

令和8年度 給食調理等業務委託業務に係る採点結果集計表

選考委員会実施日時 5月26日(火) 開始 15時15分

【採点基準】

採点配分	特に評価できる	評価できる	普通	あまり評価できない	評価できない
10点の場合	10	8	5	3	1
5点の場合	5	4	3	2	1
3点の場合	3		2	1	
2点の場合	2		1	0	

審査項目	審査の視点	各委員 持点	各委員の採点					項目別 得点計
			A委員	B委員	C委員	D委員	E委員	
給食に対する基本的な考え方	給食に対する基本的な考え方や子ども達の「食」としての給食及びおやつ の提供のあり方に対する考え方の評価	2点	2	2	2	1	1	8
実施体制	補充体制 (従事者の急な休暇等に伴う補充体制)	3点	3	3	3	3	2	14
衛生管理	衛生管理マニュアル等の整備状況及び従事者に対する指導等 衛生管理に関する考え方や内容に対する評価 (衛生管理マニュアルの整備状況) (従事者への衛生管理マニュアルの周知徹底方法) (巡回指導等、現場の状況把握方法)	5点	4	4	4	3	4	19
危機管理	緊急時体制 危害分析ができ、緊急時迅速な対応が取れるかに対する評価 (食中毒・異物混入への対応)	5点	4	4	4	4	4	20
調理対応	食物アレルギー対応 食物アレルギー対応に対する評価 (食物アレルギー除去食対応等)	10点	8	8	8	8	5	37
	調理技術技能者及び従事者の定着 調理技術向上及び従事者の定着に対する評価 (調理技術の指導、職員研修等について)	5点	4	3	5	4	3	19
給食の充実・向上及び食育推進	給食の充実・向上及び食育推進への取組 給食を子どもの「食」の一環として考え、給食の充実・向上、食育の推進に関する取組に対する評価	10点	5	8	8	8	8	37
見積提示金額	各事業の提案限度額内での提示であるか	10点	0	0	0	0	0	0
合 計		50点	30	32	34	31	27	154

満 点 A	得 点 B	得点率B/A
250	154	61.60%