

長岡市総合評価型落札方式評価基準書（長岡市立学校給食調理業務委託事業）

評価項目		評価点		評価内容		提出書類	加点方法	
		総点	個別点	項目	内容			
1 価格評価		200	200	入札価格 (最低入札額÷自社入札額)×200	【評価点に差がない場合の落札予定者の決定方法】 (1)総合評価の結果、評価点に差がなく2者以上の者が落札予定者となった場合は、入札金額の低いものを落札者とする。 (2)上記において、入札額も同額の場合は、くじ引きにより落札者を決定する。	1 入札書 2 入札金額内訳書 ※1、2は同封筒に入れ封緘すること。	価格評価点は、予定価格以下の金額で、入札を行った者に対して、次の方法で算出する。予定価格を超える金額で入札を行った者は、失格とする。 (1)最低入札額で入札を行った者の価格評価点は、最高点(200点)とする。 (2)最低入札額を超える金額で入札を行った者の価格評価点は、最低入札額を当該入札金額で除して補正率を算出(小数点3位未満切り捨て)し、価格評価点の最高点(200点)に当該補正率を乗じて価格評価点を算出(小数点未満切り捨て)する。	
2 技術評価	(1)学校給食受託実績	500	委員一人当たり100	18	学校給食調理業務における実績	長岡市立学校の受託数の実績 ドライシステム、ドライ運用の経験	学校給食受託実績報告書(様式1)	①長岡市立学校での受託施設数を評価する。→8点 ②長岡市立学校の受託継続年数を評価する。→8点 ③学校給食調理でのドライシステム、ドライ運用の経験を評価する。→2点 右記の点数は最高点とし、各評価事項判定基準は別紙参照。(下記、同じ)
	(2)食中毒事故防止			6	すべての受託先での食中毒事故の有無	過去3か年(公告時点から3年以内)の食中毒事故の有無	食中毒事故歴報告書(様式2)	事故の有無について評価する。 なし →6点 あり(事故後の対応について:評価できる) →4点 あり(事故後の対応について:標準的) →2点
	(3)職員配置			24	給食調理業務受託時の職員配置	①業務責任者(資格、経験年数、異動・募集) ②業務副責任者(同上) ③その他の調理従事者(同上) ④業者の人員配置の考え方(異動・募集・継続) ⑤緊急時要員の考え方	職員配置予定報告書(様式3) ※応募するエリア内の施設で、最も食数の多い施設について記入する。	①業務責任者について、経験年数が長いことを評価する。→4点 ②業務副責任者について、経験年数が長いことを評価する。→4点 ③調理従事者について、経験年数が長いことを評価する。→4点 ④配置について出来るだけ固定して配置することを評価する。(異動・継続を評価)→4点 ⑤緊急時の代替要員の考え方について欠員がでない対応であるかを評価する。→8点
	(4)衛生管理方針			20	各種マニュアルの整備等	①業者独自の衛生管理マニュアルが整備されているか、調理従事者に周知されているか ②業者独自の危機管理(火災・災害等発生・アレルギー対応・食中毒対応)マニュアルが整備されているか、調理従事者に周知されているか ③各種マニュアルについて、定期的な見直しが行われているか	整備マニュアル報告書(様式4-1) 別途、各マニュアルの写し、研修実施報告書等を提出すること。	業者独自のマニュアルが整備されているか、調理従事者への周知・研修内容と方法を評価する。 ①衛生管理マニュアル→6点 ②危機管理(火災・災害等発生・アレルギー対応・食中毒対応)マニュアル→6点 ③上記マニュアルについて、定期的な見直しが行われていることを評価する。→4点
					巡回指導体制	巡回指導内容、回数について	巡回指導体制報告書(様式4-2)	巡回指導内容・回数等について評価する。→4点
	(5)調理対応			8	ドライシステム、ドライ運用 アレルギー除去食	①各項目で対応時の工夫があるか ②業者からの提案があるか	調理対応報告書(様式5)	各項目について評価、業者からの提案を評価する。→各4点 ①ドライシステム、ドライ運用 ②アレルギー除去食対応
	(6)食育推進			16	食育に関する取組	業者からの提案があるか	食育推進計画報告書(様式6)	各項目について評価、業者からの提案を評価する。→各8点 ①学校給食における食育への基本的な考え方を評価する。 ②児童生徒への食育啓発における提案内容を評価する。
	3 職場環境評価				8	従業員への待遇	①育休取得率向上に努めているか ②有給休暇取得の励行に努めているか	福利厚生等実施報告書(様式7)
合計		700						