

評価基準

評価項目		評価の視点	配点
児童福祉施設給食に関する基本的事項	①児童福祉施設給食に関する考え方	児童福祉施設給食に対する事業者の基本的な考え方・抱負、業務に対する理解等を評価。	15
	②児童福祉施設における同種業務実績	児童福祉施設における同種業務実績が豊富かどうか評価。	
危機管理体制	③調理事故防止策	食中毒、ノロウイルス、災害、調理設備トラブル等の不測事態発生時の対応方針を評価。	15
	④食物アレルギー事故防止策	食物アレルギー事故を防止するための方策および提案内容について評価。	
	⑤調理室での事故発生時の対策と連絡体制	急な問題(異物混入、数の不足)等が発生した場合の迅速な対処方法や報告体制、及びその予防対策を評価。	
安全衛生対策	⑥安全衛生対策に対する基本的な考え方	安全衛生管理に対する基本的な考え方や実施体制を評価。	10
	⑦衛生管理	保育所給食調理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。	
業務実施体制	⑧人員の配置	資格かつ経験豊富な従事者を十分な人数配置できるかを評価。 【1】責任者及び副責任者として配置する者の経験年数、現場管理能力 【2】急な欠員の補充や代替体制	35
	⑨給食開始までの運営	円滑な給食業務開始のために準備計画が具体的に示され、給食開始が滞りなく、高水準での業務開始が期待できるかを評価。	
	⑩教育・研修体制	従事者に対する教育・研修について、その実施方法、内容、年間スケジュール等を評価。	
自由提案	⑪費用対効果	安定した給食運営を提供しつつ、いかにコスト削減ができるかを検証しており、費用対効果が期待できるか。	25
	⑫給食の充実・向上及び食育推進	独自の取り組みや専門的な技術に基づいた事業提案を評価。全体を通して独自にアピールする提案や市の要求水準を上回る提案があれば自由に記述すること。	
			100

※ただし、審査委員の合計点数を平均し、60点を超える者がいなかった場合は、契約候補者を選定しない。