

完全調理済み食材供給業務プロポーザル評価基準

1 評価項目及び評価内容について

下記の評価項目及び評価内容に基づき採点する。

評価項目	評価内容		配点
全体評価	事業への理解・知識	・本事業の趣旨や本施設が求める機能を十分理解しているか。また、職員の負担軽減、経費削減など期待できる提案になっているか。	10
	献立の充実度	・高齢者の嗜好や栄養所要量を満たし、季節感のある献立サイクルが組まれているか。	5
食材の質	栄養価の設定量	・施設が別途定める給与栄養目標量を基準とし、利用者の状態に応じた各栄養素の栄養価設定量が適切に行われ、確実な栄養管理ができる仕組みとなっているか。	10
	味・見た目・量 (試食評価)	・食感の良いか。(水っぽさ、パサつきなど) ・味付けは高齢者に適したものとなっているか。 ・見栄え・色彩は良いか。 ・栄養摂取量を踏まえた適量であるか。	25
	介護食への対応	・常食以外の食形態(ソフト食、ミキサー食、ゼリー食等)が豊富にあり、安全かつ見栄えの良いものになっているか。	10
衛生管理・ 危機管理	衛生管理・HACCP	・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理マニュアルが整備され、現場で実践可能か。 ・調理→冷却→保管→配送→再加熱(施設)まで、一貫した温度管理の記録・モニタリング体制があるか。	5
	配送の安全性	・チルド状態等を維持できる専用車両や保冷容器での配送体制となっているか。 ・確実な納品スケジュールが組まれているか。	5
企業者提案	独自の付加価値	・仕様書、業務要件に定めのない事項で施設にとって有益な要件など、特筆すべき提案となっているか。	10
経済性	見積価格	【価格点の算出方法】 ・20点×(各提案者のうち最も低い価格/当該提案者の見積価格) ※小数点以下切り捨て。	20
合計			100

2 評価の方法について

- ① 各審査委員は、上記の評価項目（経済性を除く 8 項目・計 80 点満点）について、それぞれ 5 段階等の基準に基づき採点を行う。

評価基準	配点 (5 点)	配点 (10 点)	配点 (25 点)
非常に優れている	5 点	10 点	25 点
優れている	4 点	8 点	20 点
標準	3 点	6 点	15 点
劣っている	2 点	4 点	10 点
非常に劣っている	0 点	0 点	0 点

- ② 経済性を除く各審査委員の持ち点（80 点）の 6 割（48 点）以上を各委員における最低基準点とし、審査委員の平均点が最低基準点（48 点）に満たない提案者は選外とする。
- ③ 各審査委員の評価点（経済性 20 点を含む）を合算した総得点が最も高い提案者を受託候補者として特定する。ただし、評価点が同点の場合は、見積書の金額が低い者を受託候補者とする。
- ④ 提案者が 1 者のみの場合で、各審査委員の価格点を除く評価点の平均が最低基準点を満たすときは、当該提案者を受託候補者として特定する。
- ⑤ 評価項目「経済性」の「見積価格」は、「様式 7」の記載内容とする。