

保育所等給食調理等業務委託事業者選定基準

審査項目		評価視点	評価
1	業務実績等	参加事業者の保育所等や学校における給食調理等業務実績や大量調理施設における給食調理等業務実績のほか、特に長期にわたって保育所等を運営している実績、業務契約をしている実績等を総合的に評価する。	
2	保育所等給食に対する基本的な考え方	乳幼児期の食の重要性や保育所等給食が保育の一環であることを踏まえ、保育所等給食に対する参加事業者の基本的な考え方及び安全・安心な給食の提供や乳幼児期における食育を推進するうえで、事業者が関与することが可能な提案及び保育所等本来の事業の円滑な運営を阻害しない方策として、事業者が協力できる提案について総合的に評価する。	
3	調理等業務実施体制	調理等業務の実施体制に関して、次の5点について十分な組織であるかを評価する。 ① 業務責任者の配置…業務責任者として、保育所給食もしくは類似した給食調理施設における経験豊富かつ資格を有した者の配置ができるかを評価する。 ② 調理従事者の定着方策…従事者に給食業務への意欲を持たせ、長期雇用させるための工夫ができているかを評価する。 ③ 業務実施体制…必要に応じた補助職員の配置や休暇等に対応した代替職員の配置等、安全・安心な保育所等給食の提供のための業務実施体制の考え方を評価する。 ④ 有能な人材の確保…経験豊富かつ有能な人材を多く確保するためのノウハウが構築されているかを評価する。 ⑤ 特筆すべき提案事項…調理等業務において、事業者独自の運営体制についての提案に対して評価する。	
4	保育所等給食調理等業務の円滑な運営	保育所等給食調理等業務を円滑に推進していくための業務運営方策について、次の3点を評価する。 ① 調理室での事故防止対策…食中毒や異物混入の事故に関しての具体的防止対策を評価する。 ② 事故発生時の対応…食中毒、従事者の事故発生等、緊急時の対応方針について評価する。 ③ 特筆すべき提案事項…調理等業務において、効率的な業務運営体制についての提案に対して評価する。	
5	衛生管理業務	衛生管理業務に関する業務計画書として、次の4点について評価する。 ① 衛生管理に対する考え方…保育所等給食における参加事業者の衛生管理に関する考え方や内容を評価する。 ② 衛生管理体制…本市衛生管理基準以外に参加事業者が有している独自の衛生管理体制を評価する。 ③ 衛生検査…保育所等給食に従事する際の食品、調理設備・器具等及び従事者の健康管理も含めて衛生検査に関する実施内容を評価する。 ④ 特筆すべき提案事項…保育所等給食における衛生管理について、事業者独自の提案に対して評価する。	
6	調理従事者に対する教育及び研修	調理従事者の教育及び研修に関する年間実施計画について、次の2点について評価する。 ① 有能な人材育成の取り組み…調理従事者の技能向上のため、調理現場でどのような実践研修を行っているか。また、それ以外の研修についてのノウハウも併せて評価する。 ② 年間研修内容及び実施機関…参加事業者の年間研修内容やそれを実施する研修機関について評価する。特に、アレルギー一児への対応研修や資質向上のための人権教育等の研修も併せて評価する。	
7	見積額	適正な価格のもと、見積額が算定されているかを評価する。	
8	事業者の経営状況	参加事業者の経営理念及び財政基盤の安定性を評価する。	