

別紙 評価基準

項目		審査基準	配点	小計	合計
① 企画提案能力評価	事業目的と理解度	事業の目的を的確、適切に捉えた提案となっているか。	5	10	30
		仕様書記載の内容についてすべて提案されているか。	5		
	企画の提案内容	利用者に適した食形態（一口大、軟固形食、ペースト等）に対応できるか	5	15	
		食物アレルギーに対応できる知識・技術を持っているか	5		
		自閉症などによるこだわり等に対応できるか（特定の食材の除去、素材別での提供、丼ものは米飯と具の別盛付等）	5		
その他	その他、効果的な事業実施のための工夫がされているか。	5	5		
② 業務遂行能力評価	事業実績	事業目的及び県の指示を踏まえて確実に業務を遂行し、成果目標を達成しうる実績を持っているか。	10	10	60
	人員体制	業務量及び作業工程に応じた適切な人員配置により、従業員に過度な負担が生じない持続可能な勤務シフトが組める体制があるか。	10	20	
		不測の事態（従業員の体調不良や災害の発生等）が発生した場合、代替職員を速やかに配置できる体制があるか。	5		
		従業員の健康状態を適切に把握・管理し、労働安全衛生に配慮した組織的な管理体制があるか。	5		
	研修体制	厨房職員へ対し定期的な研修が実施され、衛生的かつ質の良い給食提供を行うよう努める体制があるか。	10	10	
	衛生管理体制	各種衛生基準を遵守し、常に清潔な調理環境を継続的に維持するための体制が整っているか。	5	10	
		食中毒及び異物混入の発生を未然に防止するための具体的かつ実効性のある管理体制が整っているか。	5		
危機管理体制	ヒヤリハット事象発生時の初動対応、報告・共有及び再発防止策の検討・実施までを含めた組織的な対応体制が確立されているか。	10	10		
③ 経費	予算の範囲内で見積りが行われており、提案内容と見積額の内容が妥当であるか。	10	10	10	
総合点 (①+②+③)				100	

※ 最低基準点は6割とする。(100点×60% = 60点)