

西脇市立学校給食センター調理業務委託事業者選定基準

No.	評価項目		評価の視点
1	経営状況と業務実績		会社の経歴、経営状況及び業務実績を評価
2	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
3	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
4	危機管理	(1) 業務における危機管理	学校給食調理等業務における危害分析ができ、緊急時に迅速な対応がとれるかを評価
		(2) 業務における事務防止対策	食中毒や異物混入等の事故に対する具体的防止策を評価
5	衛生管理	(1) 衛生管理に関する考え方	学校給食調理等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
		(2) 衛生管理体制	「学校給食衛生管理基準」のほか、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	学校給食調理等業務に従事する際に使用する調理設備・機械及び用具、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
6	業務従事者等の教育		調理従事者等の技能向上に対する実践教育や衛生教育その他の教育についてのノウハウを併せて評価
7	サービス向上などの提案	(1) 学校給食の質の向上	学校給食の質の向上や経費の節減など、事業者の専門的な技術やノウハウに基づいた事業提案を評価
		(2) 食育への対応	食育に関する独自事業の提案や学校や本市における食育協力体制を評価
		(3) 地産地消の推進	地場産野菜等の使用、伝統食や行事食など下処理や調理時間について、業者の専門的な技術やノウハウの評価
		(4) 経費の節減等	経費の節減など、業者の専門的な技術やノウハウに基づいた事業提案を評価
8	業務実施体制	(1) 有能な人材の確保	経験豊富かつ有能な人材確保を行うための取組や現在勤務している調理員の雇用についての考え方を評価
		(2) 従事者定着の方策	従事者の雇用に関する基本方針（地元雇用・正規雇用の対応含む。）を評価
		(3) 業務実施体制	安全安心な学校給食づくりのため、欠員時の人員確保も含めた業務実施体制の考え方を評価