

港区学童クラブ等弁当配送事業業務委託採点基準表（第一次審査）

一次審査（書類審査）				
候補者名				記入者
劣	←	普通	→	優
1	2	3	4	5

1 基本事項の評価（事務局採点）		評価点数	評価係数	事務局採点	点数	満点	講評コメント
ア	専門技術力（実績） 【様式4】		×4		0	20	
<p>児童用弁当の調理や配送等、類似業務の実績を有しているか。 （事務局が客観的視点により採点）</p> <p>【配点基準】（以下ptの合計から算出） ・5点…21～25pt以上 ・4点…16～20pt ・3点…11～15pt ・2点…6～10pt ・1点…0～5pt</p> <p>①児童用の食事の調理及び配達の契約実績（最大10pt） 10pt 5件、8pt 4件、6pt 3件、4pt 2件、2pt 1件 ②平日における1日の調理食数平均 10001食以上 5pt、5001食～10000食 4pt、3001食～5000食 3pt 1001食～3000食 2pt、501食～1000食 1pt、500食以下 0pt ③平日における1日の平均配達先数 301か所～400か所 5pt、201か所～300か所 4pt、101か所～200か所 3pt 71か所～100か所 2pt、41か所～70か所 1pt、40か所以下 0pt ④自治体との類似業務の契約実績（最大5pt） 5pt 5件、4pt 4件、3pt 3件、2pt 2件、1pt 1件</p>							
イ	業務責任者及び担当者の経験 【様式5】		×2		0	10	
<p>業務責任者及び担当者の本業務に有効な経験を有していると認められるか。 （事務局が客観的視点により採点）</p> <p>【配点基準】（以下ptの合計から算出） ・5点…17～20pt ・4点…13～16pt ・3点…9～12pt ・2点…5～8pt ・1点…0～4pt</p> <p>①業務責任者の実務経験年数 10年以上5pt、7～9年4pt、4～6年3pt、1～3年2pt、1年未満1pt ②業務担当者の実務経験年数（担当者の平均） 10年以上5pt、7～9年4pt、4～6年3pt、1～3年2pt、1年未満1pt ③業務責任者の同種業務の実績 5件以上5pt、4件4pt、3件3pt、1～3件2pt、0件1pt ④業務担当者の同種業務の実績（担当者の平均） 5件以上5pt、4件4pt、3件3pt、1～2件2pt、0件1pt</p>							
ウ	専任性（手持ち業務量） 【様式5】		×2		0	10	
<p>業務責任者及び業務担当者が他の契約業務（案件）を担当せず、本件について専任となっているか。</p> <p>【配点基準】 業務責任者と業務担当者（1名以上）どちらも専任 5点 業務責任者、業務担当者（1名以上）のどちらか専任 4点 業務責任者、業務担当者がどちらも兼任（兼任件数計2件） 3点 業務責任者、業務担当者がどちらも兼任（兼任件数計3件） 2点 業務責任者、業務担当者がどちらも兼任（兼任件数計4件以上） 1点 ※業務担当者が複数の場合の兼任件数は、最も少ない件数の1名をカウント</p>							
2 企画提案の評価		評価点数	評価係数	事務局採点	点数	満点	講評コメント
（1）実施体制【様式6】							
ア	実施体制の的確性		×2		0	10	
<p>期間内に必要な業務遂行が十分に見込める体制になっているか。（業務従事予定者の配置計画及びスケジュール、フォロー体制が適切か）</p>							
（2）業務理解と姿勢【様式7】							
ア	業務への理解、基本姿勢		×4		0	20	
<p>業務内容を適切に理解し、児童用弁当及びアレルギー除去食の弁当調理、提供に関する基本姿勢が適切か。</p>							
イ	個人情報保護の考え方		×2		0	10	
<p>注文受付や費用徴収の際に取得する個人情報保護に対する考え方が適切か。</p>							
ウ	独創性と実現性		×4		0	20	
<p>保護者及び児童（以下「利用者」という。）の意見要望を知り反映する意欲と方法があるか。 利用者へのサービスとして実現可能な範囲での独自の工夫があるか。</p>							
（3）業務内容【様式8】							
ア	弁当調理、配送到る計画		×4		0	20	
<p>弁当の調理、保管、配送及び回収について、現実的な計画となっているか。 施設職員に負担がかからない計画となっているか。</p>							
イ	アレルギー除去食の弁当調理、配送到る計画		×4		0	20	
<p>アレルギー除去食の弁当調理、保管、配送及び回収について、現実的な計画となっているか。 施設職員に負担がかからない計画となっているか。</p>							
ウ	注文受付、費用徴収に関する計画		×4		0	20	
<p>弁当の注文受付や費用徴収について、現実的な計画かつ保護者が利用しやすい方法となっているか。</p>							
（4）衛生・安全管理【様式9】【様式9-2】							
ア	衛生管理		×2		0	10	
<p>衛生管理の重要性を認識し、HACCP（ハサップ）に基づいた衛生管理のプログラムを組織的に構築しているか。</p>							
イ	食中毒や異物混入等の事故		×4		0	20	
<p>食中毒や異物混入等の事故の発生を防ぐための取組や事故時の対応マニュアルの整備が適切になされているか。</p>							
ウ	食物アレルギー誤食の事故		×4		0	20	
<p>食物アレルギー誤食の事故の発生を防ぐための取組や事故時の対応マニュアルの整備が適切になされているか。</p>							
エ	配送事故に対する考え方		×4		0	20	
<p>配送事故の発生を防ぐための取組や事故時の対応マニュアルの整備が適切になされているか。</p>							
オ	事故後の対応		×2		0	10	
<p>異物混入、食中毒、食物アレルギー誤食及び配送事故発生時の対応や再発防止策は適切か。</p>							
（5）食育・献立【様式10】							
ア	食育に対する考え方		×4		0	20	
<p>食育に対する方針を持ち、実行しているか。</p>							
イ	献立作成の考え方		×2		0	10	
<p>児童用の献立作成に関する考え方が適切か。</p>							
ウ	献立例		×2		0	10	
<p>1週間の児童用の献立として適切か。</p>							
3 見積額、弁当価格の評価（事務局採点）		評価点数	評価係数	事務局採点	点数	満点	講評コメント
ア	見積金額		×4		0	20	
<p>参考事業規模に対する見積額により採点 ・5点…250万円以下 ・4点…251万円～300万円 ・3点…301万円～350万円 ・2点…351万円～400万円 ・1点 401万円以上</p>							
イ	弁当価格		×4		0	20	
<p>弁当価格（季節や特別弁当等を除く通常弁当） ・5点…400円以下 ・4点…401円～500円 ・3点…501円～600円 ・2点…601円～700円 ・1点…701円～800円</p>							
ウ	アレルギー除去食の弁当価格		×2		0	10	
<p>弁当価格（季節や特別弁当等を除く通常弁当） ・5点…400円以下 ・4点…401円～500円 ・3点…501円～600円 ・2点…601円～700円 ・1点…701円～800円</p>							
一次審査合計点（330点満点）					0	330	
加点項目							点数（5点or0点）
ア～オの各項目に該当する場合、事務局採点点数の合計の5%（小数点以下切上げ）を一次評価点に加算します。 ※事務局採点点数の満点（90点）の5%は5点なので、最大25点（5点×5項目）加算されます。							
(1)	区内事業者優遇	区内事業者の場合に、事務局採点項目の配点（満点）の合計5%を加算					
(2)	ワーク・ライフ・バランス推進企業の評価	港区ワーク・ライフ・バランス推進企業としての認定を受けている企業に、事務局採点項目の配点（満点）の合計5%を加算 複数の認定を得ている場合はいずれかについて加算					
(3)	障害者雇用の評価	障害者の雇用の促進等に関する法律第43条に規定する法定雇用障害者数以上の障害者雇用がある事業者に、事務局採点項目の配点（満点）の合計5%を加算					
(4)	環境配慮に対する評価	ISO14001の認証等に参加している又はMINATO再エネ100電力事業者認定を受けている事業者に、事務局採点項目の配点（満点）の5%を加算 複数の認定を得ている場合はいずれかについて加算					
(5)	災害協定活動に対する評価	区と災害時における協定の締結がある場合又は区と災害時における協定の締結がある団体の構成員である場合、事務局採点項目の配点（満点）の合計5%を加算					
一次審査合計点（加点項目含む）							