

高知市立学校給食調理等業務に係る委託事業者選定基準

評価項目			評価の視点	評価配分
1	学校給食に対する基本的な考え方		学校給食に対する事業者の基本的な考え方や、事業者が関与することが可能な提案を評価	20 (6割未満は失格)
2	危機管理	(1) 給食調理業務における危機管理	学校給食調理業務における危害分析ができ、緊急時迅速な対応が取られるようになっているかを評価	45 (6割未満は失格)
		(2) 調理場での事故防止対策	食中毒、異物混入や食物アレルギー誤食等の事故に対する具体的防止策を評価	
		(3) 支援・指導体制	緊急時に現場を支援する有効で具体的な体制が示され、再発防止のための改善を徹底する手立てと継続的な指導体制を評価	
3	衛生管理	(1) 衛生管理に対する考え方	学校給食調理業務における事業者の衛生管理に関する考え方や内容を評価	45 (6割未満は失格)
		(2) 衛生管理体制	「高知市学校給食衛生管理マニュアル」の他に、事業者が有している独自の衛生管理体制を評価	
		(3) 衛生検査	学校給食調理業務に従事する際に使用する調理設備・機器及び用具、また従事者の健康管理も含め、衛生検査に関する実施内容を評価	
4	調理従事者等に対する教育・研修	(1) 人材育成の取組	調理従事者の技能向上に対する実践研修や、それ以外の研修についてのノウハウも併せて評価	30 (6割未満は失格)
		(2) 年間研修内容及び実施機関	事業者の年間研修内容やそれを実施する研修機関について評価。特に、資質向上のための人権教育及び交通安全等の研修も併せて評価	
5	業務実施体制	(1) 業務責任者・業務副責任者の配置	業務責任者の学校給食若しくは類似施設における従事実績をみて、経験豊富かつ資格を有した者を配置できるかを評価	30
		(2) 有能な人材の確保	経験豊富かつ有能な人材を多く確保するためのノウハウが構築されているかを評価	
		(3) 従事者定着の方策	積極的な地元採用及び長期雇用させるための工夫ができているかを評価	
		(4) 業務実施体制	安全・安心な学校給食づくりのため、当該施設における日常の業務実施体制の考え方を評価	
6	業務の円滑な運営		献立発注書を参考に作成された調理場における作業工程表及び作業動線図の内容を評価	20
7	サービス向上などの提案		事業者の専門的な技術に基づいた事業提案を評価	20
8	災害時の体制	(1) 協力体制	災害時に教育委員会及び学校が協力要請した場合の協力体制について評価	20
		(2) 学校給食の再開	災害時の学校給食再開に向けた取組について評価	
9	見積額		適正な価格のもと、見積額が算定されているかを評価	10
10	地域加算		本市内に主たる営業所（本店または本社）を有する者	10
合 計				250