

別表 各務原市学校給食センター調理業務等委託「プロポーザル評価基準表」

【評価項目・評価内容・配点】

評価項目	評価内容	配点
1 財務健全性、業務実績	経営母体の経営状態 学校給食センターの業務実績、同種・類似業務の実績	10
2 学校給食に対する基本的事項	学校給食を提供するための基本的な考え方	10
3 調理業務の提案	学校給食センターにおける調理業務の提案	10
4 衛生管理体制	学校給食における衛生管理体制	10
5 緊急時における対応	事故・災害発生時等の緊急対応、異物混入・給食物資の異常等の対応	10
6 責任者、副責任者及び従事者の配置体制	業務責任者、業務副責任者等の資格・配置 従事者の確保及び適正配置、代替員の確保	10
7 従事者への巡回指導、研修計画	本部からの巡回指導体制、従事者に対する研修計画	10
8 業務開始当初までの研修計画	受注から給食開始当初までの研修計画、給食開始当初の運営安定化対策	10
9 社会貢献活動	社会貢献活動計画	10
10 見積金額	費用対効果	10
合 計		100

基準点

評価委員の評価点の合計が、900点満点の50%を基準とし、これに満たない提案者は選外とする。