

(別表1)

給食委託事業者選定総合評価基準

| | | 評価項目 | 評価の視点・基準 | 評価点 | 配点 | |
|-------------------------|------------|--------------------------------|--|--------------------|--------|-------|
| 定量評価基準 | 単価評価 | 朝食(管理費) | (1-(入札額-最低入札額)/(最高入札額-最低入札額))×配点=評価点 小数点第2位を四捨五入する 最高入札額の配点は0となる | | 3.28 | |
| | | 朝食(材料費) | | | 3.28 | |
| | | 昼食(管理費) | | | 7.66 | |
| | | 昼食(材料費) | | | 6.56 | |
| | | 夕食(管理費) | | | 7.66 | |
| | | 夕食(材料費) | | | 6.56 | |
| | | 単価評価小計 | | | | 35.00 |
| | 実績評価 | 受託実績による評価 | 障害者施設、高齢者施設における受託実績あり | | 1.00 | |
| | | | 医療施設における受託実績あり | | 1.00 | |
| | | 代行事業者の実績による評価 | 代行実務の実施の実績あり又は前記の施設における受託実績あり | | 1.50 | |
| | | ソフト食の提供の実績による評価 | 業務受託でのソフト食の提供実績あり | | 1.50 | |
| | | 実績評価小計 | | | | 5.00 |
| | 定量的評価基準の合計 | | | | | 40.00 |
| | 定性的評価基準 | 厨房施設の役割案に対する評価 | | 各施設の厨房の役割が合理的かつ適切か | | 3.53 |
| 献立計画に対する評価 | | 献立作成業務における留意事項を履行できているか | | 7.06 | | |
| 高齢者食 | | 試食評価 | 味付け | | 3.53 | |
| | | | 量(ボリューム) | | 3.53 | |
| | | | 盛り付けのイメージ(美味しそうか) | | 3.53 | |
| | | | 単価との妥当性 | | 3.53 | |
| 常食 | | 試食評価 | 味付け | | 3.53 | |
| | | | 量(ボリューム) | | 3.53 | |
| | | | 盛り付けのイメージ(美味しそうか) | | 3.53 | |
| | | | 単価との妥当性 | | 3.53 | |
| ソフト食 | | 試食評価 | 味付け | | 3.53 | |
| | | | 量(ボリューム) | | 3.53 | |
| | | | 盛り付けのイメージ(美味しそうか) | | 3.53 | |
| | | | 単価との妥当性 | | 3.53 | |
| 試食評価小計 | | | | 42.36 | | |
| 利用者栄養管理の協力に関する評価 | | 栄養管理システム、利用者栄養管理情報の共有化への協力はどうか | | 2.000 | | |
| 業務代行時における厨房施設の役割案に対する評価 | | 各施設の厨房の役割が合理的かつ適切か | | 5.050 | | |
| 定性的評価小計 | | | | | 60.00 | |
| 総合評価評価基準の総合計 | | | | | 100.00 | |