

## 落札者決定基準

### 1 落札者の決定方法

- (1) 落札者は、ひとり暮らし高齢者等給食サービス調理等実施事業者選考委員会において決定する。
- (2) 落札者の決定については、次のア及びイのいずれにも該当する者のうち、総合評価の値の最も高い者を落札者として決定する。
  - ア 入札価格が予定価格の制限の範囲内にあること。
  - イ 業務提案が入札公告等において明らかにした最低限の要求要件をすべて満たしていること。
- (3) 総合評価の値の最も高い者が2人以上あるときは、当該者にくじを引かせて落札者を決定する。

### 2 提案に対する評価方法について

- (1) 「サービス面」及び「価格面」の2つの項目から評価する。
- (2) 300点（サービス評価点200点と価格評価点100点）を満点とし、サービス評価点と価格評価点の合計点が最も高い者を落札者とする。
- (3) サービス面及び価格面の評価の比率は、2：1とする。

### 3 サービス面の評価

サービス面の評価は、提案書の内容及びプレゼンテーションの内容に対し、「サービス評価点」を与える方法により実施する。

#### (1) サービス評価点の配点

採点結果（200点満点）をサービス評価点とする。

#### (2) サービス評価点の採点方法

「5 提案項目一覧」の提案項目ごとに、「提案評価の観点」の内容に応じて、「配点」欄の点を最大値として採点する。

### 4 価格面の評価

価格面の評価は、見積書に記載されている金額（以下「見積額」）に対し、最低価格を基準とした計算方法に基づき「価格評価点」を与える方法により実施する。

#### (1) 価格評価点の配点

100点満点とする。

#### (2) 価格評価点の採点方法

価格評価点＝

$$\begin{aligned} & [70点 \times (\text{※A区域最低見積額} \div \text{提案者のA区域見積額}) ] \text{ (小数点以下第2位切り捨て)} \\ & + [30点 \times (\text{※B区域最低見積額} \div \text{提案者のB区域見積額}) ] \text{ (小数点以下第2位切り捨て)} \end{aligned}$$

※A 区域＝中央区全域・南区全域・橋本地区・大沢地区

※B 区域＝津久井地区・相模湖地区・藤野地区

5 提案項目一覧

項番	枝番	提案を求める事項	提案評価の観点	配点
1	相模原市ひとり暮らし高齢者等給食サービス調理等業務に対する基本的な考え方			9
	①	配食が必要な高齢者等に対する給食の意義や役割について	配食が必要な高齢者等の利用者像を適切に把握しているか。また、利用者にとっての給食の意義や役割を把握しているか。	
	②	給食(配食)サービスに対する理念・方針、当業務の受託に係る抱負について	提案事業者の給食サービスに対する理念・方針が、相模原市ひとり暮らし高齢者等給食サービスの目的・利用者像に沿っているか。	
2	適切な業務実施に向けた運営体制の確保			37
	①	同種業務の履行実績について	過去5年以内において、他市区町村が実施する高齢者等給食サービス(調理から戸別配食まで)又はその他集団給食調理業務の12ヶ月以上の受託実績を有しているか。	
	②	経営状況について	安定的かつ適切な業務実施が可能な経営状況であるか。	
	③	要求事項に対する業務の実施について、必要な人員配置とその考え方	業務の実施にあたり、適切な人員が配置されているか。	
	④	要求事項に対する業務の実施について、必要な設備(調理・配膳施設、配送車両)とその考え方	業務の実施にあたり、適切な設備が整備されているか。	
	⑤	効率的な業務運営体制に関する独自の工夫や取組みについて	業務の特性や実施方法を理解し、業務の効率化に向けた取組みを行っているか。	
3	利用者に適した給食及び調理体制			46
	①	管理栄養士、栄養士、調理師等の免許取得者の配置について	各工程(献立作成、調理業務)における管理栄養士、栄養士、調理師等の免許取得者が適切に配置されているか。	

	②	献立に対する考え方及び工夫について	高齢者の食習慣や必要とされる栄養価を考慮した献立となっているか。また、高齢者が食事を楽しむための工夫や考慮がされているか。	
	③	調理業務に対する基本的な考え方及び実施方法について	通常食と同じ提供価格において、食形態（刻み食やご飯の硬さ、咀嚼・嚥下力の低下及び消化吸収力の低下への対応）について、利用者の状況を考慮した柔軟な対応（※）が可能か。また、通常食と同じ提供価格において、エネルギー等の調整を目的とした、主食・主菜・副菜の提供量等の調整について、柔軟な対応（※）が可能か。 ※仕様書に記載されている調理基準の標準例（3段階）を上回る個別対応が可能か。	
	④	アレルギー、禁止食に対する適切な対応について	アレルギー、禁止食などに柔軟な対応が可能か。また、業務の過程で起こりえるリスクや注意点を十分に理解し、予防策が整備されているか。	
4	利用者に寄り添った配食体制			
	①	利用者への給食受渡しに対する考え方について	給食を手渡しすることの必要性や意義を理解しているか。	
	②	利用者への給食受渡しに対する取り組みについて	業務の特性や利用者の状況を考慮した取り組みを実施しているか。また、安否確認の効果を高める取り組みを実施しているか。	32
	③	利用者に異常があった場合の連絡体制及び取り組みについて	連絡体制が整備されており、想定される異常事態に応じた対応や行動指針等が定められているか。	
5	受付管理等の体制			
	①	利用料金の徴収方法について	利用しやすい料金徴収方法が複数整備されているか。	8
	②	利用者からの連絡や相談、苦情等の受付方法及び対応について	利用者からの連絡を受ける体制や利用者の意見や要望を反映する体制が整備されているか。	

6	安全衛生管理に対する体制		25	
	①	安全衛生管理に関する基本的な考え方及び取組み状況について		安全衛生管理に対する重要性について理解しているか。また、食品衛生監視の結果が良好であり、必要な改善が図られているか。
	②	給食配送(配食)時における温度管理について		給食配送(配食)時において、適切な温度管理(保温性、保冷性)の対応がされているか。
	③	異物混入や食中毒予防への具体的な方策について		異物混入や食中毒予防が発生する要因を理解しており、十分な対策が講じられているか。
④	従事者に対する健康診断の実施状況について	調理員及び配達員の健康診断及び検便について、定期的の実施しているか。		
7	危機管理に対する体制の確保		25	
	①	緊急時・突発的な事故等(短期的かつ連続性がない事案)の対応における考え方や取組みについて		起こりえる様々な状況やその影響を想定し、早急な対応や情報の共有等ができる体制が整備されているか。また、サービス提供を継続できる体制が整備されているか。
②	食中毒や災害の発生等、不測の事態(食材調達、調理、設備、人員等への影響)により、平常時と同様の業務履行が困難となることが想定される事例とその対応方法について	起こりえる様々な状況やその影響を想定し、災害等の発生時においても継続的にサービスを提供できる体制が整備されているか。		
8	事業受託に向けた取組み、事業継続の安定性		18	
	①	受託決定から実施体制構築までに必要となる取組内容とスケジュールについて		事業規模及び自社の状況を踏まえ、本事業に必要な業務を漏れなく分析・理解しているか。
	②	安定的な人員確保に向けた取組みについて		業務の安定的な運営に向け、従業員の雇用促進や定着率向上に向けた取組みを行っているか。
	③	仕様書等の要求事項を上回るサービス提供や業務連携に向けた取組みについて		利用者又は市社協にとって、サービスレベルや業務連携の向上に有効な提案がされているか。
④	企業の社会性、地域性について	相模原市への地域貢献・福祉的取組(地域経済への波及、相模原市産の食材活用、地域活動への貢献、障がい者の雇用状況、ボランティア活動等)について実施しているか。		