

赤磐市立東学校給食センター調理等業務委託に係る公募型プロポーザル審査要領

(抜粋)

6 企画提案書の審査方法

(1) 審査基準

評価項目		配点
①	会社概要及び給食業務委託の実績	20 / 200点
②	安全・衛生管理体制	20 / 200点
③	業務実施体制	20 / 200点
④	教育研修体制	20 / 200点
⑤	危機管理体制	20 / 200点
⑥	稼働準備体制	10 / 200点
⑦	給食サービスの向上	30 / 200点
⑧	給食材料の取扱い	10 / 200点
⑨	その他仕様書以外の発展的な提案	30 / 200点
⑩	見積価格の評価	20 / 200点

①から⑨までの点数については整数とする。

価格点については、配点（20点）に無効以外の最安提案価格の当該提案価格に対する割合を乗じ小数点以下は四捨五入して算出する。

$$\text{価格点} = (\text{最安提案価格} / \text{提案価格}) \times 20 \text{点}$$

審査は総合審査方式により行う。提案参加者からの提出書類、企画提案書、プレゼンテーションの内容及び見積書等を比較・検討し総合的に審査、採点することにより、最高点となった受託候補者1者を選定する。

(2) 審査項目

① 会社概要及び給食業務委託の実績

ア 会社概要について（特色、セールスポイント等）

イ 学校給食調理業務受託実績（企業グループ全体での実績で判断することも可とする）

※公告日時点で履行している代表的なものを最大9件まで記載し、契約書の写し又は発注書の証明等を必ず添付すること。

併せて、代行保証の体制を有することを証明する書類を必ず添付すること。

② 安全・衛生管理体制

ア 社内の管理体制及びマニュアルの整備について

イ 従事者の健康管理及び感染症罹患時の対応について

ウ 異物混入等のインシデント防止対策と発生時の対応について

③ 業務実施体制

ア 従事者の確保及び配置に対する考え方について

イ 人員の配置構成について

- ウ 各業務部門の1日のタイムスケジュールについて
- エ 本部スタッフの運営支援体制
- ④ 教育研修体制
 - ア 従事者の教育研修に対する基本的な考え方について
 - イ 教育研修体系、研修内容及び研修方法等について
 - ウ 業務マニュアルの整備について
- ⑤ 危機管理体制
 - ア 食中毒や災害時の対応について
 - イ 非常時における給食確保について
- ⑥ 稼働準備体制
 - ア 業務開始に向けた人員体制及び準備スケジュールについて
- ⑦ 給食サービスの向上
 - ア 給食に対する満足度及び喫食率を高めるための対応について
 - イ アレルギー対応に対する考え方について（現在、除去食対応を基本としている）
 - ウ 給食へのクレーム対応について
- ⑧ 給食材料の取扱い
 - ア 品質管理方法等
 - イ 食の安全への取り組みについて
- ⑨ その他仕様書以外の発展的な提案