

プレゼンテーション審査評価基準等

評価項目	内容（着眼点）
こども園給食に対する食育の考え方、それに伴う取組	給食を教育の一環として理解し、食の面から幼児の教育に携わることの重要性を認識しているか。 献立構成について、主食・汁物・主菜・副菜を基本とした献立構成とし、食材の調達について、安全・安心な食材を調達しているか。また、地産地消及び地元調達ができているか。
安全衛生管理	安全衛生管理や食物アレルギー対応に対する知識・認識について十分な研修体制が確保されており、安全・安心な給食の実施ができる体制が確立されているか。
	給食調理施設及び調理業務について、衛生管理を徹底し、食品を扱う各工程で生じる異物混入や食中毒の発生等を未然に防ぐマニュアルの作成等、安全衛生や食品衛生に十分配慮して作業を行う体制が確立されているか。
	異物混入時や突発的な事故等にも対応できる危機管理体制がしっかりと確立されているか。
	食物アレルギー対応が必要な園児について、その対応を保護者、園、事業者で確認できる体制が確保されているか。
業務遂行能力	安定的に給食の供給が図られる体制となっているか。また、従業員の資質向上に計画的に取り組み、調理技術及び給食の意義について研修を実施する等、常に有能な人材育成に努めているか。
	保育所、こども園、学校給食等集団給食調理等の実績があり、その実績が良好であるか。
	改善・工夫を行い、安定的な給食調理業務を行えるか。
業務委託見積額	提案内容に対して適正な見積額を提示しているか。

【留意事項】

※1 事業者の提案内容に対し審査項目ごとに評価を行い、配点の範囲内で採点し、その合計点を事業者の評価点とする。

※2 評価点の高い順を基本とし、最も優れた提案をした事業者を候補者とする。

(同点の場合は、最上位と評価した委員の数が最も多い事業者を第1順位候補者とする。)