評価基準（足助地区）

1　業務経歴等【事務局評価】

1	業務実績	本業務及び本業務と同種・類似業務の実績があれば、豊田市以外の業務も含めて、当てはまる場合はチェックを入れてください。また、複数の市町村又は企業等から業務委託された実績があれば、併せてチェックをしてください。 ただし、実績は本業務で使用する調理施設で調理した令和３年４月以降の実績のみ認めるものとします。	□　安否確認含む配食サービス	3　チェックあり 0　チェックなし
			□　複数箇所からの配食サービス事業受託実績がある	2　チェックあり 0　チェックなし
2	調理可能数	施設名、所在地、1日あたりの調理可能食数を記入してください。食数は本業務のみに係る数量としてください。 ※複数調理施設の場合は施設ごとに記載してください。	施設① 施設名 所在地 調理可能食数（昼食）　（　　）食 調理可能食数（夕食）　（　　）食 施設② 施設名 所在地 調理可能食数（昼食）　（　　）食 調理可能食数（夕食）　（　　）食 施設③ 施設名 所在地 調理可能食数（昼食）　（　　）食 調理可能食数（夕食）　（　　）食 施設④ 施設名 所在地 調理可能食数（昼食）　（　　）食 調理可能食数（夕食）　（　　）食	3　計２００食以上 0　計２００食未満
3	地域内雇用	事業所内の全従業員に占める配達員、調理員等従業員として雇用している豊田市民及び地域住民の割合を記入してください。 ※ヒアリング時点で雇用している従業員を基準に算出してください。 ※地域住民は、配達区域に居住している従業員を指します。	従業員数　（　　）人 うち豊田市民数　（　　）人　割合（　　）%	6　８割以上　3　5割以上　0　5割未満
			うち地域住民数　（　　）人　割合（　　）%	7　８割以上　4　5割以上　0　5割未満
4	特別食の提供	普通食及び普通食を刻んだ食事の他に、カロリー、塩分等を調整した食事、飲み込む力が弱い人向けの食事（「特別食」という。）の提供について当てはまるものにチェックを入れてください。	□　アレルギー対応食　　□ムース食 各種調整食　□カロリー　□ 塩分　□たんぱく質	各1点
5	取得している第三者認証	コーデックス委員会のHACCPの７原則を要件としている第三者認証（例：JFS、FSSC22000、SQF等）を取得している場合は名称を記入してください。		5　記載あり 0　記載なし
6	食品衛生監視票の点数について	令和６年４月以降に実施した食品衛生監視のうち、直近の食品衛生監視票の点数を記載してください。	食品衛生監視票を添付	5　60点以上 0　60点未満、未実施
7	献立作成者	献立を作成する者にチェックを入れてください。	□　栄養士	7　チェックあり 0　チェックなし
8	普通食の刻み対応	利用者の要望（普通食の刻み）に対応することができるかどうか、当てはまるものにチェックを入れてください。	□　対応可 □　対応不可	7　対応可 0　対応不可
9	実施日	年中無休で対応することができるかどうか、当てはまるほうにチェックを入れてください。	□　対応可 □　対応不可	10　対応可 0　対応不可
10	昼・夕食対応	昼食・夕食ともに対応することができるかどうか、当てはまるほうにチェックを入れてください。	□　対応可 □　対応不可	10　対応可 0　対応不可
11	常温食による提供	常温食による提供ができるかどうか、当てはまるほうにチェックを入れてください。	□　対応可 □　対応不可	7　対応可 0　対応不可

12	食事代徴収方法	食事代の徴収方法について、現金、クレジット、口座引落に対応できるかチェックを入れてください。 ＊手数料は業者負担	□　対応可 □　対応不可	7　対応可 0　対応不可
13	ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の実施	ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の実施状況について、以下の項目で該当するものにチェックを入れてください。 １．衛生管理計画を作成している ２．必要に応じて手順書を作成している ３．食品取扱者等に教育訓練を実施している ４．衛生管理の実施状況を記録し、保存している ５．効果を検証し、計画・手順書を見直している	□　衛生管理計画を作成している □　必要に応じて手順書を作成している □　食品取扱者等に教育訓練を実施している □　衛生管理の実施状況を記録し、保存している □　効果を検証し、計画・手順書を見直している	9　5つ全てにチェック 0　0～4つにチェック

2　業務実施計画等【選考委員評価】

1	緊急・異常時等の対応	配達した際に利用者が倒れ、意識がないことを発見した場合に、配達員が取るべき行動及び配達員から会社や緊急連絡先等、豊田市への連絡体制等について、どのように対応するかを記述してください。	（記述）	6　十分な応対ができている 4　必要な応対がなされている 0　応対が不十分である
2	業務に対する考え	当該事業の目的と安否確認の重要性・実施手順について、考えていることを記述してください。	（記述）	5　事業を十分理解している 3　事業を理解している 0　事業を理解していない
		当該事業の目的と安否確認の重要性・実施手順について、全社員に徹底するための方法を記述してください。	（記述）	5　全社員への徹底が十分にできている 3　全社員への徹底ができている 0　全社員への徹底が不十分である
		食中毒を起こさないために取り組んでいること、考えていることを記述してください。	（記述）	5　十分な対策がなされている 3　必要な対策がなされている 0　対策が不十分である
		万が一、貴事業所が配達した弁当で食中毒が発生した場合に、可能な限り継続して事業を実施するためにできる対応及び早期に事業を再開するために行う対策等を記述してください。	（記述）	5　十分な対策がなされている 3　必要な対策がなされている 0　対策が不十分である
		利用者の個人情報保護に対する考えや個人情報保護のために行っている対策を記述してください。	（記述）	5　十分な対策がなされている 3　必要な対策がなされている 0　対策が不十分である

3　価格【事務局評価】

1	業務にかかる費用	利用者負担（３００円）を除いた業務にかかる費用を記入してください。（普通食の場合） １食当たりの食事単価で、配達費等及び消費税等相当分も含めた金額としてください。 市負担基準価格を足助地区1,070円として、これより減額となる場合は加点とします。	市負担　１食当たり　（　　）円	最大５０点 【失格】 1,070円を超える

※評価点（５００点）＝（業務経歴等（９３点））＋（食事サンプル審査及び業務実施計画等（５１点）×７人）＋（価格（５０点））

※失格要件は以下の（1）～（3）のとおり

（1）食事サンプル審査において、選考委員の過半数が不可の評価をした項目が１つでもある場合

（2）業務経歴等において、採点項目７から１３（９，１０を除く）のうち、０点の項目が１つでもある場合

（3）価格が１，０７０円を超える場合