

伊丹市児童くらぶ長期休業期間昼食提供事業プロポーザル 企画提案書等評価要領

事業者選定に係る企画提案書等の評価については、以下により行う。

1. 合計点及び審査員ごとの配点

- 合計点は、審査員の採点結果を単純集計する。(合計点600点)
- 各審査員の採点は、「2. 各項目の審査基準」に基づき採点する。(配点100点)

2. 各項目の審査基準

(1) 事業者評価(配点:15点)

①企業理念及び企業状況について、提出書類の内容並びにヒアリングの内容を踏まえて、審査員の主観的評価により総合的に判断し、表1により評価する。

表1 (1)事業者評価

評価項目	評価事項
①企業理念・企業状況 【配点:3点】	・児童くらぶにおける昼食提供の意義目的に対する基本的な考え方、安定的な運営が可能な経営能力、保有技術者数など ・生産物賠償責任保険等の加入状況等
②業務実績 【配点:12点】	本市と同様の大量調理を行う調理経験と見込まれる対応力について評価する。 ・1日1,200食以上の昼食提供受託実績 ・新規受託実績 ・調理配送配膳一括受託実績 ・注文受付から費用徴収業務の実績

(2) 技術力評価(配点:55点)

①実施方法及び主な事業概要 ②食物アレルギー対応 ③衛生管理体制 ④人員配置体制 ⑤業務従事者の健康管理 ⑥危機管理体制について、企画提案書の内容を踏まえて、審査員の主観的評価により総合的に判断し、表2により評価する。

表2 (2)技術力評価

評価項目	評価事項
①実施方法及び主な事業概要 【配点:18点】	・調理業務についての考え方、安全・安心でおいしい昼食を提供するための実施方針・当該事業継続性(喫食率維持のための工夫)等に関する事項 ・配送計画や安全運行、配送時の衛生管理体制に関する事項 ・職員研修体制や開始準備計画等に関する事項等 について総合的に評価する。

	・昼食提供までの事務フロー（保護者の注文：キャンセル期日等・児童喫食・費用の支払い方法等）
②食物アレルギー対応 【配点：3点】	調理実績やアレルギー対応に関する考え方、事故防止の方法等について総合的に評価する。
③衛生管理体制 【配点：15点】	・衛生管理に関する考え方 ・HACCP（導入時を含む）に関する実績、管理体制 ・独自の衛生管理体制等について総合的に評価する。
④人員配置体制 【配点：9点】	・配置人数、組織体制、勤務体制・業務責任者等の配置状況 ・業務責任者等の資格、経験・代替者確保体制・作業工程表、作業動線図の作成内容 について総合的に評価する。
⑤業務従事者の健康管理 【配点：2点】	従業員の健康管理等 について総合的に評価する。
⑥危機管理体制 【配点：8点】	・食中毒、異物混入等の防止策、対応体制などの安全・安心に関するリスク管理 ・災害発生時の緊急対応、支援体制 について総合的に評価する。

(3) 価格評価（配点：20点）

提出された見積書に記載された価格を表3により評価する。

表3 (3)価格評価

評価項目	評価事項
見積価格 【配点：20点】	20点×(1-見積価格/提案上限価格)にて評価する。 ※小数点以下第3位を四捨五入する

(4) 試食による評価（配点：10点）

伊丹市児童くらす長期休業期間昼食提供事業に係る公募型プロポーザル実施要領4.スケジュールのプレゼンテーション当日に、審査員6名に対して、高学年用（サイズ大）の昼食を用意し、実際に試食を行い審査員の主観的評価により総合的に判断し、表4により評価する。

表4 (4)試食評価

評価項目	評価事項
①喫食量及び味つけなどの内容 【配点：7点】	・児童の喫食量を考慮した提供量 ・児童の興味を引く献立になっているか ・児童が完食するような味付けになっているか

②昼食提供に関する工夫 【配点：3点】	・児童が昼食提供を注文したくなるような工夫をしているか
------------------------	-----------------------------