

別紙⑥

四日市市職員共済会職員食堂業務委託プロポーザル審査基準

- 1 業者選定の方法は、プロポーザル方式（公募型）を採用する。
- 2 プロポーザルの審査は、四日市市職員共済会職員食堂業務委託審査委員会（以下「委員会」という。）が行い、委員長が委員会の審査結果をもとに受託者を決定する。
- 3 応募資格がある者のうち、参加の意向を申出した者（以下「応募者」という。）から提出された企画提案書と委員会が実施する応募者によるプレゼンテーションの結果を勘案し、応募者ごとに次の項目に対し評価点を算定する。
 - (1) 経営体制
 - ① 経営への信頼性、飲食店・社員食堂等の運営実績を有しているか。
 - ② 安定した収支計画が確立されているか。
 - (2) 実施体制
 - ① 効率的で衛生的な営業方式が確立されているか。
 - ② 従業員の教育体制（待遇等を含む）、雇用計画、人員配置が確立されており、調理師・栄養士等の資格を有しているか。
 - (3) メニュー
 - ① 内容、分量、種類が食堂に適したものとなっているか。
 - ② 利用者が利用しやすい価格帯となっているか。
 - ③ カロリー表示、アレルギー表示がされているか。
 - ④ 栄養管理を考慮したメニューとなっているか。
 - (4) 衛生管理体制
 - ① 衛生管理の取り組みが明確にされているか。
 - ② 食中毒等の衛生事故の対処方法が確立されているか。

評価項目	配点
(1) 経営体制	20点
(2) 実施体制	20点
(3) メニュー	40点
(4) 衛生管理体制	20点

4 総合評価は、各委員の評価点の合計によるものとする。

各応募者の企画について、委員会の各委員（10名）は、評価項目(1)～(4)につき、それぞれの項目にA評価～E評価の5段階評価を行い、配点に係数を乗じた数を評価点とする。

係数はA評価が1.0、B評価が0.8、C評価が0.6、D評価が0.4、E評価が0.2とする。各評価項目の配点は以下のとおりとし、10名で1000点満点とする。なお、提案内容が一定の基準を満たす必要があるため、600点を最低基準点とする。

評価項目	配点	係数				
		A評価	B評価	C評価	D評価	E評価
(1) 経営体制	20	1.0	0.8	0.6	0.4	0.2
(2) 実施体制	20	1.0	0.8	0.6	0.4	0.2
(3) メニュー	40	1.0	0.8	0.6	0.4	0.2
(4) 衛生管理体制	20	1.0	0.8	0.6	0.4	0.2

5 総合評価が最高点である応募者を一位事業者とし、必要な協議の上、契約を締結するものとする。最高点が複数出た場合は、委員会委員の投票にて決定する。一位事業者と本会の間で、委託業務に関して必要な協議が合意に至らない場合は、順次審査結果上位事業者と協議を行うものとする。