

八尾市社会福祉協議会おひさまこども園給食調理業務委託事業者選定基準

1. 選定方法

- (1) 審査対象となった提案について、「2. 評価基準」に基づき、選定委員により審査を行い、評価項目1～5の合計点数を「評価点数」として算出するものとする。また、各委員の評価点数の平均点を「総合評価点数」とし、総合評価点数が最も高い提案をした者を受託候補者として決定する。
- (2) 「評価点数」は100点を満点とする。
- (3) 総合評価点数が最低審査基準点（60点）に達しない場合は、受託候補者として選定しない。
- (4) 総合評価点数の同じ者が2者以上あるときは、見積金額の低い者を受託候補者として選定する。
- (5) 受託候補者との協議が合意に至らなかった場合は、次点の者と協議に入ることとする。
- (6) 申請者が1者であっても審査を実施し、最低審査基準点以上の場合、その者を受託候補者として選定する。

2. 評価基準

事業者が作成した提案書、資料及び経費見積書に基づき、選定委員は下表により採点し、総合評価点数が最も高い事業者を受託候補者として選定する。

なお、審査は事業者名を伏せて行う。

●配点表

	評価項目	評価事項	配点
1	業務運営の状況 (経営・事業実績・取り組み姿勢)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安定的かつ健全な財政能力を有しているか（財務状況、資産と負債の現況）。</li> <li>・保育所、幼稚園若しくは認定こども園の受託実績は豊富であるか。</li> <li>・品質管理及び個人情報保護に対する資格もしくは取り組みがされているか。</li> <li>・認定こども園における給食の意義や役割を認識しているか。</li> <li>・当該給食調理業務に対する意欲や熱意があるか。</li> </ul>	20
2	調理体制や調理内容 (調理の確実な提供体制、アレルギー対応、献立、食育の推進、従事者の育成)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・様々な年齢に合わせ調理された給食が、指定された食事時間に提供できるか。</li> <li>・大量調理業務経験のある調理業務従事者及び業務責任者が配置されているか。</li> <li>・調理業務を安定して行うため、有能な人材を確保する体制ができているか。</li> </ul>	

2	調理体制や調理内容 (調理の確実な提供体制、アレルギー対応、献立、食育の推進、従事者の育成)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理業務従事者が休む場合の代替職員の確保はできているか。</li> <li>・食物アレルギーを持つ児童に対し、安全安心な食事が提供できるか。</li> <li>・月齢に応じた離乳食（初期・中期・後期）が適正に提供できるか。</li> <li>・栄養バランスがよい献立となっているか。</li> <li>・野菜の切り方等、子どもが親しみやすい調理の工夫がされているか。</li> <li>・認定こども園の職員や園児、保護者等と関わりながら、食育を推進していくことに意欲はあるか。</li> <li>・食育を推進するための具体的な提案はあるか。</li> <li>・調理業務従事者の育成のために、計画的な研修等が行われているか。</li> </ul>	40
3	衛生管理体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理作業における衛生管理の取り組みが適切にされているか。</li> <li>・会社独自の衛生管理マニュアルがあり、調理業務従事者へ適切な衛生管理教育がされているか。</li> <li>・調理従事者の健康管理が適切にされているか。</li> </ul>	10
4	危機管理体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事故や災害等発生時における対応等、認定こども園給食における危機管理体制について、対応方法が確立されているか。</li> <li>・業務の全部又は一部の遂行が困難となった場合でも、代行業者により業務が継続される体制となっているか。</li> <li>・事故等の発生により、委託者または第三者に損害が生じた場合、賠償等の対応ができる体制となっているか。</li> </ul>	10
5	見積金額	<ul style="list-style-type: none"> <li>・募集要項に示す委託料上限額と比較し、業務価格の縮減の提案及び努力をしているか。</li> </ul>	20
合計点数			100