

海老名市小・中学校調理等業務委託に係る審査について

1 審査方法

各者の提案書をもとに、提案事項についてのプレゼンテーション及びヒアリングを行う。審査は、提案内容について、審査員計5人が次の審査基準ごとに評価し、評価点数の合計点（評価点数の合計点（100点満点×5人+「費用（見積額）」の50点=550点満点）をもって順位を決める。

なお、合計評価点が同点の場合は、下表の審査項目「実施体制・運営体制」、「安全性、アレルギー対応、衛生管理」、「運用体制、緊急時対応」、「その他」の順で項目ごとでの評価点数の合計点をもって順位を決める。

審査対象者が1者の場合は、評価点数の合計（500点満点中）300点以上である場合は、最優秀者とする。

また、「費用」を除き13ある審査視点において、審査員計5人の内、1つでも1点と審査された場合は審査の対象外とする。

2 審査項目、審査視点等

各審査項目について、評価内容及び点数は次のとおりとする。

- 提案内容が極めて優れており、大いに期待できる。・・・5点
- 提案内容が優れており、十分に期待できる。・・・4点
- 提案内容に期待できる。・・・3点
- 提案内容にあまり期待できない。・・・2点
- 提案内容にほとんど期待ができない。・・・1点

審査項目	審査視点	評価点	係数	配点	関連様式
実施体制 運営体制	各施設における組織体制、人員配置、役割分担について、十分に理解できるものであるか。また、その内容が現実的に実現可能か。	5	2	40	課題1
	複層階である中学校給食調理施設では、人員数、作業内容、所要時間等が見込まれたものであるか。また、配送計画が優れた提案であるか。	5	2		
	従事する正社員、パートタイマー等の構成、また、有資格者等の配置は十分に考えられたものであるか。	5	2		
	施設間の共存、相互サポート等、3施設一体での委託業務であるということが生かされているものであるか。	5	2		
安全性 アレルギー対応 衛生管理	大量調理という特徴を理解した上での安全確保、衛生管理の考え方であるか。	5	2	30	課題2
	事故等が発生しないための日常的なリスクの軽減策、メンテナンスの工夫がされているか。	5	2		
	食物アレルギーの対応に関する具体的な実施内容、手順、防止策、チェック体制が考えられたものであるか。	5	2		
運用体制 緊急時対応	不測の事態が発生した場合の対応策について考えられているか。	5	1	15	課題3 課題4
	業務開始時に円滑に業務が遂行できるような準備の計画であるか。また、市との協働体制がみられるか。	5	1		
	独自の提案や創意工夫のある優れた提案がなされているか。	5	1		
その他	課題提出内容とヒアリング時の説明に矛盾はなく整合性があり、本業務を遂行できるか。	5	1	15	/
	ヒアリングでの質問に対して十分な回答となっているか。	5	1		
	本業務の目的を十分に理解しており、給食の提供に貢献し、市との協力体制がみられるか。	5	1		
費用	見積額 ※採点方法は、『50点×（応募者全体の内の最低見積額÷応募者の見積額）』とします（小数点を切捨て）。	/	/	50	様式4 (見積書)