

社会福祉法人西春日井福祉会給食業務委託業者選定評価基準

提出された企画提案書及びプレゼンテーションの内容により、次の各項目を着眼点とした評価を行い、最も優れていると判断した業者と契約を締結する。

- 1 法人が求める食の在り方〔様式第2号－1〕
 - ・「食を通じて人をよくする」という法人理念への共感と具体化の提案
 - ・五感や四季折々の食材を通じた楽しみの工夫
 - ・利用者のQOL向上に資する姿勢
- 2 基本的な考え方〔様式第2号－2〕
 - ・高齢者施設における食事提供の基本姿勢
 - ・嚥下調整食や行事食の考え方
 - ・安全、安心な給食提供への取組
 - ・一週間分の献立例（朝・昼・夕）
 - ・行事食、選択食等を含む実施例の提示
 - ・嚥下調整食の具体的献立例の提示
- 3 給食業務の運営〔様式第2号－3〕
 - ・食材調達の安定性や地産地消の工夫
 - ・コスト管理と基準額（1,445 円/日）への配慮
 - ・誤配膳防止体制（配膳票ダブルチェック等）
- 4 衛生管理体制〔様式第2号－4〕
 - ・HACCPに基づく衛生管理計画の取組
 - ・検食・保存（72時間冷蔵）や異物混入防止の体制
 - ・従業員への衛生教育・健康管理体制
- 5 従業員の配置体制〔様式第2号－5〕
 - ・調理師、管理栄養士の配置人数と資格
 - ・欠員発生時の代替要員確保体制（何時間以内に補充可能等）
- 6 教育・研修〔様式第2号－6〕
 - ・嚥下調整食やアレルギー対応等への職員教育・研修
 - ・嚥下調整食やアレルギー対応等研修の評価方法
- 7 非常時対応〔様式第2号－7〕
 - ・停電・断水等の災害時の調理、配膳体制
 - ・調理設備が一部使用できない等の状況における代替対応
 - ・食中毒や異物混入等の事故発生時の初動対応・報告体制
- 8 提案額〔様式第2号－8〕
 - ・提案額に対するサービス（食材費、管理費及び1日当たりの単価）内容
- 9 プレゼンテーション〔二次審査〕
 - ・共に協力し改善していこうという姿勢や給食サービスの向上に熱意を持っているか。
 - ・質問や要望に対して真摯に答えたか。
 - ・質疑内容に適切に応えたか。
- 10 試食〔二次審査〕
 - ・見た目・盛り付け・色合い、味付け、食感、創意工夫、価格とのバランス