

第1次審査(書類審査) 「評価基準表」

評価項目	評価の視点	評価基準	配点	評価				評価点	計
				A	B	C	加		
1 学校給食に関する考え方	理念と理解度	①学校給食の意義・目的に関する理解と理念の具体性を評価	10						
2 給食運営に関する考え方	安定的な運営	①給食開始に向けた準備計画と運営にかかる人員体制（人材の質・量）を評価	10						
		②調理・配送・配膳・回収等を含めた業務運営体制の妥当性を評価	5						
3 安全衛生管理体制	安定的な体制	①食中毒・異物混入・アレルギー・災害時対応等の安全衛生体制を評価	10						
		②関連法令等を含む断続的な衛生管理と従事者教育体制を評価	5						
4 独自提案	創意工夫	①食育や環境配慮、コスト削減などの独自提案を評価	10						
		②人材確保、職場環境改善に関する創意工夫を評価	10						
		③調理・配送の効率化・品質向上に関する創意工夫を評価	10						
		④おいしい給食を提供するための創意工夫を評価	5						
5 見積金額	定量評価	見積額を対象に次式より価格算定（価格点は小数点以下第3位を四捨五入する。） 算定式：価格点=5×（全事業者の提案最低金額÷評価対象事業者の提案金額）	5						
6 業務実績	定量評価	業務実績を評価。親子方式学校給食調理配送業務受託中10点：A センター方式学校給食調理配送業務受託中5点：B 業務実績が5件ある場合、5点加点	15						
7 財政基盤	定量評価	財政分析資料により判断。財務状況が良好な場合、5点加点。	5						

計 100

評価の考え方

評価	基準	配点
A	評価基準に対して優れた提案	配点×1.0
B	評価基準を満たす提案	配点×0.6
C	評価基準を満たさない、説明がない提案	配点×0.0

第2次審査(プレゼンテーション・ヒアリング) 「評価基準表」

評価項目	評価の視点	評価基準	配点	評価			評価点	計
				A	B	C		
1 学校給食に関する考え方	理念と理解度	①学校給食の意義・目的に関する理解と理念の具体性を評価	10					
2 給食運営に関する考え方	安定的な運営	①給食開始に向けた準備計画と運営にかかる人員体制(人材の質・量)を評価	10					
		②調理・配送・配膳・回収等を含めた業務運営体制の妥当性を評価	10					
3 安全衛生管理体制	安定的な体制	①食中毒・異物混入・アレルギー・災害時対応等の安全衛生体制を評価	10					
		②関連法令等を含む断続的な衛生管理と従事者教育体制を評価	10					
4 独自提案	創意工夫	①食育や環境配慮、コスト削減などの独自提案を評価	10					
		②人材確保、職場環境改善に関する創意工夫を評価	10					
		③調理・配送の効率化・品質向上に関する創意工夫を評価	10					
		④おいしい給食を提供するための創意工夫を評価	10					
5 プレゼンテーション、ヒアリング	説明力等	①提案全体の構成・説得力・重点のわかりやすさを評価	5					
		②質疑応答における現場理解・責任意識の有無を評価	5					

計 100

評価の考え方

評価	基準	配点
A	評価基準に対して優れた提案	配点×1.0
B	評価基準を満たす提案	配点×0.6
C	評価基準を満たさない、説明がない提案	配点×0.0