

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 | 45 (6割未満は失格) |
| | | (2) 調理場での事故防止対策 | |
| | | (3) 支援・指導体制 | |
| 3 | 衛生管理 | (1) 衛生管理に対する考え方 | 45 (6割未満は失格) |
| | | (2) 衛生管理体制 | |
| | | (3) 衛生検査 | |
| 4 | 調理従事者等に対する教育・研修 | (1) 人材育成の取組 | 30 (6割未満は失格) |
| | | (2) 年間研修内容及び実施機関 | |
| 5 | 業務実施体制 | (1) 業務責任者・業務副責任者の配置 | 30 |
| | | (2) 有能な人材の確保 | |
| | | (3) 従事者定着の方策 | |
| | | (4) 業務実施体制 | |
| 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 | 20 |
| | | (2) 学校給食の再開 | |
| 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 |