

四日市市幼稚園等給食事業業務委託業者選考基準

(1) 基本的事項

四日市市が四日市市立幼稚園及び市立幼稚園から移行する認定こども園（以下「幼稚園等」とする）の給食を委託する業者は、幼稚園・こども園又は学校の給食業務（献立作成、食材等の調達、調理、配送、食器等の回収及び洗浄・消毒など給食提供に付随する業務）の実績があり、調理技術、安全衛生管理等の教育を積極的に行っている意欲的な企業で、かつ幼稚園等の給食の意義や特色を理解し社員教育を徹底している企業でなければならない。また、上記の教育が徹底された調理員を安定的に雇用しており、かつ、その企業の経営状態等が安定していなければならない。

(2) 審査項目・審査の視点

1 幼稚園等給食についての基本的な考え方

- ①保育・教育の一環としての幼稚園等給食に深い理解を有し、食の面から園児の保育・教育に携わることの重要性を認識し、その目的達成のために努力しているか。
- ②調理従事者の配置人数が、安定運営および委託料の点から判断して妥当であるか。
- ③受託者側の指揮命令系統が確立され、市からの指示事項が迅速・的確に伝達される体制となっているか。

2 幼稚園等給食の魅力を増すための工夫

- ①成長期である園児に提供する給食であることを理解し、安全・安心な食材や、地元食材を積極的に使用しているか。
- ②魅力的な給食とし、残食を減らすための工夫や取り組みについて積極的な提案がなされているか。
- ③給食を通じた園児への食育について、積極的な提案がされているか。

3 献立・調理（試食を含む）

- ①園児にとって、適切なメニューや、変化に飛んだ魅力的なメニューの提供が可能であるか。
- ②給食を安全に喫食するための食材の切り方等について理解し、園児にとって適切な調理ができるか。（食材の切り方、大きさ、やわらかさ、味付けなどから評価）

4 食物アレルギーやハラール等の個別対応への理解

- ①個別対応の必要性を正しく理解し、できる限りの対応を行う姿勢であるか。（但し、給食の実施は、安全に提供することが基本であるので、外部搬入の特性を踏まえて、事故の無い範囲での対応を、契約後に市と調整することとする。）
- ②混入や配膳ミスによる誤食（誤った提供）を引き起こさないため、従業員への研修や、日々の業務での事故予防のためのチェック体制などが、確立されているか。（又は、給食開始の令和7年4月までに研修やチェック体制の確立を行う予定であること。）

5 安全衛生管理体制

- ①施設の衛生状態が適切であることが確認されているか。（市職員の立入検査結果から評価）
- ②適切な衛生管理のもと調理を行うため、「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」及び関係省庁等が定める給食関係の関係通知等に基づいた独自の衛生管理マニュアルを作成しており、従業員に年に1回以上研修を行うなど、安全衛生管理体制

が確立されているか。(又は、給食開始の令和7年4月までにマニュアル作成・職員研修・体制整備を行う予定であるか。)

- ③設備・衛生項目等の定期的及び抜き打ち検査を自主的に実施し、安全管理体制を徹底しているか。
- ④従事者の健康に異常が認められた場合の連絡及び対応方法が確立しているか。
- ⑤不測の事態が生じた場合の危機管理マニュアルが作成されているか。
- ⑥業務履行が不可能になった場合でも、仕様書に示した業務の継続履行が保障される代行体制が整備されているか。

6 配送能力

- ①大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき10℃以下又は65℃以上の適切な温度管理のもと配送できる体制となっているか。
- ②大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、調理後2時間以内に喫食ができるよう、適切な時間に配送できる計画となっているか。
- ③安全に配送ができるための研修を行うとともに、適切な車両管理を行っているか。

7 調理従事者の研修体制

- ①受託業務を円滑に行うため、従業員に対する研修を適切に計画しているか。

8 事業者の信用状況

- ①会社の経歴及び経営状況が健全であるか。
- ②幼稚園・こども園・学校の給食調理業務の受託実績が豊富で良好であるか。
- ③仕様書の9実施体制で求める要件を満たす責任者の設置を予定しているか。

9 委託料の提案

- ①委託料のうち、(2) 諸経費等の4年間の合計額について、提案価格を比較する。