

埼玉県社会福祉事業団あげお給食業務委託業者選定に係る評価基準

区分	審査項目	審査の視点	
管理体制	業務管理体制	施設の運営方針への理解	仕様書の内容との提案内容の妥当性
		障害者支援施設における給食提供への理解	施設における食事の役割、障害特性に応じた食事提供への理解
		協力及び連絡体制	施設からの要望等による対応及び意思決定の体制、管理職員の計画的な巡回指導
	人員配置体制	人員配置	業務実施に必要な人員の配置、効率的かつ具体的な業務分担
		実務経験者及び専門職の配置	社会福祉施設での実務経験者、調理師・栄養士の配置
欠員発生時のサポート体制		欠員時の具体的な対策	
教育研修体制	従業員の教育研修の実施	具体的な内容及び実施方法	
給食業務体制	品質・衛生管理	日常衛生管理	HACCPの遵守、衛生管理マニュアルの策定
		衛生管理体制	衛生管理状況の確認・指導體制、施設への報告体制
	食材管理	食材調達の基本となる考え方	調達方法、効率的かつ透明性のある発注の仕組み、追加及び取消への対応
		食材衛生管理体制	流通経路の透明性、納入業者への衛生管理指導體制
		食材調達における管理体制	流通に課題が生じた場合の具体的な対応方法、取引業者の多様性
		食材についての基本的な考え方	産地や安全性の明確化、生鮮食品の積極的使用
		食材における管理体制	食材に課題が生じた場合や物価上昇への具体的な対応方法
	調理作業	調理作業についての基本的な考え方	適時適温調理、品質向上のための具体的な提案
		食事形態・治療食の対応	刻み食等への味・見た目への具体的配慮、治療食等に対する柔軟な対応
	献立作成	献立作成についての基本的な考え方	栄養価の充足、調理方法や使用食材の多様性、社内での確認・指導體制
		行事食	加算額と内容との妥当性、季節感、施設行事への協力体制、積極的提案
満足度や喫食率向上、品質改善への取組み		要望や指摘を反映させるための具体的な対応方法	
危機管理体制	日常の危機管理体制	インシデント防止及び発生時の具体的な対応方法	
	食中毒及び感染症発生時の対応	マニュアルの整備、発生時の具体的な対応方法	
	災害発生時の対応	マニュアルの整備、食材調達及び給食提供の現実的かつ具体的な対応方法	
	事故等の件数及び内容	過去3年の間に発生した保健所に報告した事故等の件数及び内容	
稼働・引継体制	業務開始に向けた準備スケジュール	スケジュールの確実性	
	引継方針・体制	現従業員の引継及び新規従業員の採用方法	
委託費	契約期間中の見積総額（税抜）	上限金額の範囲内であること、仕様書及び提案内容との妥当性	
	契約期間中の管理費上昇への考え方	管理費（人件費・物価等）の上昇に対する具体的な対応	
試食※二次審査のみ	試食品の評価	使用食材の品質、味付け、献立の取り合わせ、使用食材の多様性、食材費の妥当性	