

評価項目

項目	内容	配点
1 提案事業者について	<ul style="list-style-type: none"> ・経営状況 ・事業実績 ・高齢者配食サービス業務に対する考え方 	25
2 業務実施体制について	<ul style="list-style-type: none"> ・業務責任者等の体制 	15
3 サービスに関する事項について	<ul style="list-style-type: none"> ・調理から配食（容器回収）までの業務の流れ ・献立 ・弁当の容器 ・利用者の意向に対する対応 ・アレルギーがある利用者への対応 ・安否確認及び見守りの方法 ・配食車両の確保状況 	55
4 衛生管理について	<ul style="list-style-type: none"> ・施設及び食品等の取扱い等に係る衛生管理上の管理運営要領の作成状況 ・衛生教育の実施状況 ・施設の衛生管理の状況 ・施設、設備、機械器具、弁当容器、食品等の清掃、洗浄及び消毒の方法を定めた手順書の作成状況 ・配食時の衛生管理の方法 	25
5 その他について	<ul style="list-style-type: none"> ・問い合わせや苦情への対応体制 ・損害賠償の保証体制 ・事故等時の代替品提供、代行体制 ・台帳等管理方法。個人情報の保護対策 	20
6 価格について	<ul style="list-style-type: none"> ・上限額との比較 $(1 - \text{見積金額} \div \text{提案上限額}) \times \text{配点}$	60
合計		200