

評価基準

評価項目	評価内容		配点	
全体の評価	①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。	5点	
	②提案内容の的確性	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点	
	③事業への知識、理解	入所者にとっての食事の役割や調理への理解を的確に捉えているか。	10点	
提案項目	食事内容について	①入所者の状況に応じた調理やメニューの作成についての提案	アレルギー対応食や病児食をはじめ入所児童等の年齢や健康状態に応じた調理の工夫、日によって食数を変更する等一時保護所の特徴を踏まえた対応が考えられているか。	10点
		②日々の食事提供を基本に、自立支援を意識した食育プログラムの提案	日々の食事提供を通じて、自立につながるような提案内容となっているか。	5点
		③家庭的で楽しい食事の提供についての提案	行事食やイベント食、旬を感じる食事の提供等、家庭における食事の役割を踏まえ楽しく食事ができる提案となっているか。	10点
	安全管理、衛生管理について	④職員の健康管理・研修についての提案	年間を通じての健康管理や安全衛生・資質向上のための研修が計画的に実施されているか。	5点
		⑤衛生管理についての提案	衛生管理に関する独自のマニュアルや食中毒防止策が適切に提案されているか。	5点
		⑥緊急時対応についての提案	非常時や食中毒、異物混入、器具の故障等の調理不能時の具体的な対応策を提案されているか。	10点
小 計			65点	
業務実施面	①業務実施体制について	提案内容を実施できる適切な実施体制(栄養士、調理員等)や本社との連絡体制が確保されているか。	5点	
	②業務実績について	過去3年間において給食調理実績を有し、さらに、一時保護所や児童養護施設等同種・類似業務の実績があるか。	10点	
小 計			15点	
府内企業	京都府内に本店、支店又は営業所等を有する者であること。	府内に本店がある。	5点	
		府内に支店、営業所等がある。		
		上記以外		
価格点	満点(15点)×(提案価格のうち最低価格/自社の提案価格)		15点	
小計			20点	
合計			100点	

【配点基準】 各項目について、下表の5段階で評価する。(価格点、②業務実績点、府内企業点を除く)

配点	優れている	やや優れている	標準	やや劣っている	劣っている
10点	10点	8点	6点	4点	2点
5点	5点	4点	3点	2点	1点

【業務実績配点基準】

配点	10点
給食調理業務に3年以上の営業実績がある	2点
給食調理業務に3年以上の営業実績があり、幼稚園、こども園または保育所における調理の営業実績がある。	4点
給食調理業務に3年以上の営業実績があり、幼稚園、こども園または保育所における複数施設の調理の営業実績がある	6点
給食調理業務に3年以上の営業実績があり、一時保護所または児童養護施設等福祉施設における調理の営業実績がある。	8点
給食調理業務に3年以上の営業実績があり、一時保護所または児童養護施設等福祉施設における複数施設の調理の営業実績がある。	10点