

【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当か。	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