

見積業者選定経過書

1 業務名	長野県長野盲学校給食等調理業務委託
2 応募者数	1 者
3 評価会議の構成 委員長 副委員長 構成員	計 8 名 特別支援教育課長 特別支援教育課業務係長 特別支援教育課主幹指導主事 保健厚生課学校給食・安全係長 長野県特別支援学校長会学校給食担当 特別支援学校栄養教諭・管理栄養士研究委員会長 長野盲学校事務長 長野盲学校管理栄養士
4 選定基準	別紙のとおり
5 選定結果 選定された者 評価点集計結果 (点数)	株式会社レパスト 100 点中 66.84 点
6 企画提案を求める具体的内容	(1) 特別支援学校における給食の調理・提供についての基本的な考え方及び重点内容 (2) 業務従事者の配置体制、業務実施のための組織図、欠員・代替体制について (3) 衛生管理や危機管理体制、事故や異物混入防止のための方策、安全衛生管理マニュアルや基準 (4) 給食業務委託の円滑な移行のための方策、指示した献立の作業工程表及び作業動線図 (5) 従事者への教育、研修計画、人材育成の実施方法 (6) 過去の受託実績 (7) 見積書と積算内訳
7 企画提案で評価された点	・特別支援学校における学校給食についての基本的な考え方について、十分に理解されていると考えられる。 ・特別支援学校において多くの受託実績があり、確実に業務を履行できると考えられる。
8 総合的判断	提案書の内容及び評価点の合計が基準額である 60 点を満たしていることから、見積業者として決定した。

見積業者選定経過書

1 業務名	長野県伊那支援学校給食等調理業務委託
2 応募者数	1 者
3 評価会議の構成 委員長 副委員長 構成員	計 8 名 特別支援教育課長 特別支援教育課業務係長 特別支援教育課主幹指導主事 保健厚生課学校給食・安全係長 長野県特別支援学校長会学校給食担当 特別支援学校栄養教諭・管理栄養士研究委員会長 伊那養護学校事務長 伊那養護学校管理栄養士
4 選定基準	別紙のとおり
5 選定結果 選定された者 評価点集計結果 (点数)	株式会社レパスト 100 点中 65.50 点
6 企画提案を求める具体的内容	(1) 特別支援学校における給食の調理・提供についての基本的な考え方及び重点内容 (2) 業務従事者の配置体制、業務実施のための組織図、欠員・代替体制について (3) 衛生管理や危機管理体制、事故や異物混入防止のための方策、安全衛生管理マニュアルや基準 (4) 給食業務委託の円滑な移行のための方策、指示した献立の作業工程表及び作業動線図 (5) 従事者への教育、研修計画、人材育成の実施方法 (6) 過去の受託実績 (7) 見積書と積算内訳
7 企画提案で評価された点	・特別支援学校における学校給食についての基本的な考え方について、十分に理解されていると考えられる。 ・特別支援学校において多くの受託実績があり、確実に業務を履行できると考えられる。
8 総合的判断	提案書の内容及び評価点の合計が基準額である 60 点を満たしていることから、見積業者として決定した。

見積業者選定経過書

1 業務名	長野県木曾支援学校給食等調理業務委託
2 応募者数	1 者
3 評価会議の構成 委員長代理 副委員長代理 構成員	計 8 名 特別支援教育課長 特別支援教育課業務係長 特別支援教育課主幹指導主事 保健厚生課学校給食・安全係長 長野県特別支援学校長会学校給食担当 特別支援学校栄養教諭・管理栄養士研究委員会長 木曾養護学校事務長 木曾養護学校管理栄養士
4 選定基準	別紙のとおり
5 選定結果 選定された者 評価点集計結果 (点数)	株式会社レパスト 100 点 65.84 点
6 企画提案を求める具体的内容	(1) 特別支援学校における給食の調理・提供についての基本的な考え方及び重点内容 (2) 業務従事者の配置体制、業務実施のための組織図、欠員・代替体制について (3) 衛生管理や危機管理体制、事故や異物混入防止のための方策、安全衛生管理マニュアルや基準 (4) 給食業務委託の円滑な移行のための方策、指示した献立の作業工程表及び作業動線図 (5) 従事者への教育、研修計画、人材育成の実施方法 (6) 過去の受託実績 (7) 見積書と積算内訳
7 企画提案で評価された点	・特別支援学校における学校給食についての基本的な考え方について、十分に理解されていると考えられる。 ・特別支援学校において多くの受託実績があり、確実に業務を履行できると考えられる。
8 総合的判断	提案書の内容及び評価点の合計が基準額である 60 点を満たしていることから、見積業者として決定した。

特別支援学校給食等調理業務選定基準

項 目	視 点	点数
(1) 特別支援学校における学校給食についての基本的な考え方	<ul style="list-style-type: none"> ・ 特別支援学校の給食等調理業務に対する理解は十分か。 	9
(2) 業務従事者及び配置体制	<ul style="list-style-type: none"> ・ 業務体制は、業務に十分の人数を確保されているか。 ・ 業務責任者を中心とした指揮命令系統がとれるか。 	24
(3) 衛生管理・危機管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 十分な衛生管理体制がとれているか。 ・ 事故が発生した場合スムーズな対応がとれるか。 	15
(4) 円滑な運営及び円滑な移行準備	<ul style="list-style-type: none"> ・ 円滑に業務が行われるための、工夫などがされているか。 	17
(5) 従事者への教育及び研修	<ul style="list-style-type: none"> ・ 研修により、安全管理の徹底、従事者のスキルアップが図れる内容となっているか。 	17
(6) 業務実績・事業者の経営状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 契約の相手方として適切か。 ・ 受託実績のある施設は、特別支援学校の給食調理と類似のものか。 	8
(7) 見積金額	<ul style="list-style-type: none"> ・ 見積額は提案内容に沿った妥当なものか。 ・ 経済性を重視したものか。 ・ 費用は安い。 	10
点数合計		100