

給食食材納入業務委託プロポーザル審査結果

評価項目		評価基準等	点数配分	Good Works	
(1)	納入食材の衛生管理体制	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の安全性を確保するための取組みや設備が整っている。 ・従業員の健康管理や食材を保管する施設の管理等がされている。 ・食材に応じて必要な温度管理がされている。 ・納入に使用する容器や包装材の衛生管理がされている。 	110	90	
(2)	納入食材の運搬体制	<ul style="list-style-type: none"> ・食材を運搬する際の車両が運搬専用車両とされている。 ・運搬過程において、異物の混入等への対策が取られている。 ・運搬時に食材の損傷や変色、腐敗などの確認が実施されている。 ・適正な温度管理がされている。 	110	85	
(3)	納入食材の品質管理体制	<ul style="list-style-type: none"> ・仕様書に掲載された規格・品質が確保されている。 	110	93	
(4)	納入単価の決定方法	<ul style="list-style-type: none"> ・基準以上の品質を確保し、より安価に納品できる提案となっている。 ・納入単価の決定方法が明瞭に確認できる。 	110	91	
(5)	納入単価が適正であることの確認方法	<ul style="list-style-type: none"> ・単価の設定方法が妥当であると判断できる。 	110	91	
(6)	緊急時の体制	<ul style="list-style-type: none"> ・緊急時における体制が充実している。 ・幼保施設、学校及び教育委員会との連絡体制が構築されている。 	110	99	
(7)	苦情への対応	<ul style="list-style-type: none"> ・幼保施設、学校及び教育委員会から苦情が出た場合の対応体制が構築されている。 	110	100	
(8)	従事者に対する衛生管理等に関する教育・研修体制	<ul style="list-style-type: none"> ・知識向上や安全面等に関する教育・研修等が計画されている。 	110	93	
(9)	満足度向上のための具体的な方法	<ul style="list-style-type: none"> ・事業者独自の取組みで、幼保施設及び学校が求めるものが提案されている。 	110	95	
(10)	その他、学校給食食材納入にあたっての提案等	<ul style="list-style-type: none"> ・事業者独自の提案がされている。 (給食の向上に繋がるような提案になっているか) 	110	97	
※合計得点は審査員11名の合計点 ※合計得点の満点は1,100点 (100点満点×11人=1,100点) ※合計得点が770点未満の場合は不採用			合計得点	1,100	934
			結果	/	採用