

【別紙3】 「葛城市在宅高齢者食の栄養改善・自立支援事業委託」に係るプロポーザル審査基準表

	審査項目		参考とする提出書類	着眼点	配点	
事務局 一次審査	コスト性	①	価格点 費用の妥当性	・見積書	・見積金額は妥当なものか。 ・1食あたりの単価が記載されているか。 なお、1食あたりの単価については利用者負担金（材料費及び調理費相当）及び委託料（市費負担分）の内訳が記載されているか。	10
委員会 二次審査	事業者の能力	②	業務実績・体制	・会社の同種業務実績・体制等について (様式3)類似契約実績書 (様式4)業務実施体制調書 (様式6) 1.配食サービス事業の実績・経験	・他自治体における同種業務の実績、体制、ノウハウから、業務を適切に遂行する能力が見込まれるか。その他、特に優れた業務実績があるか。	5
	衛生管理体制	③	衛生管理方針	(様式6) 5.衛生管理体制について	衛生管理に関する方針が示されているか。	5
	配食時の体制	④	車両の確保	(様式6) 2.配食時の体制について	配食車両が確保されているか。	5
		⑤	業務継続計画	(様式6) 2.配食時の体制について 7.緊急時の対応について	・災害や事故の発生においても、業務が円滑に継続できるよう計画されているか。 ・1日当たりの最大対応可能食数は本業務に対応できているか	10
		⑥	工夫・配慮	(様式8) アピールポイント	事業実施にあたり工夫・配慮はあるか	5
		⑦	利用者の安否確認の結果への対応	(様式6) 6.安否確認の方法	・利用者が不在の場合や、利用者の健康状態等に状況変化があった場合、きめ細かい対応が可能であるか。	10
	提供される弁当の内容	⑧	栄養バランス	(様式7) 栄養価計算表	栄養バランスを考慮した献立となっているか。	10
		⑨	調理	(様式6) 3.調理・配食に係る作業工程 4.調理・献立等について	高齢者が食べやすく調理されているか。	10
		⑩	献立の種類・頻度	(様式6) 4.調理・献立等について ・1ヶ月分の献立表	献立の種類や頻度等は適切か。	5
	試食	⑪	分量・味・盛付け・容器	・試食用弁当 (様式6) 4.調理・献立等について	分量（主食・主菜・副菜）・味・盛付け（色彩）・容器は適切か。	10
	職員研修	⑫	職員研修	(様式6) 2.配食時の体制について	従事する職員の研修は適切か。	5
	集金方法	⑬	利用者負担額の集金方法	(様式6) 8.利用者負担額の集金方法について	利用者負担額の集金方法について、現金支払い、又は口座振替等と柔軟に対応可能か。	5
	個人情報の取り扱い	⑭	個人情報の取扱い	(様式6) 9.個人情報の取扱いについて	個人情報を適切に管理するため、マニュアルを整備し、明確にルール化しているか。業務従事者への教育に配慮しているか。	5
	合計					100

・評価項目②～⑭の採点方法は、下記の別表のとおりとする。

(別表) 評価項目②～⑭の審査

審査基準	配点 10点	配点 5点
非常に良い	10.00	5.00
良い	7.50	3.75
普通	5.00	2.50
悪い	2.50	1.25