

守山市立幼稚園外部搬入給食業務プロポーザル審査表

審査員： _____

審査対象業者： _____

	選定項目		配点	
			満点	採点
委託料			40	基準表より
企業実績等			10	基準表より
栄養管理			10	基準表より
実施体制	1 業務の実施体制について	業務を円滑に進めることができる技術者数、担当者数、配置等の体制を有し、必要とされる資格やスキルを有しているか。	10	
幼稚園給食に対する考え方	1 幼稚園給食の提供に対する考え方について	幼児期の食の重要性およびその特性を十分に理解し、特性に応じた給食提供や、個々の状況に応じた個別対応を行う方策が具体的で優れているか。	10	
	2 献立について（バランス）	献立の品数（主食・主菜・副菜等）と量、および食材の選定、切り方等は優れているか。	5	
	3 献立について（食育）	行事食や季節感等、『食べる楽しみ』を感じさせる工夫ができ、食育につなげることができているか。	5	
	4 食材、食品添加物について	食材の調達方針や食品添加物への配慮は幼児期の食事に適しているか。地産地消に取り組んでいるか。	5	
	5 食物アレルギーについて	幼児期の食物アレルギー対応について正しく理解し、献立表、原材料表や規格書を適切に活用しているか。	5	
安全衛生管理	1 衛生管理に対する考え方	HACCP、ISOなどによる衛生管理工程や独自基準により高い安全性が確保されているか。衛生管理に対する知見があるか。	10	
	2 衛生管理の具体的な方策・方針	衛生管理に対する方策が具体的であるか。例えば、調理中の温度管理や消毒方法などについて対応方針が適切であるか。	10	
	3 食物アレルギーの事故防止について	食物アレルギーについて、調理業務の中で適切に対応されているか。（コンタミの防止等取り組んでいるか）	10	
	4 異物混入について	施設の構造および調理工程の中で異物が混入しないよう、未然防止策が図られているか。万が一、発生した場合の対応、措置がとられているか。	10	
	5 調理施設について（調理区域・動線）	作業内容ごとに施設が区分されており、非汚染区域と汚染区域において相互汚染しないように衛生管理がなされているか。作業動線について、衛生管理・安全管理上適切か。	5	
	6 調理施設について（調理環境）	調理室内はエアコン、換気扇等が整備され、温度および湿度の管理は適切に行うことができる施設となっているか。	5	
	7 調理設備について（調理器具等の保管）	調理器具等について、衛生的に洗浄、乾燥、消毒、保管を行うことができる設備であるか。	5	
	8 調理従事者について	調理従事者は調理従事前適切な手洗い・消毒や健康状態の確認を行うなど、より高い衛生管理が実践できているか。健康管理（健康診断、検便等）は適切に実施しているか。	5	
	9 安全衛生および調理技術の向上に関する研修体制と年間計画について	職員の資質向上に対する考え方や研修計画が具体的であり、優れているか。	10	

緊急時対応 について	1	食中毒や調理中に事故を起こしてしまっ た時の対応について	食中毒や調理中に事故を起こしてしまっ た際の対応策が具体的であり、適切であるか。	5				
	2	給食提供ができなくなった場合 のバックアップ体制について	施設の調理室が使えない等、バックアップ体制が具体的 な計画であり、適切であるか。	5				
	3	納品後のトラブル対応	納品された給食に異物混入等があった際の対応策が具体的 であり、適切であるか。	5				
	4	食数の変更について	急な食数変更等に臨機応変な対応ができる体制になって いるか。	5				
配送能力 について	1	配送業務について	配送時の品質維持、安全管理、衛生面等の対応ができ、 確実に配送できる方法であるか。	5				
			遅配・誤配・回収遅れ 等の未然防止策が図ら れ、発生時の対応、措 置をとることができる か。	それぞれのルートにおける配送 方法は具体的であり、適切であ るか。	3	①ルート	②ルート	③ルート
				希望するルートを受託した場 合、仕様のおり確実に納品す ることができるか。	2			
合 計				200				

1委託料

園児用給食(昼食)

単価(税抜)	配点
500円～475円	8
474円～450円	10
449円～425円	12
424円～400円	14
399円～375円	16

職員用給食(昼食)

単価(税抜)	配点
540円～513円	8
512円～486円	10
485円～459円	12
458円～432円	14
431円～405円	16

午後おやつ

単価(税抜)	配点
215円～205円	4
204円～195円	6
194円～185円	8

配点
16
16
8
40

2.企業実績等

	配点
調理済食材の配送実績(50～100食/日)	2
調理済食材の配送実績(101～150食/日)	4
調理済食材の配送実績(151～200食/日)	6
調理済食材の配送実績(201食/日以上)	8
市内業者加点 (本店もしくは営業所が守山市内にあること)	+2
合計	10

3栄養管理

	選定項目		配点	
			満点	採点
栄養管理	1	5日間の給与栄養量のエネルギーの平均値について、給与栄養目標量(以上児：585kcal/日)の+10～-10%の範囲であること。	4	
	2	5日間の給与栄養量のたんぱく質の平均値について、給与栄養目標量(以上児：16.2～28g/日)の範囲内であること。	2	
	3	5日間の給与栄養量の脂質の平均値について、給与栄養目標量(以上児：13.1～19.4g/日)の範囲内であること。	2	
	4	5日間の給与栄養量においてその他の栄養素が給与栄養目標量から大幅に乖離していないこと。	2	
			10	