

## 松原市立中学校給食調理等業務委託業者を選定するための評価基準

No.	評価項目	評価の視点
1	経営状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・経営状況が良好であるか。</li> <li>・業務受託にあたり、資金面での問題がないか。</li> </ul>
2	事業実績	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食の受託実績があるか。</li> <li>・集団給食の事業実績があるか。</li> </ul>
3	調理施設・設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食調理に適した施設・設備であるか。</li> <li>・多様な献立に対応できる設備を備えているか。</li> </ul>
4	中学校給食調理等業務の受託に対する抱負	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中学校給食の意義や役割を認識しているか。</li> <li>・給食に対する意欲や熱意が認められるか。</li> </ul>
5	給食調理体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安定した給食調理体制について、他の業務と混在しないための措置があるか。</li> <li>・本市の要望等に対して対応できる体制であるか。</li> </ul>
6	衛生管理体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理過程等における衛生管理や調理従事者の健康管理への取り組みがあるか。</li> <li>・HACCP 認証取得等の事業者としての取り組みがあるか。</li> </ul>
7	配送体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・無理なく安定して給食を配送できる体制や安全運行に向けた取り組みがあるか。</li> <li>・突発的な事象に対しての有効な対策があるか。</li> </ul>
8	危機管理対策 (リスクに対する考え方)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・危機管理及び事故防止に対する方針等があり、事例別に対応策が考えられているか。</li> </ul>
9	業務従事者等の育成	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業務従事者等（調理員・配膳員・配送員・栄養士等）の育成に力点が置かれているか。</li> </ul>
10	見積価格	<ul style="list-style-type: none"> <li>・経営効率を反映した価格となっているか。</li> <li>・見積内容が適正であるか。</li> </ul>