

選 考 採 点 基 準

1. 業務内容点(「企画提案書」記載事項)

審査項目	評価項目	評価基準	配点	特に良い	良い	普通	やや劣る	劣る
衛生管理及び従業者への教育	衛生管理	「和泉市学校給食の衛生管理」及び「和泉市学校給食における食物アレルギー対応の手引き」の内容を理解した作業工程及び動線図の作成能力	95	50	40	30	20	10
		整備している「衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理の方針及び取組		15	12	9	6	3
	従事者教育	従業者への「衛生管理マニュアル」の教育方法		15	12	9	6	3
	現場状況の把握	巡回指導等の実施計画及び現場への状況把握方法		15	12	9	6	3
執行体制	人員体制	栄養士・調理師・調理員・その他従事者の配置人数及び業務経験等	60	20	16	12	8	4
		総括責任者・総括副責任者として配置する者の業務経験		20	16	12	8	4
	補充体制	従業者の急な休暇等に伴う補充体制		20	16	12	8	4
調理対応等	食物アレルギー対応	食物アレルギー除去食の実績	35	5	4	3	2	1
		食物アレルギーに対する除去食調理の体制及び従事者への周知徹底方法		5	4	3	2	1
	技術指導・従事者の定着	従事者への調理技術指導及び従業者の定着に向けた取組の状況		15	12	9	6	3
	配缶・返却時の対応	配缶時や返却時の児童生徒への安全確認や学校職員の負担軽減にかかる提案		10	8	6	4	2
食育	食育推進	食べ残しを減らす取組等の食育にかかる提案	10	10	8	6	4	2
合 計 (審査委員一人当たり)			200					

2. 業務実績点

(1) 事業者受託実績評価

様式7「学校給食調理等業務委託受託実績」に基づき、提案事業者が受託している実績のうち、ドライシステムでの契約実績について、下表のとおり採点を行う。

実績数	11給食施設以上	8～10給食施設	5～7給食施設	2～4給食施設	1給食施設
得点	40	32	24	16	8

3. 提案価格点

【採点方法】

最低価格を提案上限総額(税抜き)の90%とし、提案上限総額を超えるもの及び最低価格未満のものは失格とする。

提案価格点の算出については、以下のとおりとする。

$$600 \times \left(1 - \frac{\text{提案額(消費税及び地方消費税相当額を除く)}}{\text{提案上限総額(消費税及び地方消費税相当額を除く)}} \right) \text{ ※小数点以下は切捨て}$$

<一事業者あたりの最高点>

1. 業務内容点	200点	(審査委員の選考採点表の合計点数÷審査委員の人数、小数点以下は切捨て)
2. 業務実績点	40点	
3. 提案価格点	60点	
	合計	300点

【参考】2次選考において、候補事業者として選定されるための最低基準

⇒ 「1. 業務内容点」と「2. 業務実績点」の合計が144点以上(100分の60)