

岩見沢市立総合病院給食業務委託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「給食業務委託プロポーザル募集要項」(以下「募集要項」という。)に規定する資格要件を満たす参加者
- (2) 募集要項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) 募集要項により、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ヒヤリング(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とヒヤリングの終了後、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：平成30年12月4日(火) 午後2時から

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 2 |
| ⑤ 献立作成 | 加点 3 |
| ⑥ 現場管理体制 | 加点 2 |
| ⑦ 衛生管理体制 | 加点 3 |
| ⑧ 危機管理体制 | 加点 2 |
| ⑨ スタッフの確保・配置 | 加点 2 |
| ⑩ 年間委託料概算見積 | 加点 2 |

(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、評価点に乗じる。

附 則

この要領は平成30年10月18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	加点	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・代表者指名 ・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 ・300床以上の病院の受託実績	5点	1	60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	60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、国内・国外製品、冷凍食品の使用割合 ・地産地消、食の安全・品質などに対する考え方	5点	2	60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	2	120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	・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	180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	2	120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	5点	3	180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 ※過去に一度も食中毒を起こしていない場合、50点を加算	5点	2	120点
9	スタッフの確保・配置	・スタッフの確保・配置体制 ・配置計画表・組織図	・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 ・スタッフの研修体制、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	2	120点
10	年間委託料概算見積	・見積金額	・仕様に基づく31年度見積総額、1食あたり単価	5点	2	120点

※合計点 = 配点 × 加点 × 審査委員12名

合計 **1200点**