

いの町病院事業給食委託業務プロポーザル審査基準

いの町病院事業給食委託業務プロポーザルにかかる審査基準を次のとおり定める。

1. 評価は、いの町病院事業給食委託業務プロポーザル審査委員会（以下「審査委員会」という。）にて行う。審査方法は、企画提案書等の書類、プレゼンテーションについて、別表の審査基準に基づき評価を行う。
2. 審査委員会の各委員が行う審査は、別表の審査基準の各項目の審査の視点を参考としながら、下記【5段階評価】にて評価を行い、項目毎に係数（倍率）を乗じて点数化し、合計200点満点で評価する。

【5 段階評価】

評価の目安	評価	点数化の方法
優れている	A	配点 × 1.0
優れている点がある	B	配点 × 0.8
標準的である	C	配点 × 0.6
劣っている点がある	D	配点 × 0.4
劣っている	E	配点 × 0.2

3. 審査委員1名あたり200点満点、合計1,000点満点で、各審査委員の採点の合計点が最も高い者を受託候補者とする。なお、各審査委員の採点の合計点で600点を最低基準点とし、それ以上の点数を得た提案者の中から受託候補者を決定する。
4. 点数が同点となった場合は、次の方法により順位を決定する。
 - (1) 評価項目（献立作成体制及び患者サービスの向上）の点数が高い者を受託候補者とする。
 - (2) (1)も同点の場合は、評価項目（業務開始に向けた準備スケジュール）と評価項目（非常時の対応）の点数の合計が高い者を受託候補者とする。
 - (3) (2)も同点の場合は、見積書の金額が低い者を受託候補者とする。

5. 最低基準点以上の者がいなかった場合は、受託候補者の決定は行わない。

別表 審査基準

	審査の項目	審査の視点	配点
1	業務運営方針	提案内容は妥当であり、仕様書等に示された当院の方針、業務内容に合致しているか。	15
2	病院職員との協力体制	高知県下における位置づけ、病院機能及び病院運営体制などをよく理解し、病院職員との協力体制のもとに、病院運営に貢献する提案がなされているか。	15
3	安全・衛生管理体制	業務の実施に関して、安全面、衛生面の管理に対する施策及び周知の体制が示されているか。	10
		大量調理施設衛生管理マニュアルに則った適切な管理体制が確立されているか。	
4	良質な従事者の確保体制	業務実施に必要な人員の確保ができるか。	15
		給食に関連する有資格者、実務経験者を適正に配置しているか。	
5	従事者の効率的な配置	給食業務を実施する上で(特に搬送業務の人員配置や運営で)効率的かつ効果的に人員体制を組んでいるか。	15
		当院の要望等に対し、迅速に協議を行い、柔軟に対応できる組織体制が構築されているか。	
6	経営状況及び業務受託実績	安定的、堅実な経営がされているか(損益上の欠損や債務超過が無い)。	10
7	現場管理体制	本社と病院現場間の連絡及び支援体制は整っているか。	10
8	非常時の対応	災害、食中毒等の発生時の対応、バックアップ体制が示されているか。	20
		不測事態発生時の対応策や協力体制は示されているか。	
9	業務開始に向けた準備スケジュール	引継から業務開始までの具体的かつ効率的な厨房の構築スケジュールが示されているか。	25
		スケジュールが適切に実行できる根拠、工夫、経験等が示されているか。	
10	献立作成体制及び患者サービスの向上	患者ニーズに適切に対応した献立を作成する体制や、個別メニュー作成への対応が提案されているか。	25
		季節ごとの新メニュー(サイクルメニュー)や、行事食、祝膳についての提案があるか。	

		調理技術向上のための研修等が行われているか。	
11	食材確保体制・地産地消の対応	食材の調達及び、取引先業者の選定の考え方は県が推奨する地産地消の方針等に合致しているか。 地元食材の使用、地元業者からの食材購入に対する一定の配慮はあるか。	20
12	経済性の評価	次の算式に基づいて算出する。 $\text{配点（20 点）} \times \text{全体の最低提案額} \div \text{当該提案額}$ ※小数点以下切捨	20

【配点合計】200 点