

審査項目及び配分点

審査項目	配分点 (審査)	評価項目
1 学校給食に対する基本的な考え方について	15	① 学校給食の意義や目的の理解について ② 学校給食に対するコンセプトについて ③ 食物アレルギーへの対応について
2 安全衛生管理について	15	① 衛生管理マニュアルについて ② 従業員の健康管理について ③ 非常時対応マニュアルについて
3 調理従事者に対する研修計画等について	10	① 教育・研修体制の確立について ② 従業員の確保と研修・訓練等について
4 調理従事者の配置計画等について	15	① 従事者の数・資格・経験年数の確保について 作業工程及び班編成・配置計画について ② 調理従業員の雇用について ③ 代替要員の確保と対応システムについて
5 配送業務について	5	① 配送業務における安全管理について
6 運営支援体制について	10	① 運営全般に関する独自の具体的な提案について
7 業務委託見積金額について	10	① 調理・配送業務委託見積金額について
8 業務委託実績について	5	① 調理・配送業務委託実績について
9 事業者の経営状況について	10	① 本事業遂行に必要な基盤を有しているか。
10 プレゼンテーション	5	① 取組姿勢（熱意、誠実、的確）について
	100	