

竹原市立認定こども園給食調理業務委託に係るプロポーザル 審査基準表

審査項目	評価項目	評価の視点	配点	
事業者に関する項目	1 事業計画	・給食事業を実施するにあたっての基本理念や方針、取組や計画について具体的な定めがあるか。	15	45
	2 経営状況	・組織として財務状況に問題がなく、安定的な事業運営が可能か。	15	
	3 事業実績	・過去3年における同種または類似施設の運営実績は十分か。	15	
企画提案に関する項目	1 運営体制	・統括責任者及び現場責任者が配置され、事業の効果的な実施に係る取組が図られているか。 ・事故発生等の緊急時の対応について、職員体制、責任の所在、指揮命令系統及び連絡体制は明確に確立されており、迅速に対応できる体制が整備されているか。	20	145
	2 職員配置	・認定こども園給食調理業務を実施するにあたり、資格別人数等組織として十分な人員配置が確保されているか。 ・本業務の想定食数を調理できる体制となっているか。	20	
	3 人材確保及び人材育成	・長期的な安定した雇用や適正な職員確保の観点から、処遇（昇任・昇格、給与水準、その他の労働条件）に係る具体的な取組が行われているか。 ・食品安全衛生や調理技術などの向上のための研修計画等を定め、研修機会を確保する取組が図られているか。	15	
	4 危機管理体制	・業務従事者の急な欠員等に対して代替人員の確保策が提案されているか。 ・停電や天災等の緊急事態の際に、給食提供を継続するための代替措置が講じられているか。	15	
	5 作業工程	・衛生管理に配慮し、「竹原市立認定こども園給食異物混入対応マニュアル」に沿った作業工程、作業動線の提案がなされているか。 ・効率的、効果的な調理業務に向けた取組が図られているか。	15	
	6 アレルギー対応	・食物アレルギー対応の重要性を理解し、「竹原市立認定こども園食物アレルギー対応マニュアル」に沿った提供体制が備わっているか。	15	
	7 個別対応食の提供体制	・離乳食、障害児（嚥下食）等の個別対応食の給食提供体制が備わっているか。	10	
	8 衛生・安全管理	・衛生管理体制、事故予防対策、職員の健康管理について、マニュアル等を通し組織的に取り組まれており、従事する職員に対し、日々の意識づけや定期的な研修を行う等、周知・徹底がなされているか。 ・「竹原市立認定こども園給食衛生・調理マニュアル」に沿った衛生管理ができるか。	10	
	9 食育推進	・竹原市が実施する食育等の事業の充実に向けた提案や協力はあるか。	10	
	10 施設等との連携	・こども園や保護者との連携、関係機関実施の研修等への参画などに関して積極的な提案があるか。	5	
	11 防災対策	火災、天災時の危機管理体制が構築され、災害時に対応できるよう、従事者に対しての指導や訓練などの取組がされているか。	5	
	12 その他提案	・認定こども園給食調理業務及び乳幼児の食育等について深く理解し、魅力的な提案があるか。	5	
見積価格に関する項目	1 価格評価	※価格評価	10	10
合計			200	