

君津市学校給食共同調理場調理等業務委託受託者選定 審査基準表

審査項目	審査基準	非常に 優れて いる	優れて いる	普通	やや 劣る	劣る	配点
【選定委員審査項目】							
実施体制	- 本市からの指示事項が迅速に伝達される体制や調理場内における指揮命令系統 - 業務従事者の欠員が生じた場合の体制及び対応 - 従業員への指導及び研修の内容や方法	10	8	6	4	2	10
衛生管理	- 衛生管理に関する考え方や基本的な取り組み - 調理室、配送車、配膳室等の衛生管理方法 - 業務従事者の日常的な健康管理（各種検査を含む）	20	16	12	8	4	20
アレルギー	アレルギー代替食に関する体制や対応方法	20	16	12	8	4	20
危機管理	- 突発的な献立変更や食数変更等に関する対応 - 異物混入や食中毒等の事故等への予防策や対応	20	16	12	8	4	20
雇用・経済	- 地元雇用の推進に関する取り組み - 地元企業の活用等による地元経済への貢献	10	8	6	4	2	10
選定委員配点小計（選定委員1名分）		80					
選定委員配点合計（選定委員7名*80点）		560					

別紙

審査項目	審査基準	非常に 優れて いる	優れて いる	普通	やや 劣る	劣る	配点
【事務局審査項目】							
業務体制	業務を確実に実施できると見込まれる体制であるか（配置人数）	2 5	2 0	1 5	1 0	5	2 5
業務実績	学校給食調理施設で、本業務の内容と同種又は類似の業務を行った実績はあるか（実績件数）	2 0	1 6	1 2	8	4	2 0
財政能力	本業務委託を円滑に遂行できるよう、安定的かつ健全な財政能力を有しているか（財務諸表）	2 5	2 0	1 5	1 0	5	2 5
価格	最低見積価格／提出見積価格×配点（少数点以下切り捨て）						7 0
事務局配点合計		1 4 0					
総合配点合計（選定委員 5 6 0 点＋事務局 1 4 0 点）		7 0 0					