

提案書審査の評価基準

番号	評価項目	判断基準	配点 (満点)	評点					
				回期待を大きく上	いる期待を上回って	期待通りである	いる期待を下回って	回期待を大きく下	
1 学校給食に対する基本的な考え方について 【様式第5号】									
1-①	業務を受託する上での会社の運営方針や取組について	提案内容は妥当であり、仕様書等に示した方針・業務内容に合致しているか。	5	5	4	3	2	1	
1-②	安心・安全でおいしい給食の提供について	「安全・安心でおいしい学校給食」の提供という学校給食の基本理念を理解し、安全衛生管理の重要性についても認識したうえでの提案か。	5	5	4	3	2	1	
2 安全衛生管理について 【様式第6号】									
2-①	衛生管理の方針及び体制について	「学校給食衛生管理基準」等を踏まえた方針及び体制が示されているか。また、指針・マニュアル等の内容で判断。	5	5	4	3	2	1	
2-②	調理員の衛生管理・健康管理について	調理員の衛生・健康管理についての指針・マニュアル等の内容で判断。	5	5	4	3	2	1	
2-③	食物アレルギー対応食を安全に提供するための取り組み及び実施体制について	文部科学省から示されている「食物アレルギー対応指針」等を踏まえた体制等が示されているか。また、指針・マニュアル等の内容で判断。	5	5	4	3	2	1	
3 調理業務実施体制について 【様式第7号】									
3-①	業務責任者の配置について	実績経験について ①学校給食業務の実績経験があるか。(食数も考慮する。) ②類似業務(大量調理施設)の実績経験があるか。	10	10	7	5	3	1	
3-②	調理員の配置体制、代替職員の対応について	当給食調理場の業務が円滑に遂行するための調理員(代替職員を含む。)の配置体制・有給休暇について具体的な内容か。	10	10	7	5	3	1	
3-③	調理員の雇用方法、退職者が出た場合の調理員の補充について	業務実施に必要な人員確保ができているか 確実な事業継続のための組織体制が構築されているか。	10	10	7	5	3	1	
4 業務従事者に対する教育及び研修について 【様式第8号】									
4-①	業務従事者に対する教育及び研修について	業務責任者をはじめ調理従事者、配送従事者に対する教育・研修の計画・参加・内容の定着について	5	5	4	3	2	1	
5 事故(食中毒・異物混入・食物アレルギー・災害・機械等の故障や事故)の危機管理について 【様式第9号】									
5-①	事故発生時の対応・防止策及び連絡体制について	・故障や事故発生時に適切な対応がとれる体制や方針について ・事故発生時の原因究明及び再発防止策について	10	10	7	5	3	1	
6 共同調理場・学校との連携体制について 【様式第10号】									
6-①	共同調理場及び学校との連携体制について	①食育のポイント(学校と事業者が連携・協力することが可能な提案) ②栄養教諭等が作成する献立表に基づき調理するにあたって、指示体系又は意思疎通の連携体制について	5	5	4	3	2	1	
7 業務開始までの準備スケジュールについて 【様式第11号】									
7-①	業務開始までの準備・研修・スケジュールについて	①令和7年4月からの業務開始へ向けての業務引継ぎに関する手順 ②業務従事者の確保と事前研修・調理実習等について	5	5	4	3	2	1	
8 独自提案について 【様式第12号】									
8-①	会社の特色を生かした、実現性のある提案	例)省エネに対する取り組みなど	5	5	4	3	2	1	
9 調理業務等受託実績について 【様式第13号】									
9-①	学校給食業務等の実績について	自社の実績に基づく運営方針が具体的に示され円滑な業務遂行が期待できるか	5	5	4	3	2	1	
10 提案見積額									
10-①	委託料総額を比較	※提案見積額の評点＝配点×最低提案見積額／当該提案見積額 (小数点以下第1位を四捨五入)	10						
提案書審査の評価			小計	100					

ヒアリング審査の評価基準

番号	評価項目	判断基準	配点 (満点)	評点					
				回期待を大きく上	いる期待を上回って	期待通りである	いる期待を下回って	回期待を大きく下	
11	取組み意欲	当該業務を実施する上での課題や問題点を把握しており、積極的に取組む姿勢がうかがえる。	10	10	7	5	3	1	
12	専門知識・業務遂行能力の確認	実績として挙げた業務の担当分野を中心的・主体的に参画したことがうかがえる。	15	15	11	7	4	1	
13	緊急時における対応と給食調理場との連携について	学校給食業務に関する、あらゆる緊急事態に伴う迅速な対応、また給食調理場との連携体制方針が十分考慮されている。	15	15	11	7	4	1	
14	コミュニケーション力の評価	質問に対する応答が明快かつ的確である。	5	5	4	3	2	1	
ヒアリング審査の評価			小計	45					
総合評価			合計	145					