

江東区立学校給食調理業務委託業者選定基準

平成 22 年 8 月 18 日 学校給食調理業務委託業者選定委員会 決定事項

1 目的

この基準は、江東区立学校の学校給食を円滑に運営するため、学校給食調理業務を委託する業者（以下「委託業者」という。）を選定するにあたり、必要な事項を定めることを目的とする。

2 定義

この基準において、次に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- (1) 新規委託 江東区立学校において、学校の新設等の理由により、新たに学校給食調理業務の民間委託を開始すること。
- (2) 再選定 学校給食調理業務の民間委託実施校において、複数年を対象とした業者選定を行うこと。
- (3) 継続選定 学校給食調理業務の民間委託実施校において、(2) 以外の業者選定を行うこと。

3 基本的事項

委託業者は、学校給食業務の相当の実績があり、学校給食の意義や特色を十分に理解し、かつ、従業員の安全衛生、調理技術等の教育に積極的でなければならない。

また、上記の教育が徹底された優れた従業員を安定的に雇用し、かつ、経営状態が堅調な企業でなければならない。

4 応募資格

- (1) 江東区の競争入札参加資格を有した登録業者であること。
- (2) 本社又は事業所が東京都内にあること。
- (3) 公立小学校又は中学校の給食調理業務について、5 校以上の受託実績があり、かつ継続していること。
- (4) 本区の学校給食調理業務に新規応募する委託業者は、過去 3 年間に関東地区において、学校給食調理業務で安全衛生管理上の重大な事故（食中毒、火災、食物アレルギー等）を起こしていないこと。
- (5) 本区の学校給食調理業務において、過去 1 年間に安全衛生管理上の重大な事故（食中毒、火災、食物アレルギー等）を起こした委託業者は、重大な事故を起こした学校の受託及び新規委託校の応募をすることができない。
再選定校及び継続選定校の取扱いは、事故の状況及び改善報告書に基づき決定する。

5 業者選定方法

(1) 再選定及び新規委託

応募業者を対象に、書類審査、ヒアリングを経て、業者選定委員会で審議、決定する。なお、再選定については、業者選定時の受託業者が再度応募している場合は、学校の意見も参考とし、総合的に判断する。

(2) 継続選定

受託業者における次年度継続の意向確認、学校評価、書類審査、ヒアリングを経て、業者選定委員会で審議、決定する。

6 評価項目

以下の項目について、書類審査、ヒアリング、学校評価等により評価する。

(1) 経営及び信用状況

- ア 経営状況の安全性・収益性等
- イ 食品に関する関係諸法規の遵守状況
- ウ 他自治体での受託実績
- エ 委託料見積額の妥当性

(2) 安全衛生管理の実態

- ア 過去3年間の食中毒・火災等の事故歴
- イ 安全衛生管理を目的とした、従業員教育の状況
- ウ 従業員の健康管理状況

(3) 業務遂行能力

- ア 江東区の業務委託内容への理解度及び遂行能力
- イ 急な欠員等の場合の本社の支援体制（代替従事者の確保等）
- ウ 危機管理体制の状況及び事故発生時の対応能力

(4) 人材確保及び育成

- ア 安全衛生管理及び調理技術に優れた人材の確保
- イ 研修体制とその内容
- ウ 調理従事者の異動率

(5) その他、業者選定委員会が必要と認めた事項

7 一業者あたりの委託校数

一業者あたりの委託校数については、14校を上限とする。

附 則

この基準は、平成26年9月1日より施行する。

附 則

この基準は、平成29年4月1日より施行する。

附 則

この基準は、平成29年8月25日より施行する。