

採点表

※200点満点

提案書の審査(90点)		
①給食の食材選定・調理について (50点)	・食材の品質・安全性は確保されているか	10・7・5・3・1
	・HACCPに基づいた調理を行えるか	10・7・5・3・1
	・異物混入の未然防止及び発生時対応を適切に行えるか	10・7・5・3・1
	・安全かつ適切なアレルギー対応を行えるか	10・7・5・3・1
	・業務を円滑に進めるための体制を有しているか	10・7・5・3・1
②弁当の注文受付・配送・受渡方法について (20点)	・注文受付や園への受け渡しは円滑に実施できるか	10・7・5・3・1
	・配送中も適切な温度管理を行えるか	5・4・3・2・1
	・雨天時等の配送から受け渡しまでの安全性・衛生管理について	5・4・3・2・1
③危機管理について (10点)	・配送時事故時の対応体制や緊急時の連絡体制について	5・4・3・2・1
	・食中毒事故時の対応体制について	5・4・3・2・1
④その他実績等について (10点)	・給食納入の実績について	5・4・3・2・1
	・業務への取組意欲について	5・4・3・2・1
試食による審査(100点)		
試食審査について	・味付け	20・15・10・5・1
	・食材の大きさや硬さは幼児に提供するものとして適切か	20・15・10・5・1
	・彩りや盛り付け	20・15・10・5・1
	・温度は適温か	20・15・10・5・1
	・食器は幼児に提供するものとして適切か	10・7・5・3・1
	・見積金額に対し、内容が妥当なものであるか	10・7・5・3・1
見積書の審査(10点)※事務局審査		
見積審査について	見積単価について ・316～340円の場合…10点 ・341～365円の場合…7点 ・366～390円の場合…5点 ・391～415円の場合…3点 ・315円以下の場合…1点 ※企画提案者が1者のみの場合は6点(配点の6割)とする。	10・7・5・3・1
合計点(200点満点)		