

選手宿舍食堂及び売店運営業務 公募型プロポーザル 評価基準書

区分	評価項目	評価の観点	小計
経営状況点	事業者の経営状況	・経営状況が健全であり、業務を長期的、継続的に行うことが可能であるか	15
	公営競技及びその他の給食業務の実績	・公営競技及びその他競技施設等における給食業務実績または類似業務の実績が豊富であるか	
	配置予定者の業務実績	・配置予定者の業務実績が豊富であるか	
業務管理点	従業員の配置計画	・従業員の配置は適切か ・地元優先の雇用計画や長期雇用の取組について考慮されているか ・従業員の待遇等 ・労働安全衛生面 ・感染症対策を徹底しているか	25
	従業員の指導監督	・自転車競技法に定める事項及び競輪場執務委員に準ずる事項を厳守するとともに、衛生管理の徹底や火災・事故等を起こさないための従業員に対する指導監督方法等	
	賠償責任	・賠償責任の方針、対応方法及び賠償能力等	
業務内容点	給食に対する考え方と個別対応	・選手の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 ・提供する又は提供する予定のメニュー例	50
	食の安全性等の確保	・食材納入業者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 ・従業員及び調理器具等の衛生管理方法等	
	食の地産地消の方針及び対応	・食材の地産地消について	
	売店販売	・選手のニーズに沿った品揃え（品数、種類） ・売店業務に対する考え方や対応、その他提案等	
事業費	見積価格における評価	・提案内容に見合った見積価格となっているか	10
合計 (最低水準)			100 (60)