

評価基準書

別紙2

区分	評価項目	評価の視点	評価得点 (最低水準 点)
(1) 給食に対する 基本姿勢	① 給食に対する考え方と選手への 個別対応について	<ul style="list-style-type: none"> ○選手にとって給食の重要性に対する考え方、メニューに対する考え方、選手の食欲不振時等の対応、食物アレルギーや禁止食等偏食についての考え方と対応、選手からのクレーム発生時の対応と防止策等 ○提供する若しくは提供する予定のメニュー例 	40 〈16〉
	② 食の安全性等の確保	<ul style="list-style-type: none"> ○食材納入業務の選定方法や納入業者の指導監督方法、食材の安全性の確認方法等 ○食材の地産地消について 	
(2) 業務実施体制 (人的体制)	① 従事者の雇用計画について	地元優先の雇用計画や長期の雇用の取り組みについて考慮した提案をしているか。	20 〈8〉
	② 従事者の配置体制について	<ul style="list-style-type: none"> ○朝食、昼食、軽食、夕食、夜食時のスタッフ配置及び人員 ○通常の調理業務はもとより、アレルギー対応等に対応できるだけの従事者の配置体制が確立されているか。 	
	③ 従事者の指導監督について	自転車競技法に定める事項及び競輪場執務印に準ずる事項等を遵守させるための従事者の指導監督方法等	
(3) 衛生管理	① 衛生管理体制について	衛生管理マニュアル等を確立し、調理業務を行っているか。	20 〈8〉
	② 事故発生時の対応及び防止策について	食中毒や異物混入等の未然防止に向けて、施設・設備の点検や作業管理表の作成など具体的な防止策を有しているか。また、発生時の緊急体制が確立されているか。	
(4) 業務実績	会社の業務実績について	公営競技及びその他競技施設における給食業務実績又は類似業務の実績が豊富であるか。	20 〈8〉
合計			100