

岩見沢市立総合病院給食業務 プロポーザル審査要領

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「岩見沢市立総合病院給食業務公募型プロポーザル実施要領」（以下「実施要領」という。）に規定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 審査の方法

- (1) 企画提案書、プレゼンテーション及び質疑により審査を行う。
- (2) 審査委員は、プレゼンテーション及び質疑の終了後、審査基準に基づき審査を行う。
- (3) すべての参加者の審査の終了後、審査結果（得点）を集計し、合計得点が最高であり、かつ、審査委員の半数以上が最高点数を付けた提案を採用、随意契約の相手方となる候補者を選定する。
- (4) 前項に該当する参加者がいない場合、審査委員会においてそれぞれの評価を総合的に審査し、随意契約の相手方となる候補者を選定する。

3 プレゼンテーション

プレゼンテーションを下記により開催する。参加者は提出した企画提案書に基づき、給食業務に対する総合的な考え方、本受託について特にアピールしたい点などについてプレゼンテーションを行う。

(1) 開催時期及び場所

開催時期：令和8年11月18日（水） 午後

場 所：岩見沢市立総合病院 講堂（2階）

(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20分以内とする。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分設ける。順番については別途通知する。

4 審査の項目及び点数

(1) 審査項目は下記10項目とする。

- | | |
|---------------------|-----|
| ① 会社の経営基盤・給食業務の受託実績 | 加点1 |
| ② 委託業務基本運営方針 | 加点1 |
| ③ 食材確保体制 | 加点2 |
| ④ 調理作業及び配膳・下膳体制 | 加点1 |
| ⑤ 献立作成 | 加点3 |
| ⑥ 現場管理体制 | 加点1 |
| ⑦ 衛生管理体制 | 加点1 |
| ⑧ 危機管理体制 | 加点1 |
| ⑨ スタッフの確保・教育 | 加点4 |
| ⑩ 新病院移転業務 | 加点1 |

⑪ 年間委託料概算見積

加点 4

- (2) 項目評価点は 5 段階とし、企画提案書に記述がない場合または仕様を満たしていない場合は 0 点とする。
- (3) それぞれの項目の重要度に応じて加点を設定し、評価点に乘じる。

附 則

この要領は令和 8 年 9 月 2 5 日から施行する。

[別 紙]

審査の基準

No.	審査項目	提案項目	審査基準	配点	加點	合計点
1	会社の経営基盤・給食業務の受託実績	・会社の名称・代表者氏名 ・病院給食業務の受託実績	・会社の経営基盤、業務態勢、経営方針 ・同規模の病院の受託実績	5 点	1	50 点
2	委託業務基本運営方針	・業務運営方針 ・事前準備業務の内容	・業務運営方針の基本的な考え方 ・スケジュール、円滑な引継方策(方針・要員)	5 点	1	50 点
3	食材確保体制	・食材確保に対する基本方針	・材料調達について、市内・市外の食材確保の方針 ・地産地消、食の安全・品質などに対する考え方 ・高騰する食材の確保に対する考えと取組み	5 点	2	100 点
4	調理作業及び配膳・下膳体制	・調理作業 ・配膳・下膳作業	・調理作業の考え方、留意事項 ・配膳・下膳、食器洗浄実施に当たっての考え方、留意事項	5 点	1	50 点
5	献立作成	・通常の献立作成及び特別食、行事食 ・他施設での実際の提供食事写真	・献立（特別食含む）作成者の配置とその実務経験 ・特別食、選択食、個別メニュー、行事食、新メニューや、患者要望への対応 ・実際に提供している食事の盛付け・彩り	5 点	3	150 点
6	現場管理体制	・食数等変更時の対処方法 ・クレーム対処方法	・時間外や緊急の食数変更、食事箋の変更時の対処方法 ・異物混入、誤配膳等に対するクレーム対処方法 ・業務従事者への指導・改善体制	5 点	1	50 点
7	衛生管理体制	・大量調理施設衛生管理マニュアルへの対応 ・職員の衛生管理	・食材管理、調理、検食管理、調理器具管理マニュアルへの対応 ・職員の衛生管理体制、調理服の管理、職員の衛生管理のマニュアル ・業務従事者へのマニュアルの周知徹底・改善体制	5 点	1	50 点
8	危機管理体制	・食中毒等への対応等について ・代行保証について ・災害時の対応について	・食中毒等の発生時の給食体制についての対応方法 ・有事の代行保証について ・備蓄食料品の確保、考え方について	5 点	1	50 点
9	スタッフの確保・教育	・スタッフの確保・配置体制 ・配置計画表・組織図 ・教育研修方法	・安定的なスタッフ確保に関する考えと取組み ・栄養士・調理師・配膳員の派遣人数、有資格者数、実務経験の適正さ ・多様なスタッフへの教育研修方法、福利厚生制度の有無 ・欠員・トラブル時のサポート体制	5 点	4	200 点
10	新病院移転業務	・移転実施の計画 ・新病院移転に伴う必要な準備	・新病院移転に向けた準備・連携の理解、立ち上げ支援の実効性 ・移転前後における給食提供の具体的な想定 ・円滑な移行に向けた懸案事項の理解とその対応について	5 点	1	50 点
11	年間委託料概算見積	・見積金額	・各社の見積金額の比較	5 点	4	200 点

※合計点 = 配点 × 加點 × 審査委員 10 名

合 計

1,000 点