

評価基準

No	評価項目	評価基準	配点	
1	全体の評価	提案内容の実現性 ・実施方法等が具体的で、実現性があるかどうか	5	10
		提案内容的確性 ・仕様書を的確に踏まえ、事業を効果的・効率的に実施するための提案がされているか	5	
2	業務管理	入所児童の特性をふまえた調理への理解 ・一時保護所の特徴をふまえた方法となっているか	15	50
		適切な職員配置とその雇用及び職員の教育体制 ・職員は、業務量に対して適切に配置されるか ・職員の資質向上のための研修が適切に実施されるか (調理、衛生、人権研修等)	15	
		委託者(保育士・児童指導員)との連携方法 ・形式的ではなく、実効性のある方法となっているか	10	
		職員の健康管理 ・職員の健康管理に関して、適切に取り組んでいるか	10	
3	安全管理	衛生管理 ・業務従事者等の衛生管理 ・食中毒・異物混入・未加熱調理提供等防止の具体的な方策 ・給食施設の衛生管理の徹底に関する具体的な方策	15	50
		緊急時の対応 ・非常時や事故発生時の調理不能時等の具体的な対応策及び委託業務の代行者の指定 ・食中毒・異物混入・未加熱調理提供等が発生した場合の具体的な対応策	15	
		食材の調達・管理 ・食材の適切な採用方法 (新鮮で安全な食材、価格の適正化等) ・食材の衛生管理と検収	20	
4	食事内容	入所児童の年齢や健康状態等に応じた食事提供 ・児童の年齢や健康状態等に配慮した内容になっているか	15	70
		栄養管理及び献立作成表への提案 ・適切なエネルギー及び栄養素量が確保された内容か ・旬を取り入れたり、児童の嗜好に合わせた内容か	15	
		個別食(アレルギー、病状等)への対応 ・アレルギーや病状に対応できる体制になっているか	15	
		行事食等についての提案と具体的な実施方法 ・季節感があり、児童が楽しめる内容になっているか	15	
		食数確認後の変更への対応(緊急入所者発生等) ・急な食数変更に対応できる体制になっているか	10	
5	見積金額	見積金額について ・適正な価格設定となっているか	20	20
計			200	

【配点基準】

配点	極めて優れている	優れている	普通	やや劣る	劣る
20点	20点	16点	12点	8点	4点
15点	15点	12点	9点	6点	3点
10点	10点	8点	6点	4点	2点
5点	5点	4点	3点	2点	1点