

**「天久みらいこども園」及び「こども園西給食センター」給食調理業務委託事業  
に係る選考基準**

1 審査項目及び配点等

| 審査項目                | 様式 | 評価視点   | 配点  |
|---------------------|----|--|-----|
| 1 業務実績等             | 3  | 事業者の保育所、こども園、小中学校、病院及び社会福祉施設等における給食調理業務実績等から、継続的かつ安全に遂行できるか総合的に評価する。   | 10  |
| 2 応募事業者の経営状況        | —  | 事業者の経営理念及び財政基盤の安定性、履行保証人について評価する。  | 5   |
| 3 こども園給食に対する基本的な考え方 | 4  | 次の3点について評価する。<br>①こども園給食に深い理解があり、こども園と協力して業務を実施できるか総合的に評価する。<br>②こども園給食の意義・目的を理解した上で、児童との関わり、こども園との連携について、こども園本来の業務を阻害しない範囲で事業者の提案について評価する。<br>③その他、提案者独自の考え方などを総合的に評価する。  | 15  |
| 4 調理業務実施体制          | 5  | 次の5点について評価する。<br>①人員配置の考え方、配置人員、勤務時間、業務分担等<br>業務量に応じて補助職員を配置したり、休暇等に対応した代替職員が迅速に配置できるか評価する。<br>②業務責任者の配置<br>調理師又は栄養士の免許を有し、3年以上の特定給食施設での調理業務経験がある者を配置できるか評価する。<br>③調理従事者の定着方策<br>従事者に給食業務への意欲を持たせ、長期雇用するための工夫が出来ているか評価する。<br>④優秀な人員の確保<br>経験豊富かつ優秀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する。<br>⑤特筆すべき提案事項<br>調理業務等において、事業者独自の運営体制についての提案に対して評価する。 | 20  |
| 5 こども園給食調理業務の円滑な運営  | 6  | 次の5点について評価する。<br>①アレルギー対応食の提供体制、安全管理等<br>アレルギー対応食を安全に提供するためのシステムが構築されているか評価する。<br>②異物混入事故防止の対策<br>異物混入等の事故に関しての具体的防止策を評価する。<br>③調理作業における事故防止の対応策<br>調理作業でおこりうる事故を防ぐための教育、マニュアル等について評価する。<br>④万一事故が発生した場合の対応<br>危機管理体制、緊急時の運営体制が整っているか、事故発生時に迅速に対応できるかを評価する。<br>⑤特筆すべき提案事項<br>調理業務等において、安全で効率的な業務運営体制についての提案に対して評価する。                     | 20  |
| 6 衛生管理業務            | 7  | 次の4点について評価する。<br>①衛生管理に対する考え方<br>こども園給食における衛生管理に関する考え方や内容を評価する。<br>②会社独自の衛生管理マニュアル体制等<br>マニュアルが整理され、その内容を遵守しているかを評価する。<br>③衛生検査に対する考え方<br>自社又は外部機関による衛生検査を実施し、衛生管理についてチェックする体制が整っているかを評価する。<br>④特筆すべき提案事項<br>こども園給食における衛生管理について、事業者独自の提案に対して評価する。<br>⑤各種国際認証などを持っているか。例：ISO22000、FSSC22000、HACCPなど                                       | 20  |
| 7 調理従事者等の教育及び研修     | 8  | 次の3点について評価する。<br>①優秀な人材育成の取り組み<br>研修、資格取得のためのシステム、人事異動の考え方等について優秀な人材を育成するための取り組みについて評価する。<br>②年間研修内容及び実施機関<br>研修内容や研修を実施する機関（内部講師、外部講師）について評価する。<br>③特筆すべき提案事項<br>調理従事者の教育及び研修について、事業者独自の提案に対して評価する。   | 15  |
| 8 見積額               | 9  | 適正な価格のもと、見積書が算定されているかを評価する。  | 5   |
| 9 実地調査              | —  | 実地調査にて日常業務の実態を評価する。  | 30  |
| <b>合 計</b>          |    |  | 140 |