

給食提供業務 委託業者選定 評価表			配点	(満点)
○基本理念	食事提供サービスに対する基本理念	食事提供サービスに対する基本理念の明確性	5	10
		食事サービスであるとともに、障害者施設の運営に関わる企業としての知見の有無	5	
○会社概要	・業務の安定的継続性(セントラルキッチンの有無)		25	75
	・広島県内及び呉市内における同種施設(福祉施設)からの業務受託件数		25	
	・広島県内における実績(給食提供業務及びこれに類する業務実績)		25	
○食事サービス	・献立作成内容の妥当性		10	30
	・行事食等の実施(提案)内容		10	
	・個別対応食・加工食等の実施に対するノウハウの有無		10	
○衛生管理体制	・適度な衛生管理体制の構築の有無(HACCP導入の有無等)		5	10
	・衛生管理体制の妥当性(マニュアル化等)		5	
○危機管理体制	・事故、災害発生時の対応は状況		25	75
	・代行保証、損害補償等リスク対応状況		25	
	・食中毒・災害発生時等での食事提供の継続性に関する体制の構築状況		25	
○運営管理体制	・会社としてのバックアップ体制の有無		40	200
○配置人員	・配置人員及び作業シフトの計画の妥当性		40	
○教育、研修	・配置従業員に対する教育・研修の実施に関する状況		40	
○食材調達	・食材調達方法とその管理、納品頻度等の妥当性・適切性(トレーサビリティ完備の有無等)		40	
	・地産地消への取組の状況・実績(主な食材の仕入れ先の選定状況等)		40	
◎技術点 計			400	
◎見積点	○見積点 = {配点(500点) - (基準価格)-(見積価格) ÷ 調整値(5,000)}		500	500
◎試食点	○量・味・盛付け等を総合評価し、評価員ごとに300点満点で算出		300	300
評価値 合計(技術点+試食点)			1200	

A社	B社	C社	D社	E社	備考
					各1~5点で評価
					各1~25点で評価
					各1~10点で評価
					各1~5点で評価
					各1~25点で評価
					各1~40点で評価
0	0	0	0	0	
—	—	—	—	—	算定式に基づき 500点満点で評価
					評価員ごとに 300点満点で評価
0	0	0	0	0	

評価実施年月日 年 月 日

評価員氏名

印