

(別紙)

【港南造形高等学校】食堂事業者選定 採点表

審査項目		審査内容	配点
あ	メニュー 取扱品目	<ul style="list-style-type: none"> ・提供価格、品数、味、ボリューム等が利用者にとって満足いくものであるか。 ・パンの販売を考えているか。 ・湯茶・水の提供体制は整っているか。 ・栄養面を重視しているか。 	40点
い	学校との 協力体制	<ul style="list-style-type: none"> ・行事日（主に9月の土曜日実施の文化祭）等の繁忙時に対応できる人員体制をとれるか。 ・その他、学校が求める行事等へ柔軟に協力していただけるか。 	20点
う	業務運営 体制	<ul style="list-style-type: none"> ・調理器具の故障などが発生した際に食事の提供が滞りなく行える体制が準備されているか。 ・ごみの処理などの衛生管理体制が整備されているか。 	20点
え	自動販売機 の 設置体制	<ul style="list-style-type: none"> ・生徒の健康面への配慮があるか。 ・故障時等に迅速に対応できる体制となっているか。 	20点
合 計			100点