

小諸市立保育所給食調理業務委託事業プロポーザル審査 評価基準

1 業務に対する基本方針

- (1) 安全安心な給食の安定的な提供
- (2) 現在提供している給食内容の質の維持と向上
- (3) 調理従事者に対する処遇やモチベーションの向上

2 審査項目について

基本方針を踏まえ、本市が本業務に期待する事項の必要性及び重要性を勘案し、次のとおりとする。特に、安全安心な給食を提供するための人材確保や、保育園という特性から、単に給食を提供するだけでなく、園への関わりや食育への協力を重点に勘案した。

審査項目	配点
(1) 業務実績等について	50点
(2) 保育園給食に対する基本的な考え方及び食育推進	200点
(3) 調理業務の実施体制について	260点
(4) 事故等の防止策について	240点
(5) 衛生管理業務について	240点
(6) 調理従事者に対する教育・研修について	150点
(7) 給食停止になった場合の対応策について	60点
(8) 提案価格に対する評価	150点
(9) 事業者の経営理念・経営状態について	120点
(10) その他	30点
合計	計 1,500点

(1) 業務実績等について

事業者の保育園や学校における給食調理業務実績や大量調理施設における給食調理業務実績のほか、特に長期にわたって保育園での調理業務を運営している実績、業務契約をしている実績等を総合的に評価する。

(2) 保育園給食に対する基本的な考え方及び食育推進

- ① 乳幼児期の食の重要性や保育園給食が保育の一環であることを踏まえ、保育園給食に対する事業者の基本的な考え方及び安全安心な給食の提供や、保育園本来の事業の円滑な運営を阻害しない方策として、事業者が協力できる提案について評価する。
- ② 乳幼児期における食育を推進する上で、事業者が関与することが可能な提案について評価する。

(3) 調理業務の実施体制について

- ① 現場責任者として、保育園給食もしくは類似した給食調理施設における経験豊富かつ食品衛生責任者となり得る者等の配置ができるか評価する。
- ② 調理従事者に給食業務への意欲を持たせ、長期雇用させるための工夫ができていないかを評価する。
- ③ 調理従事者に保育園給食等の調理業務の経験豊富な有資格者等（調理師等）の配置が予定され、適正な人員配置（市基準調理時間）が予定されているか、また、必要に応じた補助職員の配置や休暇等に対応した代替職員の配置等、安全安心な保育園給食の提供のための業務実施体制の考え方を評価する。
- ④ 経験豊富かつ有能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。
- ⑤ 災害等緊急時の人員確保等、会社の対応・体制の考え方や市の指示を迅速かつ的確に伝達する組織体制が確立されているか評価する。
- ⑥ 調理等業務において、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。

(4) 事故等の防止策について

- ① アレルギー対応食に関する基本方針及びノウハウや、当該業務におけるアレルギー対応の実施体制について評価する。
- ② 食中毒や異物混入等の事故に関しての具体的防止対策を評価する。
- ③ 食中毒、調理従事者の事故発生時等、緊急時の対応方針と再発防止対策について評価する。
- ④ 調理業務等において、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。

(5) 衛生管理業務について

- ① 「小諸市給食調理業務マニュアル」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」等、衛生管理の諸規定に基づいた衛生管理が行なわれているかを評価する。
- ② HACCP（ハサップ）の概念等に基づいた独自の衛生管理マニュアルに基づき、専門スタッフによる点検や巡回指導、改善が行える衛生管理システムが構築され、調理従業者への衛生管理に対する知識・対応策を周知徹底する方策や、講習会等計画が策定されているかを評価する。
- ③ 事業者独自の衛生検査の具体的内容・頻度・実施者・対象者が明確に提示され、調理従事者の細菌検査（検便）や健康診断を実施し、日常の健康状態を点検し、従事する体制がとられているかを評価する。
- ④ 衛生管理業務について、事業者独自の提案に対して評価する。

(6) 調理従事者に対する教育・研修について

- ① 調理従事者の技術向上のため、調理現場でどのような実践研修を行って

るか、また、それ以外の研修についてのノウハウも併せて評価する。

- ② 特別食（離乳食・アレルギー対応食）への対応研修内容や年間計画、それを実施する研修機関について評価する。
- ③ 事業者の年間研修内容（調理技術・衛生管理等）やそれを実施する研修機関について評価する。

(7) 給食停止になった場合の対応策について

- ① 具体的な対応策が整備されているかを評価する。
- ② 応援体制が整備されているかを評価する。

(8) 提案価格に対する評価について

上限価格に対しての提案価格を評価する。評価に際しての得点の計算式については次のとおりとする。

【計算式】

$$\text{得点} = \left[1 - \frac{\text{希望ブロック提案価格 (3年間合計額)}}{\text{希望ブロック上限価格 (3年間合計額)}} \right] \times 100 \times 10$$

※得点の上限は150点とする。

※小数点以下の数字については、小数点第1位を四捨五入する。

※上限価格と同額を提案した場合の得点は、計算式により0点とする。

※上限価格より高額を提案した場合は失格とする。

(9) 事業者の経営理念・経営状態について

- ① 業者の経営理念及び財政基盤の安定性を評価する。
- ② 円滑な業務引継ぎができるよう、現在の調理従事者を引き続き雇用するかを評価する。

(10) その他

- (1) ～ (9) 以外の優れた提案等について評価する。