

評価基準表(評価項目・内容・配点)

	評価項目	内容	配点	
			【一次審査】 書類審査	【二次審査】 プレゼンテーション
1	企業理念等	学校給食の意義や重要性、給食提供に対する考え方	5	5
		学校栄養教諭・栄養職員及び学校との協力体制	5	5
2	衛生管理	衛生管理に対する考え方、衛生指導や検査体制	5	5
		従事者の健康管理体制と感染症発生時の対応について	5	5
3	調理業務	調理工程及び調理方法に対する創意工夫や提案	10	10
		業務を遂行するための人材の確保、従事者欠員時の対応	10	10
4	危機管理	食物アレルギー対応についての考え方や取組	10	10
		調理ミス、食中毒、異物混入、火災等の予防対策及び事故発生時の対応	10	10
5	現場管理	受託者の巡回等による業務点検、指導、具体的な現場管理	5	5
		衛生管理・調理技術向上等に関する教育・研修計画(過去1年の研修実績を記載)	5	5
6	独自提案	食育の推進、災害発生時の協力、環境配慮の取組等	5	5
事務局審査	従事者配置計画 【一次審査項目】	安定した給食調理が可能な人員配置体制となっているか	10	
	業務実績 【一次審査項目】	目黒区を含む特別区で受託している学校数	5	
	見積額 【一次審査項目】	見積金額は適正か	10	
総合評価	信頼性 【二次審査項目】	知識や実績が豊富にあり、業務を十分に理解しているか		5
	実現性 【二次審査項目】	具体的な提案があり、給食の安定供給に向けた実現性が高いものとなっているか		5
	質疑・応答 【二次審査項目】	質問の意図を正確に理解し、応答が的確かつ明快であるか		5
	取組意欲 【二次審査項目】	業務実施への積極的な意欲が見られ、誠実な遂行が期待できるか		10
合計			100	100