

令和7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27日(火) 開始 15時20分

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
15点の場合	15	10	8	5	1
10点の場合	10	8	5	3	1
5点の場合	5	4	3	2	1

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	1	2	1	8
実施体制	補充体制	補充体制に対する評価 (従事者の急な休暇等に伴う補充体制)	3点	3	2	2	3	2	12
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	衛生管理に関する考え方や内容に対する評価 (食中毒・異物混入への対応)	5点	4	4	3	4	4	19
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	5	5	8	5	8	31
	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	3	3	3	4	3	16
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	5点	3	4	3	4	4	18
見積もり提示金額		提案内容と照らし適正な金額であるかの評価	15点	15	15	15	15	15	75
合 計			50点	39	39	39	40	41	198

満 点 A	得 点 B	得点率B/A
250	198	79%