

## 患者等給食業務委託事業者選定評価基準

本件は総合評価一般入札方式により実施し、総合評価点（価格評価点50点＋技術評価点50点＝100点）に基づき落札候補者を決定する。

なお、技術評価点が35点未満の場合は不適格とする。（応札が1社のみの場合、技術評価点が35点以上であれば、落札候補者とする）

評 価	評価基準	得点化の方法
A	より有益な提案	配点×1.0
B	標準	配点×0.5
C	標準に達していない	配点×0.0

評価分類			評価項目	配 点
価 格 評 価 点	1	入札金額について 【50点】	<b>①管理費（食材費以外）の金額について</b> ・最も安価な提案価格を、当該事業者の提案価格（税抜き）で除したものを係数とし、配点割合（34点）に 係数を掛けて算出した数字を配点する。 （例）最安価な提案価格が100万円、当該事業者の提案価格が200万円の場合 $34 \times 100 \text{万円} / 200 \text{万円} = 34 \times 0.50 \text{（係数）} = 17.0 \text{点}$ ＊ 1者のみの応札の場合は、最安価の提案価格と当該事業者の提案価格を同一とする。	34
			<b>②食材費について</b> ・最も安価な提案価格を、当該事業者の提案価格（税抜き）で除したものを係数とし、配点割合（16点）に係数を掛けて算出した数字を配点する。 （例）最安価な提案価格が100円、当該事業者の提案価格が300円の場合 $16 \times 100 \text{円} / 300 \text{円} = 16 \times 0.33 \text{（係数）} = 5.3 \text{点}$ ＊ 1者のみの応札の場合は、最安価の提案価格と当該事業者の提案価格を同一とする。	16
技 術 評 価 点	2	業務運営体制の充実 【15点】	<b>①病院給食サービスの受託実績や運営能力は十分か。</b> ・当センターと同規模の急性期医療機関における受託実績が複数ある（同一医療機関にて1年以上）	5
			<b>②会社組織としてのバックアップと専門職掌のサポートが充実しているか。</b> ・本社および事業部（営業所）におけるバックアップ体制が明確になっている ・専門職掌（栄養士・調理師）のサポート担当者の役割が明確になっている	5
			<b>③災害時・緊急時等の患者給食提供方法および代行保証体制を有し基本的且つ十分な体制を整えているか。</b> ・代行保証人等、複数の支援体制を有している	5
	3	病院食に関する実施計画 【12点】	<b>①コストを抑えながら、質の高い食材を仕入れる工夫がなされているか。</b> ・食材費高騰時もコストを抑えながら質の高い食材を仕入れるために、効果的で実現性の高い工夫がなされている 食材費高騰への対策について一般的な提案がある	3
			<b>②献立作成および調理の工夫、喫食率を高める工夫について、提案力や実現する能力、技術力はあるか。</b> ・喫食率向上のための効果的な提案があり、且つ献立作成および調理の工夫に対して適切で実現可能なPDCAサイクルが確立されている	3
			<b>③食欲不振や低栄養による個別対応食への対応がなされているか。</b> ・個別対応食提供に関する考え方が適切であり、提案力や実現する能力、技術力がある	3
			<b>④トレーサビリティが確保された仕入れ体制を行っているか。</b> ・生産地から当センターに至るまで、食品仕入れ食品の納入の流れが示されている ・拠点ごとに、検査並びにその頻度回数などが示されている	3
	4	安全衛生管理・危機管理体制 【9点】	<b>①インシデント対策、異物混入等の防止対策がなされているか。</b> ・必要なリスク対策が適切に整備されており、異物混入、食事内容ミス、誤配膳が発生した際の対応方法が適切で、再発防止のためのマニュアルが整備されている等、高いレベルにある。	3
			<b>②衛生管理体制と安全対策の方針、および考え方が適切に施行されているか。</b> ・大量調理マニュアル（HACCP）の概念に基づく衛生管理体制と安全対策の方針、および考え方が適切で、すでに他施設で施行されている	3
			<b>③職員の感染症対策が適切に実践できており、安全且つ確実な衛生管理に取り組んでいる。</b> ・職員の感染症対策や健康管理体制の考え方が適切で、すでに他施設等で実践されており、高いレベルにある	3

技術 評価 点	5	食物アレルギーに対する 安全性の担保 【8点】	①食物アレルギー食に使用する食材調達、献立作成、調理における安全性担保のための工夫がなされているか。 ・代替食材（米粉パン、乳不使用デザート等）の確保、活用ができており、且つ患者が内容を確認できる仕組みを（可能な範囲で）導入している ・給食管理システムを用いて、献立作成時にアレルゲン含有食材をチェックできる盛付け、配膳直前までのカバー保護や密封等の工夫がなされている ・コンタミを回避するための工夫が施されている ・誤配膳防止のチェック体制（Wチェック体制）を敷いている	4
			②食物アレルギーに対する教育研修制度が充実しているか。 ・テストやアンケート等により定期的な習熟度が確認でき、且つ職員全員への継続的な研修、マニュアルの整備も高いレベルにある	4
	6	業務改善提案 【6点】	①業務効率化等、コスト削減につながる提案があるか。	6
総合評価点				100