

天王小学校給食用弁当配送業務委託プロポーザル 評価基準

項目	内容	調査方法	点数
栄養 バランス (10点)	栄養バランスがとれているか。	試食 書類審査	10
献立 (10点)	多様な献立を立案しているか。子どもに適した献立となっているか。	書類審査	10
安全性 (30点)	食品監視表の評価点数	書類審査	10
	緊急時の対応は取れているか。	書類審査	5
	安全な食材を使用しているか。	書類審査	5
	アレルギーへの配慮がされているか	書類 ヒアリング	10
味付け (10点)	味付けは子供にあっているか。安全で良質な食材を使用しているか。	試食 書類審査	10
見た目 (10点)	彩りはよいか。材料の切り方や大きさは子供にあっているか。容器はどうか。	試食	10
業務方針 (25点)	小学校の給食用弁当に対する事業者の考え方	ヒアリング	10
	業務実績	ヒアリング	10
	調理員配置数	書類審査	5
機動性 (10点)	天王小学校への弁当配送をできるだけ短時間でできる体制であるか。	ヒアリング	10
取組意欲 (10点)	小学校の給食用弁当に対する事業者の取組み意欲はあるか。	ヒアリング	10
衛生管理 (35点)	事業者の衛生管理に関する考え方内容	ヒアリング	10
	異物混入や食中毒等に対する具体的な防止策	ヒアリング	10
	調理従事者の検便検査結果に対する対応はどうか。調理従事者の健康管理への取り組みはどうか。	書類審査 ヒアリング	10
	調理環境は整備されているか。	現地調査	5
提案金額 (50点)	当該契約に対し、適切な提案金額か	書類審査	50
合 計			200