

## 採点表（審査基準）

採点者

応募者

項目	審査基準	評価/配点		
		評価内容	点数	採点
㉞ 基本的な考え方	<ul style="list-style-type: none"> <li>当該施設の特徴（他施設との違い）を理解し、それにあった業務遂行ができること</li> <li>本市の方針を理解し、本市の意向に沿った業務遂行ができること</li> </ul>	良い やや良い 普通 やや良くない 良くない	4点 3点 2点 1点 0点	
㉟ 献立作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養成分バランスのとれた献立を作成できること</li> <li>家庭的な献立を作成すること</li> <li>児童にとって魅力的な行事食を提供できること</li> </ul>	良い やや良い 普通 やや良くない 良くない	12点 9点 6点 3点 0点	
㊱ 食材調達・管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>適切かつ安全な食材を調達できること</li> <li>急な食数変更があった場合にも柔軟に対応できること</li> <li>食材の検収および管理を適切に行えること</li> </ul>	良い やや良い 普通 やや良くない 良くない	8点 6点 4点 2点 0点	
㊲ 調理・盛付	<ul style="list-style-type: none"> <li>料理ごとの温度管理を適切に行えること</li> <li>残食調査を行うことで給食の質の向上に繋がられること</li> </ul>	良い やや良い 普通 やや良くない 良くない	4点 3点 2点 1点 0点	
㊳ 人員体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>十分な資格、経験をもった従業員を配置できること</li> <li>欠員が生じた場合にも問題なく業務を行えること</li> <li>本市からの協議依頼、問い合わせ等に迅速に対応できる人員体制であること</li> </ul>	良い やや良い 普通 やや良くない 良くない	12点 9点 6点 3点 0点	
㊴ アレルギー対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>食物アレルギーがある児童に対する食事提供を適切に行えること</li> </ul>	良い やや良い 普通 やや良くない 良くない	8点 6点 4点 2点 0点	
㊵ 衛生管理および危機管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>食中毒、火災等を防止する方策を講じていること</li> <li>食中毒、火災等が発生した場合に適切に対処できること</li> <li>異物混入や個別対応食の誤配膳を防止する方策を講じていること</li> </ul>	良い やや良い 普通 やや良くない 良くない	12点 9点 6点 3点 0点	
㊶ 業務実績	<ul style="list-style-type: none"> <li>十分な業務実績があること</li> </ul>	良い やや良い 普通 やや良くない 良くない	4点 3点 2点 1点 0点	
㊷ 企業規模等	<ul style="list-style-type: none"> <li>長期間に渡り業務を行える企業であること</li> <li>健全な財務状況であること</li> </ul>	良い 普通 良くない	2点 1点 0点	
㊸ 公共性	<ul style="list-style-type: none"> <li>障害者の積極的雇用、子育て支援の取組、男女共同参画社会づくりへの取組、若年雇用者育成のための取組、更生支援のための取組、労働安全衛生のための取組を積極的に行っていること</li> </ul>	6つ該当 5つ該当 4つ該当 3つ該当 2つ該当 1つ該当 該当なし	6点 5点 4点 3点 2点 1点 0点	
㊹ 業務費	28点×参加者中の最低業務価格÷当該参加者の業務価格 ※小数点第1位を四捨五入			
合計（100点）				

※選定委員全員の採点平均が50点未満の場合は失格とする。