

別表

企画提案に関する審査基準

項 目		企画提案書への記載内容	審査基準	配点
1 業務に対する基本的な考え方		ア 給食に対する基本的な考え方	○家庭的な援助を行う生活空間での食事または教育の一環としての給食としての意義や目的を理解し、より安全でおいしい食事を提供する ための理念・方針をもって、その実現に向けた取組、工夫がされていると認められるかを評価	5 点
2 同種業務の実績		ア 過去 3 年以内の、本件と類似した業務の受託実績	○類似業務の受託実績から判断して、当施設における給食調理業務が適切に遂行できる技術やノウハウを有していると認められるかを評価	5 点
3 業務運営体制		ア 人員配置計画（人数及び職名（資格）、勤務体制等を示すこと） イ 現場の指揮命令系統 ウ 就業意欲向上・離職対策、離職時の補充体制 エ 従業員の研修計画	○事業実施主体として、必要な人員・組織体制が整備されるとともに、事業管理を適切に遂行できる体制を有しているかを評価	15 点
4 給食業務	調達	ア 食材調達の基本理念 イ 現在の取引先及び地元食材業者の取扱い ウ 富山県産品の使用 エ 献立作成者（施設栄養士）との連携内容	○入所者の満足度が向上すると認められるかを評価 ・県産品の使用に関する考え方を評価 ・現在の取引先及び地元食材業者の取扱いを評価 ・施設栄養士との連携に係る取り組み等を評価	15 点
	調理	ア アレルギー対応 イ 食事変更への対応 ウ 創意工夫や調理技術向上への取組み	○入所者の満足度が向上すると認められるかを評価 ・アレルギー対応、食事変更への対応を評価 ・創意工夫や調理技術向上への取り組みを評価	10 点
5 費用 ◎様式 3 を作成すること		ア 委託料（管理費） イ 材料費（1 食当たり単価）	○委託に要する経費及び食材費が効率的かつ適正であるかを評価	10 点
6 安全・衛生管理		ア インシデント・アクシデントの発生予防及び再発防止対策 イ 施設・機器の衛生管理への取組み ウ 従業員の衛生管理への取組み	○大量調理施設衛生管理マニュアル、学校給食衛生管理基準等に準じた衛生管理が行われているかを評価 ○食中毒や異物混入等の発生時の対応方法又はマニュアルが整備されているかを評価	15 点
7 非常時の対応		ア 災害、労働争議、業務停止により、受託業務の全部又は一部の遂行が困難になった場合の対応 イ 代行保証の体制	○災害等非常時における体制が整備されていると認められるかを評価	10 点
8 受託計画	R 8年度 ～3月	従業員の確保・事前教育等受託開始前の準備スケジュール	○円滑に業務を開始できる計画であるかを評価	5 点
	R 9年度 4月～	受託開始直後の体制、訓練等、正確に業務を実施するための取組み		
9 その他提案事項		上記以外で提案したいこと。（アピール等） ・これまでの実績における効率的・独創的な取組み ・満足度向上への取組み 等	○効率的・独創的な取り組み等のアピール面を評価	10 点

配点合計

100 点