

業者選定採点表

◆総合得点(200点満点)

【既存業者】

書類審査 100点					ヒアリング	合計
見積額	経営状況	事故歴	研修体制	学校評価		
20点	25点	20点	10点	25点	100点	200点

【新規業者】

書類審査 75点					ヒアリング	合計
見積額	経営状況	事故歴	研修体制	学校評価		
20点	25点	20点	10点	/	125点	200点

【内訳】書類審査の採点方法（「5 学校評価」は既存業者のみ）

1 見積額（20点）

		配点	備考	
契約予定最低額未満		0点	希望する再選定対象校ごとに採点する。 ・ 契約予定上限額 = 食数ごとに別途定めた額 ・ 契約予定最低額 = 契約予定上限額の70～85%の価格で設定	
低廉価格順	1位	20点		
	対応募業者数 比 5・0点の業者は除く	10%		16点
		50%		12点
		30%		8点
	10%	4点		
契約予定上限額超過		0点		

2 経営状況（25点）

- ・ 中小企業診断士に財務諸表診断を委託し評価を引用
- ・ 下記の①～③の3項目をそれぞれ5段階評価を行い、その合計得点をもとに評価

ランク	合計得点	①安全性	②収益性	③総合的所見	備考
A	21～25点	5点	5点	5点	※中小企業診断士による、左記の3項の財務諸表診断の合計得点を基に評価 ※15点満点で診断されるため、25点満点に換算し、採点
B	16～20点	4点	4点	4点	
C	11～15点	3点	3点	3点	
D	6～10点	2点	2点	2点	
E	5点以下	1点	1点	1点	

3 過去3年間の食中毒・アレルギー・火災等の事故歴（20点）

- ・ 学校給食に限らず、全受託先の中でH31.4.1以降の事故歴について評価
- ・ 持ち点20点とし、期間中の事故1件につき5点減点とする。
- ※提出書類と実際の状況に乖離がみられる可能性がある場合は聞き取りを行う。
- ※新規応募する委託業者は、H31. 4. 1以降に関東地区において学校給食で重大な事故歴のある場合、応募資格なし。
- ※本区の学校給食において、R3. 4. 1以降に重大な事故歴のある業者は、当該校及び新規委託校の応募資格なし。

4 研修体制（10点）

	配点			配点	
	正社員	パート		正社員	パート
衛生・安全教育（／年）	1点	1点	調理技術教育（／年）	1点	1点
アレルギー対応（／年）	1点	1点	学校給食の意義（／年）	1点	1点
管理監督者教育（／年）	1点	/	未経験者への研修	/	1点

【基準】 ・応募業者全体の平均回数で…1点
 ・応募業者全体の平均回数で…1点

※研修項目と実際の内容に乖離がみられる可能性がある場合は聞き取りを行う。

5 学校評価（25点）

学校からの調査書をもとに、25点満点で評価

評価	特に優れている	適切に行われている	概ね適切に行われている	適切に行われていない時がある	ほとんど適切に行われていない
	25～21点	16～20点	11～15点	6～10点	0～5点