

プロポーザル審査要領

1. 一次審査（書類審査）60点

提出された「参加申込書」「見積書」等から下記の項目を事務局で審査を行う。

審査項目

(1) 受託実績【20点】

- ・十分な受託実績があるか。

(2) 業務内容、業務遂行能力【40点】

- ・仕様書を満たした内容か。
- ・危機管理・衛生管理に対する十分な管理体制を構築しているか。
- ・安全で安心な給食が提供できるような人員配置体制になっているか。

2. 二次審査（プレゼンテーション審査）140点

提出された参加申込書、提案書、見積書等に加え、個別対面によるプレゼンテーションにて審査委員会による審査を行う。

審査項目

(1) 学校給食について【20点】

- ・学校給食の調理や食育・地産地消に対する考え方
- ・学校給食の意義や特徴に対する理解度

(2) 衛生管理について【20点】

- ・衛生管理体制に対する考え方や調理場における衛生管理の具体的な提案
- ・異物混入や食中毒に関する衛生管理

(3) 危機管理について【20点】

- ・食中毒や異物混入時、調理機器の故障等の対応に係る具体的な提案
- ・災害時等の献立変更に対する具体的な提案

(4) 従業員教育について【20点】

- ・研修及び教育体制に係る具体的な提案
(学校給食、衛生管理、食中毒、異物混入等、調理技術、調理機器の取扱)

(5) 人員配置について【40点】

- ・安全で安心な給食が提供できるような人員配置体制になっているか
- ・統括責任者、食品衛生責任者の配置
- ・食材の検収、調理・炊飯作業、配缶作業、洗浄作業の配置体制
- ・休暇等の代替従事者の確保についての具体的な提案

(6) 受託実績について【10点】

- ・受託施設名・発注元・所在地・食数・受託開始日・従業員数

(7) 価格点【10点】

- ・調理等業務に係る見積額