

倉敷市立真備学校給食共同調理場給食調理業務等委託事業者 審査基準書（兼配点表）

書類審査 300点満点

評価項目	評価の視点	大配点	小配点
事業者の体制	業務を適正に執行できる会社・体制であるか	100	100
調理業務の受託実績	類似規模の事業実績を有しているか	50	50
アレルギー対応食への体制	アレルギー対応食を提供するノウハウがあるか	50	50
見積金額	113,400,000円を上限額とし、上限額から17万円下がるごとに1点加点とする（上限100点）	100	100

プレゼンテーション 700点満点

評価項目	評価の視点	大配点	小配点
業務従事者の配置計画	適正かつ効率的な人員配置であるか	150	50
	責任者や有資格者の配置は適切か		50
	欠員が生じた場合、迅速な対応がとれるか		50
業務実施体制	指揮命令系統は明確であるか	200	50
	調理員に対する研修体制が整っているか		50
	食中毒や異物混入発生時の迅速な対応は可能か		50
	業務中の災害及び事故への対応とその防止策が適切か		50
衛生管理体制	学校給食衛生管理基準を遵守できる体制か	150	50
	衛生管理に関するマニュアルは整備されているか		50
	衛生管理に関する研修は実施されるか		50
食育への対応	学校における食育について倉敷市教育委員会との協力体制は整っているか	60	30
	倉敷市の地場産物について理解し、調理の提案があるか		30
その他	新しいメニューへの対応に積極的な協力が期待できるか	140	50
	防災対策の考え方や災害時の協力体制、学校給食再開に向けた体制が整っているか		30
	その他、特筆すべき事項について		60

評価点数合計 1000 1000