評価の基準

評価項目	評価の着目点	評価				
		A	B	C	D	E
実績・信頼性	類似業務の実績	食品関連事業・配送センターの実績が十分ある	食品関連事業の実績が十分ある	食品関連事業の実績がある	不十分	実績がない
	従業員教育	特に優れている	優れている	普通	やや劣る	妥当ではない
	経営状況・財務安定性	適正				不適
提案内容	立地・アクセス ・調理工場との距離・配送ルート・所要時間 等	特に優れている	優れている	普通	やや劣る	妥当ではない
	施設・設備の適正 ・3温度帯の保管設備と容量・温湿度管理 等	特に優れている	優れている	普通	やや劣る	妥当ではない
	運用・管理能力 ・ピッキング・品質管理体制 等	特に優れている	優れている	普通	やや劣る	妥当ではない
	配送能力 ・配送体制、車両・輸送人員の確保状況 等	特に優れている	優れている	普通	やや劣る	妥当ではない
	事業継続性・リスク管理 ・施設の安全対策・トラブル対応 等	特に優れている	優れている	普通	やや劣る	妥当ではない
価格	見積価格の評価	別表参照(※)				
加点項目	市内中小企業等であるか	市内中小企業等である				市内中小企業等でない
	ワークライフバランス等に関する取組があるか	取得または認定されている				取得または認定されていない

(※) 価格評価は、見積価格上限額と最低基準価格の差額を5で除した額(A)に基づき、次の採点基準で評価するものとする

見積価格	評価
最低基準価格以上、(最低基準価格+A)未満	A
(最低基準価格+A)以上、(最低基準価格+A×2)未満	B
(最低基準価格+A×2)以上、(最低基準価格+A×3)未満	C
(最低基準価格+A×3)以上、(最低基準価格+A×4)未満	D
(最低基準価格+A×4)以上、概算予定価格(上限額)以下	E

評価欠格事項：評価の合計点(加点項目を除く)が満点の10分の5の得点に達していない場合あるいは評価項目「3施設・設備の適正」・「6事業継続性・リスク管理」の項目で1項目でも最低の評価があった場合は、受託候補者の特定の対象から除くものとする。

評価の詳細

記載の注意点

- ・ 5万人を超える生徒の食を支える拠点として、規模感に関する強みがあれば関連する評価項目へ記載をお願いします。
- ・ 契約期間中に業務実施施設の変更を予定している場合、変更後の施設における提案も含めて各評価項目に記載してください。

No	評価項目	配点	評価内容・内訳	質問内容	A	B	C	D	E
1	会社概要 (実績・信頼性)	13	業務実績 (5点)	今までに運営した給食の配送センターの実績・食品関連事業の実績や受託経験があれば、規模・内容・期間を含めて具体例をお示しください。	5	4	3	2	1
			従業員教育 (5点)	従業員教育 (①受け取り・保管管理を担当する従業員②調理工場への配送・荷卸しする配送員) の内容についてそれぞれ具体的にお示しください。	5	4	3	2	1
			経営状況・財務安定性 (3点)	企業の経営状況・財務の安定性に関する資料をご提示ください。	3	-	-	-	0
2	立地・アクセス	15	調理工場との距離、配送ルート、所要時間 (15点)	各調理工場までの配送時間、距離・配送ルートについてできるだけ具体的にお示しください。	15	12	9	6	3
3	施設・設備の適正	25	3温度帯の保管設備と容量 (5点)	冷蔵・冷凍・常温の保管設備の有無と、本事業用に使用する各スペースに関する容量 (床面積および高さ) についてお示しください。	5	4	3	2	1
			作業動線の効率性 (5点)	搬入口の対応可能車両数 (同時に搬入できる物資納入業者数)、入出荷作業のスペース、動線の工夫について、具体的にお示しください。	5	4	3	2	1
			HACCPなど衛生基準の準拠 (5点)	HACCP等の衛生管理の実施状況又は、外部認証等の有無をお示しください。またねずみ及び昆虫対策について、実施内容と直近実施時期をお示しください。	5	4	3	2	1
			従業員の入退室管理・セキュリティ対策 (5点)	従業員の入退室管理・セキュリティ対策についてお示しください。	5	4	3	2	1
			温湿度管理の有無 (5点)	保管温度・湿度の管理体制 (システムやモニタリング方法) についてお示しください。	5	4	3	2	1
4	運用・管理能力	20	在庫管理システム・納品書管理 (5点)	在庫管理や納品書管理の方法と体制についてお示しください。	5	4	3	2	1
			ピッキング体制 (5点)	ピッキング作業・各調理工場ごとに分けて保管配送する作業の体制についてお示しください。また納入事業者が搬入の際に必要な作業 (段ボール1つ1つに行先の調理工場名を書く必要がある等) があればそちらも記載してください。	5	4	3	2	1
			品質管理体制 (5点)	品質管理 (異物混入防止、温度・衛生管理など) の体制と実施内容をお示しください。	5	4	3	2	1
			運営体制 (5点)	調理工場への納品時間を厳守するための体制 (スケジュール管理・人員体制) をお示しください。また、渋滞等により、物資納入業者による貴社への搬入が遅延した場合 (物資納入時間外の搬入となる場合) に考えられる対応も記載してください。	5	4	3	2	1
5	配送能力	20	荷下ろし・受け渡し体制 (5点)	調理工場が受け入れやすいような荷下ろし・受け渡し方法を具体的にお示しください。	5	4	3	2	1
			配送体制、車両の確保状況 (5点)	配送は自社か外部委託かをお示してください。また配送車両の台数についてもご記載ください。	5	4	3	2	1
			配送人員の確保 (5点)	配送に従事する人員の確保状況と勤務体制をお示しください。	5	4	3	2	1
			温度・衛生管理のある車両 (5点)	配送車両の温度・衛生管理機能の概要をお示しください。	5	4	3	2	1
6	事業継続性・リスク管理	20	施設の安全対策 (5点)	施設の耐震性や、防火・防水対策についてお示しください。	5	4	3	2	1
			停電時の電力確保 (5点)	停電発生時の電力確保等に関する対応方針について、具体的にお示しください。	5	4	3	2	1
			代替配送ルートの確保 (5点)	災害発生による通行止めなど、通常の配送ルートが使用できない場合の代替輸送ルートについてお示しください。	5	4	3	2	1
			配送中のトラブル対応 (5点)	配送中のトラブル (車両故障や交通事故) が発生した際の対応フロー (例: 代替配送・連絡体制) についてお示しください。	5	4	3	2	1
7	価格	10	見積書の評価	見積書をご提出ください。	10	8	6	4	2
加点	市内中小企業	1	市内中小企業か否か		1	-	-	-	0
項目	ワークライフバランス等の取組	1	ワークライフバランス、障害者雇用、健康経営 等		1	-	-	-	0
	合計	125							