

評価基準

審査における評価項目、配点等は次のとおりとする。

① 技術点 満点100点

評価項目	評価の観点	配点	
経営理念	学校給食の基本理念を理解しているか。	0点～5点	5点
【必須】業務実績	【基礎点】特定給食調理業務を引き続いて過去5年以上営んでいるか	0点又は5点	15点
	【基礎点】令4年4月1日以降3年間に学校給食における行政処分を受けていないか	0点又は5点	
	【加点】本事業に応用できる業務を豊富に実施しているか	0点～5点	
【必須】人員配置体制	【基礎点】人員配置体制が、仕様書案に示した人員以上となっているか	0点又は5点	15点
	【加点】大量調理マニュアル、学校給食衛生管理基準に見合った配置となっているか	0点～10点	
委託業務執行体制	巡回指導等、適正に現場への指導がなされているか	0点～10点	20点
	従業員の感染症罹患や欠勤時等に安定的に委託業務を継続できるか	0点～10点	
衛生管理体制	衛生管理指導等、適切に現場への指導がなされているか	0点～5点	10点
	従事者の健康管理はなされているか	0点～5点	
【必須】危機管理体制	【基礎点】製造物損害賠償保険（PL保険）等の損害補償制度及び食中毒保険に加入しているか	0点又は5点	10点
	【加点】食中毒や異物混入対策及び発生時の対処体制ができているか	0点～5点	
教育研修体制	従事者研修・教育の内容は充実しているか	0点～5点	5点
特別食・アレルギー調理体制	特別食・アレルギー対応食に関する基本方針及びノウハウ、実施体制ができているか	0点～5点	10点
	アレルギー事故防止のために具体的にどのような取組を行っているか	0点～5点	
食育	食育に対する考え方は適切か、また具体的にどのように取り組んでいるのか	0点～5点	5点
その他	今までの提案の中では触れることができなかった事項、特にPRしたい事項に関する提案	0点～5点	5点

※必須項目の基礎点が1項目でも0点（基礎点20点未満）の場合、不合格とする。基礎点は0点又は満点となる。

② 価格点 満点50点、価格点 = (1 - 入札価格 × 1.1 / 予定価格) × 50点（価格点満点）

③ 総合点 技術点 + 価格点

※総合点の最低基準点は6割とする。（150点 × 60% = 90点）

※総合点が最も高い者が2人以上あるときは、技術点がより高い者を落札者とする。