

千葉県立鴨川青少年自然の家食堂等業務委託 受託者選定評価基準

| 分類 | 評価項目 | 評価ポイント | 点数 |
|--------|---------------------------|--|-----|
| 業務実施方針 | 食堂事業等の考え方 | 鴨川青少年自然の家の業務に貢献する食堂事業であるか | 25 |
| | | これまでの受託施設で培ったノウハウの活かし方 | |
| | | サービスの質の確保の考え方 | |
| 安全衛生管理 | 衛生管理方法 | 衛生管理の基本的な考え方、具体的な管理方法が明記されているか(病原性大腸菌、ノロウイルス等による食中毒対策を含む) | 20 |
| | 食材管理 | 食材の安全性を担保する取り組みがあるか | |
| | 設備、備品の取扱い及び清掃 | 設備・備品を丁寧に取扱うこと、調理場・食堂の清掃が意識されているか | |
| | 環境への配慮 | 食材・水道・電気・ガス等を無駄なく効率よく使用し、ゴミ削減など環境負荷軽減に取り組めるか | |
| | 防火対策 | 防火対策は適切か | |
| 業務実施体制 | 適切な人員配置及び調理体制 | 鴨川青少年自然の家での業務を行うにあって十分な経歴を持つ者が継続的に配置できるか 配食を含めた適切な人材配置ができているか | 25 |
| | 調理業務の工程 | 調理業務の工程は示されているか、その工程は適切か | 5 |
| | 注文やキャンセルなどの連絡体制 | 食事等の注文やキャンセルの連絡体制がミスを未然に防ぐ体制となっているか | 5 |
| | 従事者定期的教育・研修 | スタッフの技術レベルの向上、安全管理に関する教育・研修が実施されているか | 5 |
| | 食材調達(地産地消) | 食材調達の方法、地産地消食材の有無 | 5 |
| | 食物アレルギー等への対応 | 利用者からの相談体制の考え方及び対応方法 | 15 |
| | | 食物アレルギー食の提供方法 | |
| | | 情報提供の考え方及びその方法(メニュー・原材料表の提供) | |
| | | 咀嚼障害者対応の考え方 | |
| | | ハラール対応等の考え方 | |
| 食堂提供業務 | 食料料金 | 料金設定は適切か | 20 |
| | 美味しい食事を提供するための取り組み 献立例 | 利用者の嗜好や季節、食物アレルギーを考慮した献立を作成できるか | |
| | | 食事の量は適切か | |
| | | 盛り付け、彩り等は工夫されているか | |
| | 配食時のサービス | 利用者が満足するサービスの考え方 利用人数が多く利用時間が集中した時の配食の考え方及びその対応方法 | 5 |
| 野外炊事業務 | 野外炊事のメニューの食材等について | 料金設定は適切か | 20 |
| | 受渡保管方法 | 材料の受渡方法や保管方法は適切か | 10 |
| | 追加食材 | 追加食材の種類及び価格は適切か | |
| | 中止対応 | 荒天による中止の場合の対応は適切か | |
| 危機管理体制 | 事故防止への取り組み | 事故防止への取り組みは適切か | 20 |
| | 事故発生時の対応 | 事故発生時の対応は適切か | |
| | 災害時等のキャンセル対応 | 大規模震災等による災害時の対応は示されているか、その内容は適切か | |
| | トラブル発生時の勤務体制 | トラブル発生時の報告体制は適切か | |
| | 苦情処理の考え方 | 苦情処理の考え方は適正か | |
| その他 | 受託実績 | 食堂業務を行うにあたって十分な受託実績を有しているか | 20 |
| | 鴨川青少年自然の家運営上の協力体制 | 鴨川青少年自然の家の業務に関わる要望に臨機応変に対応できるか | |
| | その他の提案 | 鴨川青少年自然の家の業務に関わる発展的な提案が含まれているか | |
| 合 計 | | | 200 |