松山市垣生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	2位	
区分	評価項目	評価得点〈最低水準点〉	×5	株式会社クロス・サービス	A社	
(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	28〈11.2〉	140〈56.0〉	107.6	108.2	
	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	42〈16.8〉	210〈84.0〉	154.2	153.8	
	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	30〈12.0〉	150〈60.0〉	112.0	102.0	
	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	20〈8.0〉	100〈40.0〉	74.4	70.8	
	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〉	40.0	50.0	
会社の経営状況	募集要項(会社概要)	10〈4〉	50〈20〉	40.0	40.0	
見積額	募集要項(別添5)	60	300	300.0	290.0	
合計		200	1,000	828.2	814.8	