

評価基準表

区分	評価項目	評価の視点	配点数 (最低水準点)	評価得点
1 業務管理	・従業員の配置計画	・朝、昼、夕食時のスタッフの配置状況	20 (12)	
	・従業員の配置計画従業員の指導監督	・自転車競技法に定める事項及び競輪場執務員に準ずる事項等を遵守させるための従業員の指導監督方法等	20 (12)	
2 業務内容	・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、食物アレルギーについての考え方と対応	10 (6)	
		・提供する予定のメニュー例 ※試食含む	10 (6)	
	・食材の安全性等の確保	・食材納入業者の指導監督方法、食材の安全性の確認方法等	10 (6)	
		・食材の地産地消について ※試食含む	10 (6)	
3 衛生管理及び危機管理体制	・事故防止策について	・食中毒や異物混入等の未然防止に向けて、調理器具等の点検や作業管理表の作成など具体的な防止策について	20 (12)	
合 計			100 (60)	