

東大阪市立学校給食調理等業務（小学校）委託事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	会社概要・業務実績	・経営状況が良好かどうか。 ・学校給食施設の調理業務運営実績があるか。 ・ドライ運用やドライ施設での業務実績があるか。
2	見積書	・見積価格が適正であるか。
3	小学校給食調理等業務の受託に対する抱負	・小学校給食の意義や役割を認識しているか。 ・給食に対する意欲や熱意が認められるか。
4	人員配置	・安定した給食調理が可能な体制であるか。 ・継続雇用促進の配慮ができるか。
5	安全・衛生管理	・従業員の育成に力点が置かれているか。 ・適切な内容、回数の衛生検査、巡回指導が実施されているか。 ・アレルギー対応の安全管理を適切に実施されているか。 ・ノロウィルス等への対応が具体的に示されているか。
6	損害賠償	・適正な賠償責任保険等に加入しているか。