

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	・安全で安心な学校給食を提供するための基本的な考え方 ・業務の運営方針	10
3	調理等業務の提案	・学校給食センターにおける調理業務の提案 ・配送業務・配膳業務の提案 ・その他業務の提案	20
4	衛生管理体制	・学校給食における衛生管理についての基本的な考え方 ・衛生管理の取り組み ・従事者の健康管理体制	20
5	緊急時における対応	・交通事故、調理事故、災害、食中毒の発生時や、感染症での調理員の欠員時等の緊急対応 ・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、給食開始時の運営安定化対策	10
8	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。