

松山市三津浜学校給食共同調理場給食業務委託 候補事業者選考結果

業 者 選 定 基 準				最優秀提案者		
区分	評価項目	評価得点 (最低水準点)	×5	株式会社 東洋食品		
(1) 学校給食に対する 基本的な考え方	①安心・安全でおいしい給食の 提供について	20 〈8.0〉	100 〈40.0〉	80.0		
	②アレルギー対応について					
	③食育の推進について					
	④多様な献立や給食形態の拡充 について					
(2) 業務実施体制 (人的体制)	①従事者の雇用計画について	38 〈15.2〉	190 〈76.0〉	145.2		
	②業務責任者の配置について					
	③従事者の配置体制について					
	④従事者の健康管理体制につい て					
	⑤従事者に対する教育及び研修 体制について					
	⑥業務開始までの取り組み計画 について					
(3) 衛生管理	①衛生管理体制について	27 〈10.8〉	135 〈54.0〉	99.0		
	②衛生検査の実施について					
	③作業工程及び作業動線につい て					
(4) 危機管理	①事故発生時の対応及び防止策 について	15 〈6〉	75 〈30.0〉	56.4		
	②他の調理場のバックアップに ついて					
	③防災対策及び緊急支援につい て					
委託業務実績	募集要項(別添3)	10〈4〉	50〈20〉	50.0		
会社の経営状況	募集要項(会社概要)	10〈4〉	50〈20〉	50.0		
見積額	募集要項(別添5)	80	400	400.0		
合計		200	1000	880.6		