

(別表1)

給食委託事業者選定総合評価基準

			評価の視点・基準	評価点	配点
定量評価基準	単価評価	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		18.6
		朝食（材料費）			3.28
		昼食（材料費）			6.56
		夕食（材料費）			6.56
		単価評価小計			
	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			
	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	
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	
試食評価		高齢者食	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	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	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			
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	