

豊橋市総合老人ホーム入所者等給食業務 評価基準

審査項目（配点）	点数
<b>ア 給食業務についての基本的な考え方</b> (5点)	
<b>イ 現場管理体制</b> (1) 本社、支店等の連絡・支援体制について (5点) (2) 調理現場の管理体制について	
<b>ウ 衛生管理体制</b> (1) 調理設備・給食材料の衛生管理体制について (10点) (2) 従事者の衛生管理体制について	
<b>エ 食材提供体制</b> (1) 食材の提供に対する考え方について (10点) (2) 地産地消の考え方に基づいた食材の確保体制について	
<b>オ スタッフの確保・配置</b> (1) スタッフの配置計画（栄養士業務・調理業務等職種別、時間帯別の配置人数等具体的に）及び1日のワークスケジュールについて (15点) (2) 内定から給食調理開始までの具体的スケジュールについて	
<b>カ 教育・研修体制</b> (1) 研修内容について (10点) (2) 個人情報の取扱いについて	
<b>キ 給食への取り組み</b> (1) 食事のメニューについて (15点) (2) 特別食への取り組みについて (3) 行事食・イベント食について	
<b>ク 非常時の対応</b> (1) 災害時の対応について (10点) (2) 食中毒等が発生した場合の対応について	
<b>ケ 高齢の入所者施設（特別養護老人ホーム又は養護老人ホーム）での業務実績</b> （メニュー作成から調理までの実績） (5点)	
<b>コ 委託料見積</b> (15点)	
計	