

登米市配食サービス事業公募型プロポーザル審査基準

1. 審査方法

- (1) プロポーザル参加者（以下「参加者」という。）から提出された企画提案書等に基づき、参加者のプレゼンテーション及び審査委員のヒアリングによる審査を行う。プレゼンテーション 15 分、ヒアリング 10 分の合計 25 分以内とし、追加資料の配布は認めない。
- (2) 参加者全員のプレゼンテーション及び審査委員のヒアリング終了後、審査委員による試食審査を行う。この場合、参加者の立ち会いは認めない。
- (3) 審査委員は、評価基準に基づき審査を行う。
- (4) 全ての参加者の審査が終了したときには、企画提案書・プレゼンテーション審査、試食審査における各審査員の評価点数の合計を審査委員数で除した点数が 60 点以上かつ別紙評価項目中、衛生管理体制の各項目で B 評価以上の参加者全てを契約候補者とする。

2. 評価基準

(1) 評価項目と配点は別紙のとおりとする。

(2) 評価方法

①企画提案書内容及び試食審査による評価（配点 90 点）

評価項目ごとに次の基準に基づいて評価を行う。

評価	基準	評価点
A	提案内容が優れている	配点×1.0
B	提案内容が満足である	配点×0.6
C	提案内容が劣っている	配点×0.2

②価格評価（配点 10 点）

配点×（提案のあった最低見積額／提案者の見積額）

※小数点第 2 位を四捨五入した数値とする。

(別紙)

下表の「評価の視点」欄に基づき、それぞれ次の3段階で評価し、各審査委員の総得点の合計を審査委員数で除した平均点が60点以上の参加者を候補者とする。

A：優れている（配点×1.0）

B：満足である（配点×0.6）

C：劣っている（配点×0.2）

評価項目 (大)	評価項目 (中)	評価の視点	配点	
			評価の 視点点数	評価項目 (中)合計
目的理解・ 実績	業務の目的理解	・業務の目的理解が十分であるか	5	10
	個別配食実績	・宅配弁当実績が6カ月以上あるか	5	
業務体制	職員配置	・調理・配達・事務調整それぞれの職員配置は適切か	5	15
	代替体制	・事故等により事業所での調理等が実施できなくなった場合に、業務遂行のため代替等の体制が取れるか	10	
衛生管理体制	調理工程	・調理場及び調理員の衛生管理の徹底は図られているか ・衛生管理マニュアルは作成されているか	5	15
	器具等の衛生管理	・弁当箱、調理器具等は衛生的に管理されているか（容器等の除菌、保管場所の衛生面等）	5	
	配達時の衛生管理	・配達時の取り扱いは衛生的であるか ・配達車両は衛生的に管理しているか	5	
緊急時の対応（見守り体制）	不在時等の対応	・利用者が不在の場合や利用者の健康状態等に変化があった場合の対応は適切か	10	20
	事故等	・配達時に緊急事態が発生した場合の指示連絡体制は明確であるか ・職員への周知徹底はされているか	5	
	異物混入・物資の異常	・異物の混入や物資の異常等の報告があった場合の対応方法は十分であるか	5	
利用者への対応・個人情報管理	移行調整	・サービス開始前における事前連絡・訪問等の対応は十分に可能か	10	20
	キャンセル時の対応	・キャンセル等への対応は適切か	5	
	個人情報管理	・利用者の個人情報管理は徹底されているか	5	
試食審査	献立	・献立は工夫されているか ・栄養バランスは取れているか	5	10
	彩り・配慮	・味、食べやすさ（固さ等）は高齢者向けか ・彩り等に配慮し、食欲をそそる工夫がされているか	5	
価格	見積金額	・配点×（提案のあった最低見積額／提案者の見積額）	10	10
合 計				100