

浦添市立保育所給食調理業務委託の選考基準

審査項目		評価視点
1	業務実績	保育所、病院、社会福祉施設等における給食調理業務の受託実績（量と質）から、本業務を継続的かつ安定的に遂行できる能力を評価する。
2	事業者の経営基盤	事業者の経営方針、財政基盤の安定性、及び履行保証体制について総合的に評価する。
3	本業務への理解と協力体制	①保育所給食の意義、食育における重要性を深く理解し、保育所との円滑な連携・協力体制を構築できるかを評価する。
		②児童の健全な育成に資する食育活動への関わり方や、保育所の本来業務を阻害しない範囲での具体的な提案内容を評価する。
4	衛生管理体制と取り組み	①事業者の衛生管理に関する基本方針、及び浦添市保育所給食衛生管理マニュアルに準拠した具体的な衛生管理体制と実効性を評価する。
		②自社及び外部機関を活用した衛生検査・チェック体制の整備状況と、独自の衛生管理向上策に関する提案を評価する。
5	食物アレルギー対応への取組	食物アレルギー対応食を安全かつ確実に提供するための体制構築（除去食・代替食の対応、誤食防止策等）及び安全管理システムの有効性を評価する。
6	調理業務実施体制	①人員配置計画（配置人数、勤務時間、業務分担の適正性）、業務責任者（調理師または栄養士かつ2年以上の特定給食施設での調理業務経験者）の配置、及び欠員時の代替職員の迅速な確保体制を評価する。
		②安全かつ効率的な調理業務運営のための、事業者独自の工夫や提案を評価する。
7	危機管理体制について	①食中毒、異物混入、調理作業中の事故等の発生防止策、及び事故発生時の具体的な危機管理体制（緊急連絡体制、迅速な対応策、原因究明・再発防止策）を評価する。
		②独自の危機管理強化策に関する提案を評価する。
8	人材育成・研修計画	①調理従事者の資質向上と有能な人材育成のための研修計画（年間計画、内容、実施方法、内部・外部講師の活用等）及び資格取得支援等の取り組みを評価する。
		②特に、衛生管理、離乳食、食物アレルギー対応に関する研修の充実度と、独自の教育・研修に関する提案を評価する。
9	雇用・人材確保体制	①業務従事者の継続的な確保、育成、及びモチベーション維持のための雇用・福利厚生制度、キャリア形成支援策等を評価する。
合 計		

その他の評価視点

- ・提案は、実践可能であるが。また、実践する担保が備わっているか。
- ・調理員等が安定的に雇用され、各職場の協力体制が図られているか