

# 企画提案書審査表

業務名：令和8年度 町単 軽井沢保育園給食調理業務委託

| 評価項目                |                                             |                                                                                     | 評価基準                                   | 配点  |       |    |
|---------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----|-------|----|
|                     |                                             |                                                                                     |                                        | 配点  | 評価項目別 | 得点 |
| 業務実績<br>（5点）        | ・ 保育園給食の受託実績                                | 過去 3 年間（令和 4 ～ 6 年度）、保育園における給食調理受託実績をどのくらい有しているか。                                   | 優れている                                  | 5   | 5     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 普通である                                  |     | 3     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 劣っている                                  |     | 1     |    |
| 小計                  |                                             |                                                                                     |                                        | 5   |       |    |
| 保育所給食への<br>理解 （30点） | ・ 会社の方針と強み                                  | 会社の方針や考え方は、町の保育園給食の方針や考え方を理解した内容となっているか。                                            | 考え方を理解した方針に十分になっている                    | 5   | 5     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 理解した方針になっている                           |     | 3     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 考え方を理解した方針としては不十分である                   |     | 0     |    |
|                     | ・ 安全で安心な給食の提供に関する知識・理解                      | 安全で安心な給食の提供に関する知識・理解は十分か                                                            | 知識・理解は十分である                            | 5   | 5     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 知識・理解は普通である                            |     | 3     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 知識・理解が不足している                           |     | 0     |    |
|                     | ・ 食育についての考え方                                | 食育に対しての考え方と取組の姿勢は、園児の食生活を豊かなものとする、積極的かつ具体的な内容となっているか。                               | きわめて具体的な内容であり、積極的な内容となっている             | 5   | 5     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 一般的な内容となっている                           |     | 3     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 取組の姿勢に問題がある                            |     | 0     |    |
|                     | ・ 保育園や児童係との連携や、行事への対応                       | 給食の実施にあたり、保育園（園長、保育士）、児童係（栄養士）との連携体制は十分か。また、園行事への対応は積極的な内容となっているか。                  | 連携体制は十分であり、積極的な内容となっている                | 5   | 5     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 連携体制や園行事への対応は一般的な内容となっている              |     | 3     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 連携体制や園行事への対応が不足している                    |     | 0     |    |
|                     | ・ 衛生管理                                      | 衛生管理、食中毒の防止についての対策や、従事者への指導内容は適切か。                                                  | 対策が十分に取れており、指導内容は適切な内容となっている           | 5   | 5     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 対策や指導内容は一般的な内容となっている                   |     | 3     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 対策や指導内容が不足している                         |     | 0     |    |
|                     | ・ 調理技術                                      | 安定した調理技術を担保するための取組や体制は確保されているか。                                                     | 取組や体制は十分確保されている                        | 5   | 5     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 取組や体制は確保されている                          |     | 3     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 取組や体制は確保されていない                         |     | 0     |    |
| 小計                  |                                             |                                                                                     |                                        | 30  |       |    |
| 人員配置・人材<br>育成 （20点） | ・ 予定している統括責任者、調理責任者、副責任者の配置<br>また、それ以外の人員配置 | 予定している統括責任者、調理責任者、副責任者の業務に対する経験は十分にあるか。それ以外の人員配置について安全に給食を提供できる十分な人数が確保されているか。      | 経験が十分あり、人数は十分確保されている                   | 5   | 5     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 経験があり、人数は確保されている                       |     | 3     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 経験が不足しており、配置人数が不足している                  |     | 0     |    |
|                     | ・ 人員確保                                      | 栄養士や調理師、その他従業員についての採用体制が確立されており、欠員が生じた場合においても適切な人員を補充できる体制が整っているか。                  | 欠員が生じても適切な人員を補充できる体制が十分整っている           | 5   | 5     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 欠員が生じても適切な人員を補充できる体制が整っている             |     | 3     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 欠員が生じても適切な人員を補充できる体制は整っていない            |     | 0     |    |
|                     | ・ 研修、人材育成                                   | 人材の育成や資質向上に対して継続的な研修を行う体制が確保されているか。従事者への研修実績をどのくらい有しているか。                           | 研修を行う体制が十分確保されており、研修実績も十分にある           | 5   | 5     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 研修を行う体制が確保されており、研修実績もある                |     | 3     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 研修を行う体制が十分確保されておらず、研修実績も不十分である         |     | 0     |    |
|                     | ・ 巡回指導体制                                    | 業務統括者による巡回の頻度はきわめて十分か。また、適切な指導を行える体制が整っているか。                                        | 巡回頻度はきわめて十分であり、指導体制が十分整っている            | 5   | 5     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 巡回頻度はあり、指導体制が整っている                     |     | 3     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 巡回頻度は不足しており、指導体制が整っていない                |     | 0     |    |
| 小計                  |                                             |                                                                                     |                                        | 20  |       |    |
| 個別対応<br>（5点）        | ・ 食物アレルギーを持つ児童<br>及び様々な配慮食への対応              | 食物アレルギーを持つ児童および様々な配慮食が必要な児童への対応方法や知識・理解は十分か                                         | 対応方法は優れており、知識や理解は十分である                 | 5   | 5     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 対応方法は一般的であり、知識や理解は普通である                |     | 3     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 対応方法が不十分であり、知識や理解が不足している               |     | 0     |    |
| 小計                  |                                             |                                                                                     |                                        | 5   |       |    |
| 事故対応<br>（15点）       | ・ 過去 3 年間の異物混入、食<br>物アレルギー事故の件数及び<br>その内容   | 令和 5 年度以降、給食調理業務において異物混入、食物アレルギー事故は無かったか。                                           | 事故は 1 度もなかった                           | 5   | 5     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 事故が数回あった                               |     | 3     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 事故が 10 回以上あった                          |     | 0     |    |
|                     | ・ 異物混入や食物アレルギー<br>事故防止策および発生時の対<br>応や改善策    | 個別対応食提供の際の誤配膳や誤食等の事故防止策は、具体的に効果的な内容となっているか。また、異物混入や食物アレルギー事故があった場合の対応や改善策は、効果的な内容か。 | きわめて優れた対応であり、防止、改善策は十分効果が見込まれる内容となっている | 5   | 5     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 適切な対応であり、防止、改善策は効果が見込まれる内容となっている       |     | 3     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 不十分な対応であり、防止、改善策は効果が見込まれない             |     | 0     |    |
|                     | ・ 履行保証人の確保                                  | 何らかの事情により業務の履行が困難になった場合の履行保証人の確保、代行保証制度への加入、団体生産物賠償責任（食中毒）保険への加入状況                  | 業務の履行が困難になった場合の対応の準備は十分整っている           | 5   | 5     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 業務の履行が困難になった場合の対応の準備は整っている             |     | 3     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 業務の履行が困難になった場合の対応の準備はしていない             |     | 0     |    |
| ・ 緊急災害時の対応          |                                             |                                                                                     |                                        |     |       |    |
|                     |                                             |                                                                                     |                                        |     |       |    |
|                     |                                             |                                                                                     |                                        |     |       |    |
| 小計                  |                                             |                                                                                     |                                        | 15  |       |    |
| 提案に関する総<br>評価（25点）  | ・ 付加価値                                      | 提案された内容は基本要件を超えた付加価値を提供しているか                                                        | 提案された内容は、基本要件を大幅に超え付加価値がある             | 5   | 5     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 提案された内容は、基本要件を超えた提案だが、付加価値はない          |     | 3     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 提案された内容は、基本要件にとどまっている                  |     | 0     |    |
|                     | ・ コミュニケーション力                                | 企画提案の内容をわかりやすく説明し質問に対する回答が明確で論理的か                                                   | 質問に対する応答が明快かつ迅速である                     | 5   | 5     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 質問に対する応答が一定程度である                       |     | 3     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 質問に対する応答が不十分である                        |     | 0     |    |
|                     | ・ 価格評価                                      | 適正な価格の設定<br>提案限度額を超える提案を行った場合は失格<br>※按分率（限度額を 1 とする）                                | 0.83未満                                 | 15  | 15    |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 0.83以上 0.88未満                          |     | 10    |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 0.88以上 0.93未満                          |     | 5     |    |
|                     |                                             |                                                                                     | 0.93以上 1以下                             |     | 3     |    |
| 小計                  |                                             |                                                                                     |                                        | 25  |       |    |
| 合計                  |                                             |                                                                                     |                                        | 100 |       |    |