

## 令和3年度嬉野市食の自立支援事業評価基準

	評 価 項 目
1	<b>【衛生管理体制】</b>
	(1) 食品衛生責任者が配置されているか (2) 衛生管理に関する方針が示されているか
2	<b>【配食業務の実施体制】</b>
	(1) 業務責任者が配置されているか
	(2) 業務の実施体制が明示されているか
	(3) 配食車両が確保できているか (4) 災害や事故等の発生においても、業務が円滑に継続できるよう計画がされているか
3	<b>【提供される弁当の内容】</b>
	(1) 栄養バランスを考慮した献立となっているか (2) 献立の種類や頻度等は適切か
4	<b>【過去の業務実績】</b>
	(1) 過去に類似する配達利用者数、配達数、配達エリアが提示され、業務遂行の実現性、サービスの質の維持が期待できるか
5	<b>【試 食】</b>
	(1) 分量（主食・主菜・副菜）は適切か
	(2) 味は適切か
	(3) 盛り付け（色彩）は適切か (4) 容器は適切か
6	<b>【職員研修】</b>
	従事する職員の研修は適切か
7	<b>【見積額】</b>
	単価の設定は適切か
8	障がい者雇用についての配慮があるか
9	その他（事業所のアピール）