

丹波市学校給食調理等業務 評価要領及び評価基準について

1 評価方法

- (1) 提案書類及びプレゼンテーションにより、評価委員が評価要領をもとに5段階評価し、得点によって優劣を判定するものとする。
- (2) 評価項目、評価の視点、評価配点（100点満点）は、次のとおりとする。

評価項目		評価の視点	評価配分
1 学校給食に対する基本的な考え方		学校給食に対する事業者の基本的な考え方や事業者が関与することが可能な提案を評価	10
2 危機管理	(1) 業務における危機管理	学校給食調理等業務における危害分析ができ、緊急時迅速な対応が取れるかを評価	15
	(2) 業務における事故防止対策	学校給食調理等業務における事故に対する具体的防止策を評価	
3 衛生管理	(1) 衛生管理に関する考え方	学校給食調理等業務における事業者の衛生管理に関する考え方や内容を評価	15
	(2) 衛生管理体制	「学校給食衛生管理基準」のほか、事業者が有している独自の衛生管理体制を評価	
	(3) 衛生検査	学校給食調理等業務に従事する際に使用する調理設備・機械及び用具、また、従事者の健康管理も含め、衛生検査に関する実施内容を評価	
4 業務従事者等の教育		調理従事者等の技能向上に対する実践教育や衛生教育その他の教育についてのノウハウを併せて評価	5
5 環境負荷低減対策の提案		調理業務で発生する食品残渣の削減に向けた取組のほか、施設や厨房機器等から発生するCo2の削減に向けた取組を評価	10
6 業務実施体制	(1) 有能な人材の確保	経験豊富かつ有能な人材を多く確保するためのノウハウが構築されているかを評価	15
	(2) 従事者定着の方策	従事者に給食業務への意欲を持たせ、従事者が継続して従事しようするための工夫ができているかを評価（地元雇用、正規雇用を含む。）	
	(3) 業務実施体制	安全で安心な学校給食づくりのため、当該施設における業務実施体制の考え方を評価	

評 価 項 目	評価の視点	評価配分
7 業務の円滑な運営	要求水準書に基づき、業務を安全かつ確実に履行する運営体制を評価	10
	業務責任者が、各業務において業務従事者に示す作業手順及び個人衛生、食品管理、並びに厨房機器等取扱いに対する考え方を評価	
8 経営状況	経営状況を評価（公認会計士による外部評価）	5
9 業務実績	業務実績を評価	5
10 見積額	適正な価格のもと、見積額が算定されているかを評価	10
合 計		100

2 審査手順

プレゼンテーション審査

- (1) 提案者のプレゼンテーション及び提案書等により評価する。
- (2) 評価実施日 令和7年12月8日（月）※時間未定
- (3) 実施場所 山南住民センター 2F 集会室
- (4) 実施時間 1者あたりプレゼンテーションを20分、質疑応答を20分とする。

3 受託候補者の特定

- (1) 各評価委員は、提案書など提出された書類及びプレゼンテーションの内容に対して採点を行い、点数の高い者から評価順位をつけ、各評価委員の順位を合計し、その合計値が最も低い提案者を受託候補者として選定する。また、2番目に低い提案者を次点候補者とする。
- (2) 順位の合計が最も低い受託候補者が2者以上ある場合は、評価項目1～10の得点合計がより高い者を受託候補者とする。
- (3) 前記の方式をもって比較しても差がない場合は、評価委員会の多数決により選定する。
- (4) 配点（評価項目8、9、10を除く80点満点／委員）に、審査した委員人数を乗じた点数の6割を最低基準点とし、最低基準点を満たさない事業者は選定の対象としない。
- (5) 提案書を提出したものが1者のみであった場合は、その者を上記の評価基準に基づき審査したうえで協議し、評価委員会が認めた場合はその者を最適な者として特定する。