

評価項目

No.	大分類	中分類	小分類	説明	配点	
1	全体計画	全体方針		<ul style="list-style-type: none"> <li>・グループが本事業に取り組むにあたっての全体方針</li> <li>・本事業の目的を達成する上での配慮・工夫</li> </ul>	10	
		全体スケジュール		<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業全体のスケジュール表</li> <li>・運営開始までのスケジュール表</li> </ul>		
2	業務体制	業務実施体制		<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理・洗浄業務の実施体制（各業務の社員・パートの人数（午前・午後）を明記）</li> <li>・責任者の資格、実績等</li> <li>・優秀な人材確保の具体的な方策、労働条件の工夫</li> <li>・欠員時の対応</li> <li>・緊急時の対応</li> </ul>	25	
		リスク管理		<ul style="list-style-type: none"> <li>・支援体制</li> <li>・バックアップ体制</li> <li>・履行保証</li> <li>・保険の付保についての考え方</li> </ul>		
3	機器配置計画	配置計画	配置計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・提供食数を踏まえ、調達する厨房機器整備や備品確保の考え方</li> <li>・厨房機器整備や備品の選定基準、能力、機能</li> <li>・厨房機器の配置計画</li> </ul>	15	
			図面	・配置平面図		
			機器リスト・カタログ	・厨房機器リスト、カタログ		
		維持管理計画		<ul style="list-style-type: none"> <li>・厨房機器のメンテナンス計画</li> <li>・点検業務</li> </ul>		
4	各業務方針・計画	準備業務	機器配置スケジュール	・機器配置に係るスケジュール表	20	
			開業準備スケジュール	・開業準備計画（リハーサル、従業員の研修等）		
		運営業務	調理、配送・回収、洗浄全体計画			<ul style="list-style-type: none"> <li>・各業務の工程表</li> <li>・業務遂行の確認</li> </ul>
			配送業務方針・計画			<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送・回収計画の考え方</li> <li>・配送車両について</li> <li>・配送・回収ルート</li> <li>・配送車のタイムスケジュール</li> <li>・各配送車のコンテナ数</li> </ul>
						調理業務方針・計画
			支援・サービス・品質の向上提案			<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立作成支援の考え方</li> <li>・食育推進に向けた支援の提案</li> <li>・運営業務の品質を確保するための提案</li> <li>・町の負担を軽減する提案</li> <li>・保護者の安心感向上の提案</li> </ul>
独自提案		<ul style="list-style-type: none"> <li>・独自提案</li> <li>・自由提案</li> </ul>				
6	見積価格				10	
					100	