

## 豊中市中学校給食調理業務等委託事業者選定評価基準書

No.	評価項目	評価の視点	配点区分	
1	経営管理	①経営状況	・経営状況が良好であるか ・業務委託にあたり、資金面での問題がないか	A:6点 B:4点 C:2点 D:0点
		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	A:6点 B:4点 C:2点 D:0点
2	見積価格	・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	A:9点 B:6点 C:3点 D:0点	
3	献立・調理 作業管理	①調理施設・設備	・給食調理に適した施設・設備であるか ・多様な献立等に対応できる設備を備えているか	A:9点 B:6点 C:3点 D:0点
		②食材調達、管理の体制	・安心安全な食材を安定して調達できる体制が確保できているか ・本市の中学校給食業務と他の業務の食材料が交わらない措置が取られ、管理ができていますか	A:9点 B:6点 C:3点 D:0点
		③給食調理体制	・安定した給食調理が可能な体制であるか ・本市の中学校給食業務と他の業務が交わらない措置がとられているか ・学校給食の質の向上や工夫がなされているか	A:9点 B:6点 C:3点 D:0点
		④衛生管理体制	・調理従事者等の健康管理のための取り組みをしているか ・調理過程における衛生管理上の注意点を明確にできているか ・異物混入や食物アレルギー事故を防止するための方策がとられているか	A:9点 B:6点 C:3点 D:0点
4	配送・配膳体制	・中学校への給食配送をできるだけ短時間で行える体制であるか ・車両の安全運行に向けた取り組みをしているか ・配膳業務における衛生管理は適切であるか	A:9点 B:6点 C:3点 D:0点	
5	危機管理体制	・危機管理に対する方針やマニュアル等があるか（緊急時、感染症、災害、配送事故などそれぞれに対して方策がとられているか）	A:9点 B:6点 C:3点 D:0点	
6	調理員等の育成	・調理従事者の育成として衛生管理研修や調理技術向上等に対する指導の計画があり、実行されているか	A:6点 B:4点 C:2点 D:0点	
7	受託に対する考え方・抱負	・中学校給食の意義や役割を認識し、安心安全な給食を提供する意欲があるか ・食育の推進や本市の中学校給食事業の取り組みに協力できるか	A:6点 B:4点 C:2点 D:0点	
8	給食試作・帳票類	・本市の示す内容に基づいて、献立立案、調理が行われているか ・味や色どりはよいか ・作業工程・動線図について問題はないか ・出来上がり重量・栄養価・給食食材費について適正であるか	A:9点 B:6点 C:3点 D:0点	
<評価基準> A. 特に優れている B. 優れている C. 良い D. 劣っている A～Dの全てにおいて、提案内容は実施要領並びに仕様書の記載内容を満たしていることとする。 なお、評価項目に「D」の評価が1つでもある場合は失格とする。			合計 /96点	