

神戸市立若葉学園給食業務委託公募型プロポーザル 評価項目一覧

提案要求事項（評価項目）		評価の視点	配点
1 実施体制・実施方針			小計 90
(1)	組織体制	事業者として若葉学園給食を提供することに適した組織体制か。	10
(2)	基本方針	① 施設での給食業務に関する基本方針が適切に示されているか。	10
		② 健康管理、増進の視点を持ち、きめの細かい対応の提案があるか。	10
(3)	業務の実施	① 若葉学園との協力体制が適切に想定されているか。	10
		② 着実な業務遂行のための体制・仕組が整っているか。	10
		③ 本社等と連携がとれているか。また、平常時・緊急時ともに本社等からの支援体制が整っているか。	10
		④ 社員の平均勤続年数やパートの比率、社員・パートの定着率はどうか。また定着率の向上に取り組んでいるか。	10
(4)	人材育成	① 施設での給食における基本的な調理技術を備えているか。	10
		② 適切な従業者への教育指導又は訓練の体制及び研修体制（アレルギー食等）は整っているか。	10
2 衛生管理・安全管理体制			小計 80
(1)	衛生管理	① 衛生管理の重要性を認識し、HACCPに沿った衛生管理のプログラムを組織的に構築しているか。	10
		② 衛生管理マニュアルが整備されているか。	10
(2)	アレルギー対応	① 食物アレルギー誤食の事故実績がないか。	10
		② 食物アレルギー事故を起こさないための取組は十分か。	10
		③ 食物アレルギー発生後の適切な仕組みはあるか。	10
(3)	食中毒・異物混入等の対応	① 食中毒、異物混入の事故実績及び行政指導を受けた事例があるか。	10
		② 食中毒、異物混入等の事故を起こさないための取組は十分か。	10
		③ 食中毒、異物混入等の事故発生後の適切な仕組みはあるか。	10
3 食事提供の内容			小計 140
(1)	食生活	① 不適切、不安定な食生活を送ってきた児童の、食生活改善を図るための提案が行われているか。	20
		② 学齢児の食育についての取組が行われているか。	20
		③ 行事変更の際の食事提供に柔軟な対応を考慮しているか。	20
(2)	献立作成	① 子どもが喜ぶメニューになっているか。	20
		② 小中学生向けの内容になっているか。	20
		③ 年齢に応じた摂取エネルギー、栄養バランスはどうか。	20
		④ 食物アレルギーへの対応はどうか。	20
4 その他			小計 40
(1)	類似業務の受託実績	児童福祉施設等における給食業務の受託実績があるか。	20
(2)	自由提案	提案者の強みを活かし、サービス向上のための提案が行われているか。	20
5 地元企業に対する優先的取扱い			小計 50
	地元企業の優先	提案者の本社・支店等の所在地が神戸市内であること	50
合計			400