

審査基準表①

| 項番 | 審査項目               | 審査の視点   | 配点 |
|----|--------------------|---|----|
| 1  | 法人の実績              | ・事業者の経営理念及び財政基盤が安定しているか。<br>・大量調理施設における給食調理業務実績等、調理業務の受託に関するノウハウを有しているか。  | 10 |
|    |                    | ・保育所における給食調理業務の実績年数があるか。  | 5  |
|    |                    | ・保育所における給食調理業務の実施設数があるか。  | 5  |
| 2  | 保育施設における給食調理業務の考え方 | ・保育業務と連携がとれるか。<br>・食育が期待できるか。<br>・独自の考え方があるか。   | 10 |
| 3  | 保育施設における給食提供体制     | ・配置予定者は、栄養士又は調理士の資格を有しているか。<br>・人員配置、採用等、無理のない計画となっているか。<br>・業務の引継ぎ体制は適切な計画となっているか。<br>・従業員に対する研修体制、育成方法はどのようになっているか。 | 40 |
| 4  | 安全衛生管理体制           | ・ノロウイルスや食中毒発生の防止策はどのようになっているか。<br>・従業員の健康管理体制を適切に行われるか。<br>・「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に沿った衛生管理が期待できるか。                        | 40 |
| 5  | 危機管理体制             | ・食中毒や異物混入等の事故発生時の対応はどのようになっているか。<br>・食物アレルギーのある児童への対応方法はどのようになっているか。  | 40 |
| 6  | 地域貢献               | ・災害時対応はどのようになっているか。<br>・地域住民との交流等期待できるか。  | 10 |
| 7  | 総合評価               | ・総合的観点からの評価（熱意、考え方、市の保育施設における調理業務の運営を任せられるか）  | 10 |
| 8  | 価格評価               | ・見積金額を審査基準②により評価点とする。   | 10 |
|    |                    | ・人件費割合（見積金額に占める人件費の割合）を審査基準③により評価点とする。人件費とは、給与・賞与・法定福利費とする。   | 20 |

審査基準表②

| 見積価格                  | 評価点 |
|-----------------------|-----|
| 7,200万円以上 ～           | 0   |
| 7,000万円以上 ～ 7,200万円未満 | 2   |
| 6,800万円以上 ～ 7,000万円未満 | 4   |
| 6,600万円以上 ～ 6,800万円未満 | 6   |
| 6,400万円以上 ～ 6,600万円未満 | 8   |
| 6,200万円以上 ～ 6,400万円未満 | 10  |
| 6,000万円以上 ～ 6,200万円未満 | 8   |
| 5,800万円以上 ～ 6,000万円未満 | 6   |
| 5,600万円以上 ～ 5,800万円未満 | 4   |
| 5,400万円以上 ～ 5,600万円未満 | 2   |
| 5,400万円未満 ～           | 0   |

審査基準表③

| 見積金額に占める人件費の割合 | 評価点 |
|----------------|-----|
| 80%以上 ～        | 20  |
| 77%以上 ～ 80%未満  | 16  |
| 74%以上 ～ 77%未満  | 12  |
| 71%以上 ～ 74%未満  | 8   |
| 68%以上 ～ 71%未満  | 4   |
| 68%未満 ～        | 0   |