

奈良市一時保護所食事提供業務委託プロポーザル審査基準

第一次審査【プレゼンテーション審査】

大項目	審査項目	評価基準
業務体制	①組織体制・業務実績	<ul style="list-style-type: none"> 調理提供ができる組織体制となっているか。 受託者としての十分な業務実績があるか。
	②運営方針	<ul style="list-style-type: none"> 一時保護所の特色を理解し、本市の意向に沿った運営方針となっているか。 一時保護所職員と連携をとり、協力できる体制がとられているか。
	③人員体制	<ul style="list-style-type: none"> 提案内容を実施できる適切な実施体制（栄養士、調理師など）となっているか。 受託者と委託者の連絡体制が確保されているか。
	④人材育成	<ul style="list-style-type: none"> 従事者のスキル向上のための研修や指導などは行っているか。 個人情報保護の意識向上の為の研修や指導などが行われているか。 事業者全体で入所児童の理解を深める意識向上のための工夫がなされているか。
食事内容	⑤献立作成	<ul style="list-style-type: none"> 入所児童が食事を楽しみにできる食事内容になっているか。 家庭的な食事提供となっているか。 食品構成や給与栄養目標量が適切なものとなっているか。 行事食が、季節感、特別感を感じられる内容になっているか。 献立が色々なメニューでバランスよく作られているか。 旬な食材や地産地消を意識した献立が用意されているか。
	⑥アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> 食物アレルギーのある児童に対して適切かつ配慮された子どもの喜ぶような食事提供がなされているか。 調理方法などの面で安全性が保たれているか。
	⑦個人対応	<ul style="list-style-type: none"> 病人食に対して、急な献立変更の対応ができているか。また、体調不良に配慮された食事となっているか。 宗教上の理由で配慮が必要な事案に対しての対応策が十分であるか。 事務的な対応だけでなく、子どもに寄り添えた対応ができているか。
	⑧調理・盛付け	<ul style="list-style-type: none"> 食欲が掻き立てられるような盛付け方法が提案されているか。 受託者の独自の発想があるか。 調理過程でも食材の品質管理が適切になされているか。 提案された工夫が食事の質の向上につながっているか。 標準作業がマニュアル化されているか。
	⑨食生活	<ul style="list-style-type: none"> 不安定な食生活を送ってきた児童の、食生活改善を図るための提案ができているか。 児童の健康管理や増進が適切に提案されているか。 入所児童への食育への取り組みが提案されているか。 緊急で入所した児童への食事提供について考えているか。
	安全・衛生	⑩食材調達・管理
⑪安全衛生・管理		<ul style="list-style-type: none"> 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。 従事者に対して年間を通じて健康管理が徹底されているか。
⑫危機管理		<ul style="list-style-type: none"> 受託者と従事者が一体となった危機管理体制がなされているか 異物混入などを防止する方策を講じているか。 器具の故障などの調理不能時の具体的な対応が提案されているか。 災害など不測の事態への対策がなされているか。
経費	⑬提案価格	<ul style="list-style-type: none"> 業務分担、経費分担、人員体制等と見積金額が妥当か。

第二次審査【試食審査】

主な評価項目		主な評価視点
《試食審査》	夕食	・夕食として適切な献立か。
		・出来栄え、味付けはよいか。
		・食欲が湧く盛付けになっているか。
		・家庭的な内容となっているか。
	〔午後おやつ 手作り〕	・午後おやつ（手作り）として適切な献立か。
		・出来栄え、味付けはよいか。
		・食欲が湧く盛付けになっているか。
総合	・家庭的な内容となっているか。	
総合	・一日の献立表と食材費が適切か。	

