

別表1 <プロポーザル評価項目>

①企業評価 (配点30点)

評価項目	評価の観点	配点	審査員1	審査員2	審査員3	審査員4	審査員5	審査員6	審査員7	計
企業理念	学校給食に対する基本的な考え方(食育等含む)・調理業務に取り組む意欲	5	4	4	5	5	5	4		27
業務概要・実績	有資格者及び技術者数、業務経験者の保有状況	5	4	5	5	4	4	4		26
	学校給食調理業務受託実績	5	5	5	5	5	5	5		30
危機管理体制	調理事故・異物混入・アレルギー誤配等防止に関する具体的な対応策	10	8	8	8	8	8	8		48
	製造物賠償責任保険 (P L 保険) 等の損害賠償制度の加入グレード	5	5	5	5	5	5	5		30

②技術力評価 (配点60点)

評価項目	評価の観点	配点	審査員1	審査員2	審査員3	審査員4	審査員5	審査員6	審査員7	計
提案内容の的確性	学校給食の専門性、サービス水準、安定的な提供に関する具体的な対応策	10	8	7	10	9	8	8		50
給食調理及び配送の人員体制	業務従事者の勤務体制、休暇、インフルエンザ等による代員確保体制	10	9	8	10	8	10	10		55
	施設及び施設設備、厨房機器に対する取扱いについての考え方	5	4	3	5	4	5	4		25
	食缶、コンテナ等備品に対する取扱いについての考え方	5	4	4	5	4	5	3		25
衛生管理体制	事業者として、衛生管理を徹底するための具体的な方策	5	4	4	4	5	4	4		25
労働安全管理体制	事業者として、労働安全管理を徹底するための具体的な方策	5	4	3	4	5	4	4		24
職員研修、移行準備等	業務従事者に対する指導及び研修計画	5	4	4	5	5	4	3		25
	地元採用計画及び従事者に対する処遇やモチベーション向上への方策等	5	5	3	5	4	5	3		25
災害時における市との連携体制等 (防災訓練含む)	災害時 (台風時含む) における具体的な行動体制 防災訓練 (炊き出し等) についての考え方、市との連携業務体制	10	10	8	8	8	8	8		50

③価格評価 (配点10点)

評価項目	評価の観点	配点	審査員1	審査員2	審査員3	審査員4	審査員5	審査員6	審査員7	計
見積価格	価格評価	5	4	4	5	5	5	3		26
	積算根拠の妥当性	5	4	4	5	4	5	3		25

100 86 79 94 88 90 79 0 516

516 ÷ 6 = 86.00
合計 審査員数 平均点