

## 被留置者食糧の製造・配達業務委託契約に係るプロポーザル審査項目

NO.	区分		審査項目	提出書類等	提出書類に係る説明
1	食品安全・衛生管理体制	1-1	HACCP(ハサップ)に基づく衛生管理がされているか。	○HACCP(ハサップ)証明書の写し ○直近過去2回に作成された食品衛生監視票の写し	事業者において食中毒菌汚染や異物混入等の発生を未然防止するため各種書類にて体制を証明するもの
		1-2	食中毒等事故発生時の対応体制が取られているか。	○衛生管理体制にかかる提案書	(提出物例)食品事故対応マニュアル、業務提携等による代替履行先、連絡体制表、過去の事故対応事例等記載のもの
2	配達体制・安定供給	2-1	調理・配達の拠点から各留置施設への配達計画は適切か。	○配達体制・安定供給に係る提案書	(提出物例)調理・配達の拠点から各留置施設への配達経路、所要時間等を示した配達計画資料等
		2-2	給食業務の適格な遂行に必要な体制が整備されているか。		(提出物例)給食業務の予定遂行体制表 (給食調理から施設配達までの人員体制等)
		2-3	昼間時間帯以外及び休日を含む連絡体制が確立されているか。		(提出物例)業務時間内や営業時間外における連絡体制が分かる一覧表
		2-4	既存の食材調達が困難になった場合の対応が可能かどうか。		(提出物例)主な原材料の調達先一覧、食材調達困難時の代替調達先一覧等
		2-5	緊急時等に業務の継続性が可能かどうか。		(提出物例)食中毒や緊急時における業務代替可能な契約先一覧又は代替確保策等
3	業務実績・信頼性	3-1	当該年度の前々年度の4月1日以後国又は地方公共団体との同種契約があるか	○契約書等の写し	公共団体との契約を適正に履行しているかを確認するもの
4	栄養管理・食事内容	4-1	仕様を満たした上で、よりよい被留置者等給食が提供可能か。	○朝食・昼食・夕食各1食の見本(要提出) ○見本に係る献立表 ○2週間以上を1サイクルとした献立表 ○栄養管理・食事内容に係る提案書	1日分のエネルギー量2,300キロカロリー以上であり、かつカロリー過多にならないものとする。献立表については、毎食の栄養価の詳細(少なくとも熱量、たんぱく質、脂質、カルシウム、ビタミンB1を必須とする)が分かるものとすること。 仕様を満たしているか審査を行う。 提案書には、仕様書以外に独自で提案できる内容を記載すること。 給食・献立表提出日時については、事前に打ち合わせること。