公立森町病院患者給食業務委託プロポーザル審査要領

公立森町病院患者給食業務委託に関するプロポーザルの審査に関する事項を次のとおり定めます。

１　審査の対象となる事業者 審査は、次の各号のすべてを満たす事業者を対象に行います。

（１） 別途定める「公立森町病院患者給食業務委託プロポーザル募集要領」（以下「募集要領」という。）に規定する参加資格要件を満たす参加者

（２） 募集要領に規定する期限内に必要な書類のすべてを提出した参加者

（３） 募集要領により、適正に書類を作成した参加者

２　審査の項目及び点数

総合点数は 100 点とし、審査項目と審査項目ごとの配点は次のとおりです。

（１）給食業務運営の基本的考え方	（5 点）
（２）給食業務の運用方法と体制	（10 点）
（３）食材確保体制	（10 点）
（４）衛生管理体制	（10 点）
（５）受託準備体制	（5 点）
（６）企業の経営状況及び業務受託実績	（10 点）
（７）業務従事者の確保及び配置計画	（10 点）
（８）管理・バックアップ体制及び研修体制	（10 点）
（９）委託料概算見積金額	（30 点）

３　審査委員会

参加者から提出された企画提案書に基づきプレゼンテーションを行う審査委員会を開催します。

（１）日　程（予定）　　令和 8 年 12 月 4 日（金）　9:00～

（２）場　所（予定）　　公立森町病院 2 階　会議室

（３）プレゼンテーション等

①　プレゼンテーションの時間は 1 社 20 分程度（予定）とします。

②　プレゼンテーション終了後、審査委員からの質疑の時間を設けます。

③　個別の開始予定時刻は別途お知らせします。

４　審査の方法

（１）審査委員会では、提出された企画提案書とプレゼンテーション（質疑を含む）の内容について、別紙「審査基準」に基づいて審査を行います。

（２）すべての参加者の審査が終了したときには、各審査委員の審査結果（得点）を集計後、最高得点数の者を候補者として、次順位の者を次点者として選定します。

（３）最高点数の者が複数ある場合は、企画提案書に記載された委託料概算見積金額が最も低い者を候補者とし、その次に見積額が低い者を次点者として選定します。

別紙

審査基準

1　候補者選定方式

次の要件を満たしており、総合点数を計算した結果、得られた得点の最も高い者を候補者とする。

（1）別表「審査基準表」に記載されている要件のうち、必須（基礎点）とされた項目を全て満たしていること。必須項目を満たさない場合には、技術的評価点は0点とする。

2　総合点数の計算方法

総合点数＝技術的評価点＋価格評価点

技術的評価点	審査要領	2	審査の項目及び点数	（1）から（8）
価格評価点	審査要領	2	審査の項目及び点数	（9）

3　得点配分

技術的評価点	70点
価格評価点	30点

4　価格評価点について

最安事業者	30点
最安事業者比2.0%以内	25点
最安事業者比4.0%以内	20点
最安事業者比6.0%以内	15点
最安事業者比6.0%超	10点

※価格評価は見積書の総額で評価する。

審査の項目		審査の視点	基礎点(必須点)	加算点	得点配分合計
技術的評価	1 給食業務の実施方針等				40
	ア 給食業務運営の基本的考え方 ①業務運営方針 ②病院職員との協力体制	・提案内容は妥当であるか ・提案内容は当院の方針に合致しているか	・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	・当院の病院機能、静岡県下での位置づけ等をよく理解し、病院運営に貢献する提案がなされている	5
	イ 給食業務の運用方法と体制 ①当院の実情に応じた運用方法 ②患者サービス向上のための体制	・業務実施方法は妥当であるか ・業務実施方法は基本方針と整合性がとれているか ・業務を効果的かつ適切に実施する方法を提案しているか	・業務実施方法は基本方針と整合性がとれている ・業務実施方法は施設及び患者に配慮しており 妥当である	・効果的かつ適切な設備の利用、積極的な食事の改善対応等提案内容に創意工夫が見られる ・仕様書等の要求事項以外に効率的効果的な当院の経営に貢献する提案がなされている	10
	ウ 食材確保体制	・食材の調達及び取引先業者の選定の考え方は当院の方針に合致しているか	・安全性の高い食材を確保できる体制である。	・一括調達等の活用することにより、調達コストを削減し、材料費の低減を期待できる。	10
	エ 衛生管理体制 ①食材受入及び調理時の衛生管理方法 ②二次汚染防止に係る方策 ③施設設備・調理器具等の衛生管理方法	・衛生管理方法は妥当であるか ・効率的かつ効果的な衛生管理方法を提案しているか	・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	・より効果的な衛生管理を実施するとともに、モニタリング等による評価、検証も行なうなど衛生管理の継続的な改善に取り組んでいる	10
	オ 受託準備体制 ①業務開始に向けた準備スケジュール ②業務開始に向けた引継方針・体制	・業務実施のための準備のスケジュールは妥当か ・業務実施の引継方針・体制は妥当か	・業務実施のための準備スケジュール、引継方 針・体制は妥当である	・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 ・業務引継のために本社による応援体制整備や臨時的な増員等の十分な準備体制がとられている	5
	2 組織の経験及び能力について				30
	カ 企業の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か) ・令和2年度以降において病床規模 100 床以上の病院における給食業務の実績があるか	・直近 2 カ年の決算書において経常損失が続いていなく、債務超過が発生していない ・令和2年度以降に病床規模 100 床以上の病院の給食業務の実績がある	・令和2年度以降に病床規模 100 床以上の病院の給食業務の実績が 3 以上ある	10
	キ 業務従事者の確保及び配置計画 ①良質な従事者の確保体制 ②従事者の効率的な配置	・業務実施に必要な人員の確保ができるか ・業務実施をする上で、効率的効果的は人員体制を組んでいるか ・給食に関連する有資格者数、実務経験者を適正に配置しているか ・当院の要望等に対し、迅速に協議を行い且つ柔軟に対応できるか	・業務実施に必要な人員を確保できる見込みがある ・有資格者等を適正に配置できる見込みがある ・当院の要望等に対し、迅速に協議を行い、かつ柔軟に対応できる体制が備わっている	・当院で給食業務を実施をする上で効率的かつ効果的に人員体制を組んでいる ・当院の経営に貢献できるよう、院内職員との役割分担や連携がスムースに運ぶ体制および改善提案する体制が備わっている	10
	ク 管理・バックアップ体制及び研修体制 ①現場管理体制 ②非常時の対応 ③業務従事者に対する研修体制及び実施研修内容	・本社と病院現場間の連絡及び支援体制は整っているか ・非常事態(災害・食中毒等)発生時の管理・バックアップ体制がとれているか ・適切な職員研修を行っているか	・現場管理体制が整っている ・管理・バックアップ体制が確保されている ・職員研修が行われている	・管理・バックアップ可能な人材が豊富である ・計画的な職員研修を実施し、新人配置の際には、十分な研修を行う体制が整っている ・本社社員によるサポートが充実している	10
	小計(1+2)				**70**
価格評価	3 委託料概算見積金額				30
	委託料概算見積金額				30
				小計(3)	**30**
				合計(1+2+3)	**100**