

新潟県中東福祉事務組合給食調理業務受託業者選定プロポーザル審査基準

(趣旨)

第1条 この基準は、新潟県中東福祉事務組合給食調理業務委託に係る委託業者選定要領（以下「選定要領」という。）に基づいて、受託業者を選定するために必要な事項について定める。

(審査項目)

第2条 選定要領第8条に定める審査内容は、次の各号に掲げるとおりとする。

(1) 事業所の実績

- ア 会社経歴及び経営状態が正常かつ良好であるか。
- イ 継続して3年以上給食事業等を営み、現にその実績が豊富で良好か。
- ウ 栄養士、調理師の数が十分にいるか。
- エ 別に定める「新潟県中東福祉事務組合給食調理業務委託仕様書」に基づき業務を継続して確実に履行する能力があるか。

(2) 給食業務の基本的な考え方

- ア 学園については、教育の一環としての給食に深い理解を有し、食の面から児童たちの教育に携わること。また、更生園については、給食が利用者の楽しみであることと健康を維持するということから、様々な提供方法や利用者の状況に応じたメニューの工夫なども重要事項である。その重要性を認識し、目標達成のために努力しているか。
- イ 提出された献立を安全に調理し、利用者に『より安全でより美味しい』給食を提供するためのコンセプトを有し、その実現に向けての取り組みを行えているか。
- ウ 調理関係職員に研修体制は充実しているか。

(3) 給食調理業務の実施方法

- ア 給食調理業務体制が十分調っているか。
- イ 休暇、事故時の代替従業者は十分確保されているか。
- ウ 調理業務に従事する者のうち1名以上は調理師及び栄養士が確保できるか。
- エ 事故発生時における対応は的確にできるか。
- オ 食材料費を除く見積額は安価か
- カ 1食あたりの見積額は適正か

(4) 衛生管理方法

- ア 衛生管理の体制に留意している点は的確か。
- イ 給食施設、設備に対する配慮や取り扱いは十分か。
- ウ 従事者の健康管理体制は十分確保されているか。
- エ 過去3年間に安全衛生管理上重大な事故を起こしていないか。

(5) その他

- ア 他者と比較し特別優位な特徴があるか。
- イ 受託への熱意は感じられるか。

(評価点)

第3条 各項目の審査は、評価点により行う。各項目の評価点割合は次の各号に掲げるとおりとし、合計を100点とする。

- | | |
|------------------|----------|
| (1) 事業所の実績 | 10%/100点 |
| (2) 給食業務の基本的な考え方 | 20%/100点 |
| (3) 給食調理業務の実施方法 | 30%/100点 |
| (4) 衛生管理方法 | 30%/100点 |
| (5) その他 | 10%/100点 |

(評価表)

第4条 審査は、評価表によって行う。

(評価方法)

第5条 委員会は、選定要領第8条に基づき実施されるヒアリングの結果を踏まえ、評価表に基づいて、提案書提出者を評価する。

2 提案書提出者の評価点は、評価表により採点された各委員の評価点の平均値をもって評価点とする。

3 提案事業者が1者のみの場合であっても、選定委員会において提案内容の審査を行い選定の可否を決定する。