

評価基準表

別紙2

評価事項	評価項目	配点	評価方法
1 経営状況	総売上高	0.5	様式2の書類審査
	払込資本金	0.5	
	流動比率	0.5	
	総職員数	0.5	
	技術職員数（調理師・栄養士の合計）	1.5	
	配食事業営業年数	0.5	
	I S O ・ H A C C P 取得状況	0.25	
	責任賠償保険加入	0.25	
2 実績状況	配食サービス事業	1.5	様式3の書類審査
	類似事業	0.5	

評価事項	評価項目	配点	評価方法
3 事業の実施方針	①事業への基本理念 ②事業方針と目標 ③事業を行う上で特に重視または配慮すること	3	様式4の書類審査及びヒアリング
4 事業の実施体制	(1) 職員体制 ①職員配置や勤務体制 ②調理に係る業務体制や運用 ③配食に係る業務体制や運用 ④職員の研修	5	様式1-2、様式5の書類審査及びヒアリング
	(2) 事業運営（見守り・安否確認） ①配食時の安否確認時に配慮していること ②利用者とのコミュニケーションにおいて気を付けていること ③配送時に利用者が不在時の対応 ④利用者の異常を発見した場合の対応	19	様式6の書類審査及びヒアリング
	(3) 個人情報管理及び苦情対応について ①個人情報等の情報管理 ②苦情・事故等に関する体制	3	様式7の書類審査及びヒアリング
	(4) 衛生管理体制 ①職員の体調管理 ②調理時の衛生管理 ③配食するまでの弁当の保管方法 ④配食時の衛生管理	5	様式8の書類審査及びヒアリング
	(5) 事故・自然災害等発生時の対処体制 ①事故の場合の備え・対処体制 ②自然災害発生時の備え・対処体制	5	様式1-3、様式9の書類審査及びヒアリング
	(6) 食事の種類等について	7	様式10の書類審査及びヒアリング
	(7) 献立	5	様式11の書類審査及びヒアリング
	(8) 試食	3	試食
5 課題に対する提案	食品摂取の多様性を確保するための方策について	12	様式12の書類審査及びヒアリング
6 その他	見積価格	26.5	見積書及び様式13の書類審査