

**小郡市立中学校給食用弁当調理・配達業務委託審査基準**

評価項目	評価の視点	配点
1. 実施体制、実績	①業務の受託にあたり過去5年間において、同種業務の実績は十分であるか。	5点
	②本業務を安定して実施するために必要な従業員(調理・配達)を十分に確保できているか。	5点
2. 献立内容、栄養バランス	①献立の内容が中学生の嗜好や季節性を配慮し、必要な栄養が摂取できるものとなっているか。	10点
	②中学生の昼食として十分な量となっているか。また、味付けや盛りつけが食べやすいものとなっているか。	10点
3. 衛生管理体制、安全管理体制	①関係法令を遵守し、衛生管理に関する独自のマニュアルの整備や職員教育体制の整備がなされているか。	10点
	②職員の健康管理体制が適切なものとなっているか。また、感染症発生時の対応が十分なものであるか。	10点
	③調理事故、異物混入等の不測の事態が発生した場合の対応や連絡体制は具体的かつ適切なものであるか。同様に、配達時についても事故が発生した場合の具体的な対策が講じられているか。	10点
4. アレルギー対応	①食物アレルギーの対応として除去食・代替食の提供が可能かどうか。また、除去食・代替食を提供する場合に具体的な誤配防止策が講じられているか。	5点
5. 配送・回収業務	①各中学校への配達について、時間内に衛生的に届けられるように適正な配達計画が定められているか。また、回収について、残菜・容器の処理が衛生的に行われているか。	10点
	②配達された弁当を生徒がクラスまで運ぶ際に、手間取らないような対策が講じられているか。	5点
6. 価格の妥当性	①見積価格は提案内容に見合う適正な価格であるか。(提案限度額に占める見積価格の割合)	20点
合計		100点