

奈良県西和医療センター給食業務委託 プロポーザル評価基準

- 1 審査の対象となる事業者
審査は、次の要件をすべて満たす事業者を対象に行う。
 - (1) 別途定める「奈良県西和医療センター給食業務委託プロポーザル実施要領」(以下、「実施要領」という。)に規程する資格要件を満たす参加者
 - (2) 実施要領に規定する期限内に、必要な書類の全てを提出した参加者
 - (3) 実施要領により、適正に書類を作成した参加者

- 2 審査の項目及び点数
審査における総合点数は100点とし、審査項目と審査項目ごとの配点は次のとおりとする。

(1) 会社概要、業務受託実績、理念□	10点
(2) 病院給食に適した食事提供体制	10点
(3) 病院との連携	15点
(4) 衛生管理体制、研修体制	10点
(5) 危機管理、非常時の対応	10点
(6) 美味しさ	15点
(7) その他、独自の取り組み等	20点
(8) 委託料見積価格	10点

- 3 奈良県立西和医療センター給食業務委託プロポーザル審査委員会(以下、「審査委員会」という。)を以下により開催する。
参加者は提出した企画提案書に基づき、プレゼンテーションを行う。
 - (1) 開催時期、場所
開催日時：10月29日(火) 14:00～16:00
場 所：事務棟2階 大会議室2
 - (2) プレゼンテーション
プレゼンテーションの時間配分は1社30分(予定)までとする。
※30分に試食の時間10分を含む
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10分(予定)設ける。
尚、プレゼンテーションにおいて試食を行う。メニューは主食、主菜、温小鉢、冷小鉢の4品で構成し、主菜は魚料理とすること。食数は5食。
当日、電子レンジで再加熱して審査委員に提供する。試食までの温度管理は、各業者にて行うこと。

- 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を併せて審査を行う。
 - (2) 各審査委員は、プレゼンテーションと質疑の終了後、別紙「奈良県西和医療センター患者給食業務委託審査評価基準」を用いて審査する。
 - (3) 全ての参加者の審査が終了し、各審査委員の審査結果(得点)を集計後、最優秀提案者と次点者を決定する。
 - (4) 審査の結果、最高点者が同点で2者以上ある場合は、見積額が安価な者から順に候補者と次点者を選定する。

【奈良県西和医療センター患者給食業務委託審査評価基準】

各項目について、1点～5点による段階評価を行い、倍率を乗じて得点とする。

(5:優れている 4:やや優れている 3:ふつう 2:やや劣っている 1:劣っている)

※ただし、最低限の水準(60点)に満たない場合は選定の対象外とする。

評価項目		評価ポイント	倍率	配点	評価	評価点	
(1)	会社の業務概要 業務受託実績 理念	<ul style="list-style-type: none"> 法人概要、資本金、財務内容。 1日当たり10,000食以上のニュークックチル又はクックチルによる食事提供が可能でセントラルキッチンを有する。 企業理念、患者本位の運営姿勢。 	×2	10	5 4 3 2 1		
(2)	病院給食に適した食事提供体制	<ul style="list-style-type: none"> 疾病症状に応じた治療食や食形態が設定されている。 食物禁忌への対応が細やかである。 終末期患者やがん化学療法患者等の食思低下への個別対応ができる。 	×2	10	5 4 3 2 1		
(3)	病院との連携	<ul style="list-style-type: none"> 食事変更連絡の方法がスムーズであり、指示を近い食事から反映できる。 問題が生じた場合に素早く対応する仕組みがある。 利用者の苦情や問い合わせに素早く対応する仕組みがある。 	×3	15	5 4 3 2 1		
(4)	衛生管理体制 研修体制	<ul style="list-style-type: none"> 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいたセントラルキッチン、サテライトキッチンの衛生管理が実践出来ている。 食材の衛生や調理工程の管理マニュアル、職員教育体制が適切である。 	×2	10	5 4 3 2 1		
(5)	危機管理 非常時の対応	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒発生時、災害発生時、パンデミック時の事業継続計画(代行補償を含む)が整備されている。 	×2	10	5 4 3 2 1		
(6)	美味しさ	<ul style="list-style-type: none"> 試食 	×3	15	5 4 3 2 1		
(7)	その他、独自の取り組み等	<ul style="list-style-type: none"> 会社としての独自の取り組みがある。 <ul style="list-style-type: none"> 食事の質向上への仕組み等。 委託者の業務負担軽減への取り組み等。 	×3	20	5 4 3 2 1		
(8)	委託料見積価格	<ul style="list-style-type: none"> 事務局で一律に配点します。 評価点=(最安提案価格/提案価格)×10点 小数点第一位以下は四捨五入 業務の受託範囲に応じて調整し、公平に評価する。 	—	10	5 4 3 2 1		
合 計					/ 100		