

渋川市南部学校給食共同調理場調理配送等業務委託評価基準表

1 提案点評価

評価項目		評価の着目点	ウェイト	配点上限
会社 の 体制	会社概要及び 財務状況	企業理念 財務状況	4	20
	学校給食に対 する理解	学校給食の意義や目的に対する理解 学校給食に対する業務コンセプト	4	20
	受注実績	2, 500食以上の共同調理場方式における 学校給食調理業務の実績 調理配送業務一括受託実績	2	10
提案 内容	業務執行計画	業務の品質管理 発注者との連絡体制	6	30
	人員配置体制	指揮命令系統や報告体制 有資格者数や人数確保体制	10	50
	衛生管理体制	衛生管理対策や指導、検査体制 従事者の健康管理	10	50
	危機管理体制	食中毒や異物混入等の防止策及び発生時の対応 災害時対応、協力体制	10	50
	職員研修計画	従事者に対する巡回指導及び研修計画	2	10
	アレルギー対応	アレルギー対応の実績 アレルギー対応の実施体制	10	50
	食育	児童生徒に対する食に関する指導の協力体制 新たな献立の提案	2	10
	配送業務体制	配送計画や安全確保 配送車の管理	4	20
合計				320

提案点については、委員1人当たり320点とする。

また、事業者別に、評価項目合計点の最高得点及び最低得点を配した選定委員の得点を除いた点数を合計し、満点は2, 240点とする。

2 価格点評価

所定の算定式により計算し、満点を560点とする。