給食委託事業者選定総合評価基準・総合評価結果

				能勢地域		池田地域		
		評価項目	評価の視点・基準	配点	マルタマ	淀川	マルタマ	淀川
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Oとなる	3.28	0.00	3.28	0.00	3.
		朝食(材料費)		3.28	3.28	3.28	0.00	3
		昼食(管理費)		7.66	7.66	0.00	7.66	0
		昼食(材料費)		6.56	0.00	6.56	0.00	6
		夕食(管理費)		7.66	7.66	0.00	7.66	C
		夕食(材料費)		6.56	0.00	6.56		6
			単価評価小計	35.00	18.60	19.68	15.32	19
	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 (アルナスの新力)	1.00	1.00	1.00	1.00	
		10.4	医療施設における受託実績あり	1.00	1.00	1.00	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	1.50	1.50	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	1.50	1.50	1.50	
			実績評価小計	5.00	5.00	5.00	5.00	5
	定量的評価基準の合計 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			40.00	23.60	24.68	20.32	24
定性的評価基準	厨房施設の役献立計画に対		耐立作成業務における留意事項を履行できているか	3.53	2.83 5.67	3.17	2.83	
		9 る計画	味付け	7.06 3.53	1.99	5.33 2.09	5.67 0.00	(
	試食評価	高齢者食	保付し	3.53	2.12	2.09	0.00	
			盛り付けのイメージ(美味しそうか)	3.53	2.12	2.29	0.00	
			単価との妥当性	3.53	2.04	2.21	0.00	
		常食	味付け	3.53	1.72	2.93	2.21	
			量(ボリューム)	3.53	1.51	3.32	1.64	
			盛り付けのイメージ(美味しそうか)	3.53	1.78	3.19	2.21	
			単価との妥当性	3.53	1.79	3.13	2.13	
		ソフト食	味付け	3.53	1.59	3.34	1.59	
			量(ボリューム)	3.53	1.34	3.34	1.34	
			盛り付けのイメージ(美味しそうか)	3.53	1.52	3.34	1.52	
			単価との妥当性	3.53	1.75	3.30	1.75	
			試食評価小計	42.36	21.21	34.70	14.39	2
		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	1.67	1.67	1.67	
	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	3.50	4.50	3.50	
	定性的評価小計			60.00 100.00	34.88	49.37	28.06	4
	総合評価基準の総合計				58.48	74.05	48.38	65.2
				順位	第2位	第1位	第2位	第1位

(評価結果の概要)

- ・定量的評価においては、各事業者の評価差を基準に沿って評価したところ、大きな評価差はなかった。
- ・定性的評価においては、次のとおり評価差があった。

(能勢地域)

- ・定性的評価のうち、試食評価の常食試食評価及びソフト食試食評価に評価差が生じた。
- 味付け、ポリューム、盛り付けイメージ、単価との妥当性いずれの点でも、淀川食品がマルタマフーズを上回ると評価者が評価した。
- また、ソフト食を、マルタマフーズは既製品を提供したのに対し、淀川食品は主菜、副菜ともに自家製の試食品を提供しており、ボリュームが確保できていると評価者は評価したため、淀川食品がマルタマフーズを上回る評価となった。
 (池田地域)
- ・定性的評価のうち、試食評価の常食試食評価及びソフト食試食評価に評価差が生じた。
- 味付け、ボリューム、盛り付けイメージ、単価との妥当性いずれの点でも、淀川食品がマルタマフーズを上回ると評価者が評価した。
- また、ソフト食をマルタマフーズは、既製品を提供したのに対し、淀川食品は、主菜、副菜ともに自家製の試食品を提供しており、ボリュームが確保できていると評価者は評価したため、淀川食品がマルタマフーズを上回る評価となった。
- ※評価委員会の構成は、定量的評価者2名、定性的評価者は、給食業務専門者として管理栄養士3名、試食評価者11名で構成し、うち入所施設等の施設長を総合評価者として、平成29年1月16日に総合評価を公平・公正に実施した。