

## 石巻市立病院給食業務委託事業者選定公募型プロポーザル評価基準

### 1 基本的な考え方

提案者の提案内容を公平かつ客観的に評価し、最適な病院給食委託事業者を選定するために、技術面及び価格面の2つの観点で評価する。受託候補者の決定に当たっては、委員ごとに、総合評価点による参加業者の順位付けを行い、その順位に基づく順位点の合計値で、受託候補者を選定することとする。

なお、評価は「石巻市立病院給食業務委託事業者選定委員会」（以下「選定委員会」という。）により行う。

### 2 評価の方法及び受託候補者の選定方法

(1) 「技術評価点」と「価格評価点」の得点配分は、7：3とし、それぞれ350点満点、150点満点の合計500点満点とする。

(2) 選定委員ごとに「技術評価点」と「価格評価点」の合計点数が高い提案者順に順位をつけ、順位点の合計点数が最も高い者を受託候補者とする。ただし、「技術評価点」の満点（350点）の6割にあたる210点を最低基準点として、2名以上の選定委員が最低基準点に満たない採点をした場合は選定しない。

また、同点の場合は上位順位で同順位とする。

(3) 「技術評価点」の算出方法

ア 企画提案書等の項目を、「別表 提案書評価基準調書」に基づき選定委員会の各委員が次のとおり5段階（S、A、B、C、D）で評価する。

(イ) S評価の場合は、当該項目の得点の100%を獲得でき、同様にA評価80%、B評価60%、C評価40%、D評価20%の割合で得点を獲得できるものとする。

(イ) 提案書の項目ごとに各委員のつけた評価の合計を計算する。

(4) 「価格評価点」の算出方法

ア 提案見積額が見積限度額（別添「石巻市立病院給食業務委託事業者選定公募型プロポーザル実施要領」3）の範囲内の場合のみ、次の評価点を付与するものとし、提案見積額が見積限度額を超過した場合は失格とする。

イ 最低提案見積価格に対する当該提案見積価格の割合より「価格評価点」を計算する。具体的には次の計算式となる。

$$\text{価格評価点} = 150 \text{ 点} \times \text{最低提案見積価格} / \text{当該提案見積価格}$$

ウ 「価格評価点」の算出に当たっては、小数点以下切捨てで、整数点とする。

(5) (2)の順位結果を順位点に換算（1位：5点、2位：4点、3位：3点、4位：2点、5位：1点）し、順位点の合計値が高い提案者を受託候補者として選定する。

(6) 順位点の合計値の高い提案者が2者以上あるとき（同点のとき）は、順位を1位とした委員数が多い提案者を選定する。

それでもなお同数の場合は、「提案見積価格」の低い提案者を選定する。

別表 提案書評価基準調書

審査項目	評価指針	配点
1 病院給食業務の基本的な考え方について	<input type="checkbox"/> 経営理念が当院の理念及び基本方針に合致している。 <input type="checkbox"/> 医療圏における当院の位置づけを理解し、病院運営に適切に寄与できる内容である。	10点
2 業務運営体制について		40点
(1) 受託準備体制に対する支援体制について	<input type="checkbox"/> 受託時に円滑な業務提供が行える受託準備体制（従事者の確保、教育等）及びスケジュールがある。	10点
(2) 従事者の確保及び従事者の定着のための取組方針について	<input type="checkbox"/> 従事者の確保及び定着のための取組が行われている。 <input type="checkbox"/> 業務運営中に欠員が出た場合のサポート体制が明確である。	10点
(3) 人員の配置構成、配置人員数及び1日に勤務する従事者の体制について	<input type="checkbox"/> 栄養士、調理師等の有資格者数が十分である。 （栄養士7名、調理師4名 R7年12月現在） <input type="checkbox"/> 当院の規模に合わせた業務運営に十分かつ効率的な従事者の配置がされている。	10点
(4) バックアップ体制について	<input type="checkbox"/> 受託事業者内（現場含む。）の連絡体制及びバックアップ体制が明確である。	10点
3 従事者の育成について	<input type="checkbox"/> 職種ごとの個々の能力や技術を高めるための研修が継続的に行われている。 <input type="checkbox"/> 定期的に職員の能力評価を行っている。 <input type="checkbox"/> 従事者への業務指導及び改善体制が明確である。	30点
4 食事提供に対する考え方について		80点
(1) 食材の確保について	<input type="checkbox"/> 安全な食品の確保に関する取組が実施されている。 <input type="checkbox"/> 適切な材料管理を行うための具体的な取組がある（食材ロスを可能な限り軽減する、安価で良質な材料を仕入れる等）。	20点

(2) 献立作成に対する考え方について	<input type="checkbox"/> クックチル、クックフリーズ、真空調理等の新調理システムを導入した場合、それに対応した献立作成が可能である。 <input type="checkbox"/> 季節に応じた食事や行事食の提供が可能である。 <input type="checkbox"/> 嚥下調整食及び食物アレルギー、化学療法、緩和ケアの患者等に対する特別に配慮した献立の作成の提供が可能である。 <input type="checkbox"/> 限られた予算内での食事内容にするため、市場価格に応じた食材の選択が可能である。	40点
(3) 調理作業に対する考え方について	<input type="checkbox"/> 調理作業の平準化、効率化のための具体的な取組がある。 <input type="checkbox"/> 調理技術の向上や、新しい技術の習得等への取組がある。	20点
5 患者満足度の向上について (1) 患者満足度の高い食事を提供するための取組について	<input type="checkbox"/> 個別対応や特別メニュー、リクエストメニュー等患者ニーズに柔軟に対応する姿勢がみられる。 <input type="checkbox"/> 地産地消や地域性に配慮した食事の提供が可能である。 <input type="checkbox"/> 新しいメニューや新しい患者サービスの提案、提供のための取組がある。 <input type="checkbox"/> 当院の入院患者の嗜好をふまえた食事の提供が可能になる。	80点
6 安全及び衛生管理体制について	<input type="checkbox"/> 従事者の健康管理及び感染症罹患時の対応が適切である。 <input type="checkbox"/> 異物混入、誤配膳等インシデント防止対策と発生時の対応が適切である。 <input type="checkbox"/> 大量調理施設衛生管理マニュアルに則った適切な衛生管理マニュアルが整備され活用されている。	30点
7 危機管理体制について		60点
(1) 食中毒対応について	<input type="checkbox"/> 食中毒対応マニュアルが整備されており、連絡、支援体制が明確である。 <input type="checkbox"/> 食中毒を防ぐための取組みと発生時の対応手順が整備されている。	20点
(2) 災害時対応について	<input type="checkbox"/> 災害発生時のマニュアルが整備されており、マニュアルに基づいた平時の取組が十分である。	40点

	<input type="checkbox"/> 受託事業者内（現場含む。）で、災害発生時のマニュアルに沿った訓練が適切に行われている。 <input type="checkbox"/> 受託事業者内（現場含む。）での緊急時の連絡体制が確保されている。 <input type="checkbox"/> 通常の食材納入ルートが絶たれた場合でも、食材又は食事の確保及び調達が可能な体制が整備されている。	
8 自由提案について	<input type="checkbox"/> 他の提案事業者と比較して、特徴（優位性、独自性、独創性等）がある。	20点
9 委託料見積について	<input type="checkbox"/> 最低提案見積価格に対して当該提案見積価格に対する割合を乗じて算出する。 価格評価点 = 150点 × 最低提案見積価格 / 当該提案見積価格	150点

**【評価基準】**

- S : 非常に優れている。安心して業務を委託できる。  
A : 優れている。十分な能力を有している。  
B : 標準  
C : やや劣る。業務能力が若干足りない。  
D : 劣る。委託するには不安である。