

# 県立学校給食調理等業務委託 落札者決定基準

## 1 落札者の決定方法

入札参加者は「技術提案書」、「入札書」をもって入札に参加し、入札価格が予定価格の制限の範囲内である者のうち、2 総合評価の方法によって得られた数値（以下「総合評価点」という。）の最も高い者を落札者とする。

## 2 総合評価の方法

(1) 総合評価点は、入札書が無効でない者について次の算式により算定する。

総合評価点＝技術評価点＋価格評価点

(2) 技術評価点と価格評価点の配点は次のとおりとする。

技術評価点 200 点

価格評価点 100 点

(3) 技術評価点は、技術提案書により次の項目について評価を行う。

- ① 学校給食提供の姿勢 50 点
- ② 安全衛生管理 80 点
- ③ 業務運営体制 40 点
- ④ 事業実施主体の適格性 30 点

(4) 技術評価点の評価の詳細については別紙評価基準表のとおりとする。

(5) 技術評価点の評価は複数名の審査員により行う。

### ① 技術評価の審査

各審査員はそれぞれの技術提案書を評価基準の細目ごとに 5 段階評価を行い、全審査員の平均点を細目別の得点とする。

※ 平均を算出した結果、端数がある場合、小数点以下第 2 位を四捨五入する。

② 以下の評価基準細目については、平均点が指定する点数に満たない提案書は不合格とする。

- ・食や学校給食に対する基本的な考え方 11.25 点
- ・学校給食衛生管理基準を理解し、遵守できるか 11.25 点
- ・運営組織は適切か 15 点

③ 評価項目ごとの合計点の平均が、下記に示す点数に満たない提案書は不合格とする。

- ・学校給食提供の姿勢 28.75 点
- ・安全衛生管理 43.75 点
- ・業務運営体制 25 点
- ・事業実施主体の適格性 15 点

(6) 価格評価点は次の算式により算定する。

価格評価点＝100 点×（1－入札価格×1.10／予定価格）

※ 算定の結果端数がある場合、小数点以下第 2 位を四捨五入する。

(7) 入札執行回数は 3 回を限度とするが、3 回までに決定しない場合は、総合評価点が最も高い者と見積の協議を行う場合がある。