

給食調理委託業務プロポーザル 実施要領

給食調理委託業務プロポーザルを下記の要領にて実施いたします。

実施日 平成30年6月25日 10:00~11:00 11:00~12:00 2組

平成30年6月26日 10:00~11:00 11:00~12:00 2組

業者側

1. プロポーザルの持ち時間は1時間以内とする。
時間の内訳は、初めの30分は企業のアピールポイント、調理方針、調理方法等の説明。残りの30分は試食とする。
2. 料理は原価250円、食数は5食用意をする
3. 食器は施設のものを使用する。
4. メニューの指定はないが、特別養護老人ホームの入所者が食べる普通食とする。
5. 品目は、主食、汁物、主菜、副菜（2品以内）、デザート等（単品の場合も可）とする。
6. 1食のカロリーは500~600kカロリーとする。食物繊維は5g以上。
7. 栄養価の提示をしてもらいたい。（エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食物繊維、塩分等）

施設側

1. 評価者
実施までに評価の選任を行う。
2. 評価は別紙の評価表により行う。
3. 評価者が使用する皿等は使い捨てのものを使用する。

プロポーザル 試食評価表

業者名 _____

主食 (米)

硬さ やわらかい : 適当 : 硬い
味 おいしい : 普通 : おいしくない (薄い : からい : 甘い)

意見 _____

汁物

味 おいしい : 普通 : おいしくない (薄い : からい : 甘い)

意見 _____

主菜 ()

硬さ やわらかい : 適当 : 硬い
味 おいしい : 普通 : おいしくない (薄い : からい : 甘い)
分量 少ない : 適当 : 多い

意見 _____

副菜 1 ()

硬さ やわらかい : 適当 : 硬い
味 おいしい : 普通 : おいしくない (薄い : からい : 甘い)
分量 少ない : 適当 : 多い
盛付 よい : 普通 : 悪い
色彩 よい : 普通 : 悪い

意見 _____

副菜2 ()

硬さ やわらかい : 適当 : 硬い
味 おいしい : 普通 : おいしくない (薄い : からい : 甘い)
分量 少ない : 適当 : 多い
盛付 よい : 普通 : 悪い
色彩 よい : 普通 : 悪い

意見

デザート等 ()

硬さ やわらかい : 適当 : 硬い
味 おいしい : 普通 : おいしくない (薄い : からい : 甘い)
分量 少ない : 適当 : 多い

意見

所見

評価者
