

認定こども園ひがし保育園給食調理業務委託事業者選定基準

1. 技術点

	評価項目	評価視点	配点
1	経営状況と業務実績	・会社の経歴、経営状況及び業務実績を評価する。	20
2	給食に対する基本的な考え方	・給食に対する事業者の基本的な考え方や運営方針についての実現性及び具体性を評価する。	20
3	業務における危機管理及び事故防止策	・給食調理等業務における危害分析ができ、緊急時に迅速な対応がとれるかを評価する。 ・食中毒や異物混入等の事故に対する具体的防止策を評価する。	25
4	衛生管理に関する考え方、衛生管理体制	・給食調理等業務における事業者の衛生管理に関する考え方や内容を評価する。 ・事業者独自の衛生管理体制を評価する。 ・業務従事者の健康管理を含む、衛生検査に関する実施内容を評価する。	25
5	従事者に対する教育・研修	・従事者の技能向上に対する実践教育や安全・衛生のための教育及び研修内容について評価する。	10
6	業務実施体制	・経験豊富かつ有能な人材確保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。	15
7	食育に関する考え方	・食育の充実に対する考え方を評価する。 ・事業者が持つ経験やノウハウに基づく提案について評価する。 ・地産地消に取り組んでいるか。	20
8	給食献立案	・季節の食材や行事食を取り入れた献立であるか。 ・多様な種類の野菜や食材を使用しているか。 ・冷凍材料だけではなく、生野菜を取り入れているか。	25
	小計		170

※「特に優れている」は配点×1.0、「優れている」は配点×0.8、「普通」は配点×0.6、「劣っている」は配点×0.4、「特に劣っている」は配点×0とする。

2. 価格点

評価項目	評価視点	配点
価格評価	最も低い提示に満点(20点)を付与する。(3カ年の総額) それ以外の入札価格については、次式のとおりとする。 価格評価点＝ 20点×(最低提示額／当該応募者の提示額) 小数点第2位四捨五入	20

小計点数(一次審査用)	190
-------------	-----

3. 検食点(二次審査)

評価項目	評価視点	配点
検食評価	・異物混入や腐敗がないか。 ・色彩が豊かか。 ・味付けが適切か。 ・食材の形態は適切か。	20

※「特に優れている」は配点×1.0、「優れている」は配点×0.8、「普通」は配点×0.6、「劣っている」は配点×0.4、「特に劣っている」は配点×0とする。

合計点数	210
------	-----