

東大阪市立学校給食調理等業務（中学校）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	経営状況	・経営状況が良好かどうか。 ・業務受託にあたり、資金面での問題がないか。
2	事業実績	・学校給食の受託実績があるか。 ・集団給食の事業実績があるか。
3	調理施設・設備	・給食調理に適した施設・設備であるか。 ・多様な献立に対応できる設備を備えているか。 ・食缶方式での給食実施に適した設備を備えているか。
4	中学校給食調理等業務の受託に対する抱負	・中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。
5	給食調理体制	・安定した給食調理が可能な体制であるか。 ・本市中学校給食以外の業務と混在しないための措置があるか。 ・継続雇用促進の配慮ができるか。 ・アレルギー対応の安全管理を適切に実施されているか。
6	衛生管理体制	・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。 ・ノロウイルス等への対応が具体的に示されているか。 ・食器具・食缶類の適切な洗浄・消毒・保管がされるか。
7	配送体制	・安定して給食を配送できる体制であるか。 ・車両の安全運行に向けた取り組みがあるか。
8	危機管理対策	・危機管理に対する方針やマニュアル等があるか。 ・事例別に対応策が講じられているか。
9	業務従事者の育成	・業務従事者（調理員・配膳員・配送員・栄養士等、パート含）の育成に力点が置かれているか。 ・適切な内容、回数の研修が実施されているか。
10	見積書	・経営効率を反映した価格となっているか。 ・見積内容が適正であるか。
11	損害賠償	・適正な賠償責任保険等に加入しているか。