

学校給食用物資の評価及び選定方法  
(小学校・養護学校・志方学校給食センター使用分)

学校給食用物資の選定は、下記の選定方法に基づいて実施する。

① 青果物

地場産評価（全量加古川市産又は兵庫県産が確保できる場合に限る）、価格評価、基準価格評価の合計点の高い物資を選定する。同点の場合は、地場産評価の高い物資を優先する。地場産評価も同点であれば、価格評価の高い物資を選定するが、それも同点の場合はくじ引きにより決定する。

調理作業等を考慮し、使用量が多い、じゃがいも、玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜の5品目については差額評価を適用し、同一業者が落札できる品目は2品目までとする。ただし、特に使用量が多いじゃがいも、玉ねぎは同一業者が落札できないこととする。

(7点満点)

	総点	
地場産評価	2点	加古川市産 2点 兵庫県産 1点 その他加点なし
価格評価	5点	(最安値) ÷ (各見積価格) × 5点 ※小数点以下第3位を四捨五入
基準価格評価	-1点	基準価格を下回る場合は1点の減点 基準価格の8割を下回る価格は不可
差額評価 <sup>※1</sup>		(各見積価格) - (最安値 <sup>※2</sup> ) × 予定使用量 差額が最も小さい物資から選定し、3品目以上が 同一業者に重ならないように選定する ※2 最安値は、基準価格評価で不可の価格は除く

※1 じゃがいも、玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜の5品目について、地場産評価、価格評価、基準価格評価の合計点による選定を行った結果、下記に該当する場合は差額評価を行う。

- (1) 5品目のうち3品目以上が同一業者となる場合
- (2) じゃがいもと玉ねぎが同一業者となる場合

② 魚・魚介類・鶏肉・乾物・野菜（カット、冷凍、水煮等）・調味料・香辛料・冷凍食材等味を評価する必要がない物資

提示した規格外のものは選定対象外とする。使用に問題がなければ選定の対象とする。最安値の物資で使用に問題がなければ採点せずに決定する。最安値の物資に問題がある場合は、下記に基づいて評価し、見本評価、産地評価、価格評価及び前回使用評価の合計点の高い物資を選定する。同点の場合は最も価格の低い物資を選定するが、それも同点の場合はくじ引きにより決定する。

(15 点満点)

	総点	主な評価項目	採点指標		備考
			点数	評価	
見本評価	項目ごとに評価 最大 9 点	① サイズ 切り方 包装	3	良い	各委員が①～③の評価項目ごとに 4 段階で評価し、項目ごとの委員の平均点を合計し見本評価とする ※小数点以下第 3 位を四捨五入 1 項目でも平均点が 1 点以下であれば不可とする
			2	普通	
		② 品質	1	悪い	
			0	とても悪い	
③ 原材料 栄養価					
	主原料の 産地評価	1 点	兵庫県産：1 点 国産：0.5 点 その他加点なし		
価格評価	5 点	$\text{（最安値）} \div \text{（各見積価格）} \times 5 \text{ 点}$ ※小数点以下第 3 位を四捨五入			
前回使用 評価		前回使用時に問題があり、物資購入委員が問題点の改善が見込めないと判断した場合は不可 ただし、十分な改善・対策がなされたら物資購入委員が認めた場合はこの限りではない			

③ 加工品・デザート類等

提示した規格外の物資は選定対象外とする。使用に問題がなければ選定の対象とする。見本評価、産地評価、価格評価及び前回使用評価を行い、合計点が高い物資を選定する。同点の場合は最も価格評価の高い物資を選定するが、それも同点の場合はくじ引きにより決定する。

(15点満点)

	総点	主な評価項目	採点指標		備考
			点数	評価	
見本評価	項目ごとに評価 最大9点	① サイズ 切り方 包装	3	良い	各委員が①～③の評価項目ごとに4段階で評価し、項目ごとの委員の平均点を合計し見本評価とする ※小数点以下第3位を四捨五入 1項目でも平均点が1点以下であれば不可とする
			2	普通	
		② 品質 味・食感	1	悪い	
			0	とても悪い	
③ 原材料 栄養価					
主原料の 産地評価	1点	兵庫県産：1点 国産：0.5点 その他加点なし			
価格評価	5点	$\text{（最安値）} \div \text{（各見積価格）} \times 5 \text{点}$ ※小数点以下第3位を四捨五入			
前回使用 評価		前回使用時に問題があり、物資購入委員が問題点の改善が見込めないと判断した場合は不可 ただし、十分な改善・対策がなされたら物資購入委員が認めた場合はこの限りではない			