理体制	・学校給食衛生管理基準等の基準を満たしているか ・衛生管理に配慮した作業工程、作業動線となっているか ・外部機関等による衛生検査を実施しているか ・衛生管理等に関する従業員への研修は行っているか		10
5 アレルギー対応	・アレルギー対応献立は可能か ・アレルギー食の調理は専用スペースで調理しているか ・アレルギー事故防止対策が提案されているか		10
6 配送・配膳体制	・温度管理を適切に行った配送が可能か ・配膳員の欠員等に対して代替人員の確保案が提案されているか ・安定した配送業務が可能か		5
7 危機管理体制	・危機管理マニュアルが作成されているか ・食中毒、異物混入等への対応が提案されているか ・万一に備えた損害賠償の加入はしているか ・停電や天災などの緊急事態の場合、給食継続するための代替案があるか		10
8 独自提案	・地産地消に向けた提案 ・食育、食品ロス削減にむけた提案 ・給食の質の向上にむけて独自提案があるか ・取組姿勢と考え方		15
9 見積価格	・提案中最低見積額〇〇〇円/提案見積額〇〇〇円×配点30点 (小数点以下は四捨五入)		30