

田原市立保育園給食弁当の購入に係る 公募型低額プロポーザル評価基準

1 評価方法

プロポーザル参加者の見積価格により「価格評価点」を算出する。

技術提案書類に基づき選定委員会で評価・審査した結果により、「技術評価点」を算出する。

総合評価点及び価格評価点は、次的方式で得点を算定する。

なお、総合評価点の最高得点者が複数ある場合、技術評価点の高い者を優位に評価する。

$$\text{総合評価点 (100点)} = \text{技術評価点 (50点)} + \text{価格評価点 (50点)}$$

$$\text{価格評価点} = \frac{\text{最低見積価格}}{\text{提案見積価格}} \times 50 \text{点}$$

2 評価基準等

選定委員会は、表1に示す技術提案項目に基づき、提案内容について審査を行う。

表1 技術評価項目

分類	評価項目	評価の視点・基準	配点
技術提案	1 事業者情報・業務実績	事業者情報が記載されており、田原市内又は豊橋市内に事業所があり、信頼できる事業者であるか。 業務実績が豊富であるか。	2 3
	2 調理・盛付体制	弁当の調理・盛付の人員体制、作業日・時間帯が提示されているか。 弁当の調理施設・設備が提示されているか。	2 2
	3 運搬配送体制	搬配送（再配送を含む。）の人員及び車両体制が提示されているか。 非常時（配送遅延・誤配送・事故等）の対応が提示されているか。	2 3
	4 衛生管理・品質管理・安全管理	事業マニュアルの完備、緊急連絡体制が提示されているか。 衛生・品質・安全管理等のための対策が提示されているか。	3 3
	5 献立等	献立作成の方針、栄養表示、使用材料、カット等が提示されているか。 弁当献立（例示）は保育園児童に合ったものか。	3 2
	6 予約・キャンセル	予約情報の変更・キャンセルの可能時期等が提示されているか。	3
	7 追加提案	本市が要求している以外で独自の追加提案等が提示されているか。	2
	8 試食審査	盛付、味付け、温かさ、具材の大きさ、具材の硬さ・歯ごたえ、におい、栄養バランス・量 等	20 20
技術評価点（合計）			50