

『山梨県立中央病院入院患者等給食業務』

委託事業者候補者選定基準

平成29年8月21日

地方独立行政法人山梨県立病院機構
山梨県立中央病院

1 選定基準の趣旨

- ・この基準は、山梨県立中央病院入院患者等給食業務委託事業者選定委員会（以下、「選定委員会」という。）が事業者候補者を選定するための採点の手順及び選定基準を定めたものである。

2 評価機関

- ・選定委員会は、本選定基準に従って提案事業者の評価を行う。
- ・山梨県立中央病院は受託者の決定にあたり、選定委員会の評価を参考にするものとする。

3 評価の方法

- ・選定委員会は、参加者の提案書及び見積書を参考に、本選定基準、山梨県立中央病院入院患者等給食業務委託実施仕様書及びプロポーザル実施要領に基づき、下記の手順によって採点を行う。

(1) 価格及び技術評価

① 区分及び配点

- ・価格及び技術評価の区分及び配点は、下記の表のとおりとする。

区分	審査項目	配点	
価格評価	見積価格	50点	170点
技術評価	技術提案	120点	

② 価格評価

- ・価格点は、次の採点方法に基づいて算出した点数とする。
価格点 = { 1 - 見積価格 / (予定価格 - 消費税相当額) } × 50 点
- ・ただし、見積価格は、予定価格から消費税及び地方消費税に相当する額（当該額に1円未満の端数があるときは、その端数を切り捨てた額（以下「消費税相当額」という。））を除いた額の範囲内にあること。
- ・価格点の算出に当たっては、小数点第2位を四捨五入し、小数点第1位までを有効とする。

③ 技術評価

- ・提案事業者が提出する提案書、見積書及びプレゼンテーションに対し、下記の評価項目及び配点に基づき採点を行う。
- ・評価にあたっては、別添「提案書評価基準」を参考にする。
- ・技術点の算出に当たっては、小数点第2位を四捨五入し、小数点第1位までを有効とする。

技術提案評価項目及び配点

技 術 評 価	評 価 項 目	配 点
(1)	経営状況	・経営状況 ・他病院等での受託実績 5点
(2)	業務運営	・業務運営方針（基本的な考え方） ・実施体制、人員配置、従業員確保 5点
(3)	給食業務	・栄養管理・献立計画 50点
		・給食材料・食材費（1日3食平均）設定 (15)
		・調理・盛付 (15)
		・配膳・下膳 (10)
		・その他（食器洗浄・管理、設備・備品管理、残飯処理等） (5)
(4)	教育	・教育研修体制 10点
(5)	衛生管理	・給食材料、従事者 5点
(6)	危機管理	・非常時の対応 5点
(7)	選択食	・選択食の種類 ・選択食の実施頻度 ・選択から食事提供までの期間 ・選択食の対象とする食種 ・選択率向上への取組み 20点
(8)	自由提案	・患者サービス向上への取組み、提案 20点

4 事業者候補者の選定

- ・ 価格点及び技術点の合計点数が最も高い者を、委託事業者候補者として選定する。
- ・ 合計点数が最も高い者が2者以上あるときは、次の順序で候補者を選定する。
 - ① 技術点が高い者
 - ② 技術点と同点かつ見積価格が同額の場合は、くじ引きにより候補者を選定する。この場合において、くじ引きに立ち会わない者又はくじを引かない者があるときは、その者に代わって選定事務に関係のない職員にくじを引かせて決定する。
- ・ 技術点が基準点（50点）未満となった事業者は、候補者として選定しない。

5 提案者が1者の場合の取扱い

- ・ 提案者が1者の場合でも、選定委員会において評価を行い、当該者の提案によって本件業務を確実に履行することができると判断した場合は、当該者を提案者として選定する。

提案書評価基準

評価項目	評価基準
1 業務実績	
受託実績 経営状況	同種同規模の受託実績が認められるか 経営が安定しており、財務状況は健全か
2 運営方針・実施体制	
使命・運営目標 改善提案 パートナーシップ 組織体制 責任者 運営方針の共有化	給食業務に対する使命、行動規範、運営目標が適切かつ明確に示されているか 給食業務の課題の発見、改善に対する積極的な姿勢がうかがえるか 本院のパートナーにふさわしいか(目標・使命の共有化/意思疎通/協力) 本提案を遂行できる組織的な体制が整えられるか 責任者に十分な実績が認められるか、又は実績ある責任者が確保できるか 全ての給食業務従事者に運営方針を徹底させるしくみがあるか
3 給食業務	
(1) 栄養管理・献立計画	患者の特性を理解し、その栄養管理を徹底できる専門的な知見が伺えるか 創意工夫があり、バラエティに富んだ献立が作成できるか 食味・食欲を向上させ、残食改善のための継続的・適切な方法が示されているか 旬の食材・食味を活かし、季節感を演出する工夫があるか
(2) 給食材料	質が高く、バラエティに富む給食材料の選定・研究・調達が可能か 偏りなく、安定調達に向けた調達方法・調達先等が担保できるか コスト削減と品質・鮮度を両立することができるか 1日3食あたり平均食材費用の設定は妥当性があり、説明は明確か。工夫して費用をかけているか(5/15)
(3) 調理・盛付	調理技術・盛付アイデアの向上に向けた取り組み・研究等を継続的に行うしくみがあるか 食味・食欲向上のための取り組み・研究等を継続的に行うしくみがあるか 内容・量・アレルギー食材等の誤った盛付防止の対策が取られているか 患者を驚かせ、食べる楽しみ・喜びを提供するための工夫があるか
(4) 配膳・下膳	適温を保ち適時に配膳する体制・しくみ・方法が考えられているか 誤配膳を防止するための確認等の体制・しくみ・方法が考えられているか 配膳にあたっての身だしなみ・患者対応の考え方ができているか
(5) 管理・前後処置	食器洗浄・管理、設備・備品管理、残飯処理等が適切に行えるか
4 教育	
教育・研修計画 専門的知識の習得 体系的・段階的研修 日常的教育・研修 情報漏洩防止 採用方針・採用計画 離職抑制策 従業員満足	資質の向上・平準化を図るための教育・研修計画が策定されているか(できるか) 栄養・衛生管理・調理に関する理解、知識・技能の向上等の教育・研修が行われるか 経験年数、知識・技術等の相違に応じた教育・研修計画が体系的に行われるか 日常的な教育・研修のしくみが構築されているか 業務上知り得た情報の漏洩防止策が取られているか 採用方針・基準及び採用計画が適切かつ明確か 離職抑制に対する対応策が考えられているか 満足度向上に対する姿勢が伺えるか
5 衛生管理	
従事者 厨房施設・設備等 食品 衛生管理体制 食品添加物 納入業者管理	従事者の衛生管理、手指等消毒、清潔状態の維持・改善の方法が適切か 施設、設備、備品等の洗浄・消毒、衛生管理、点検及び保管の方法は適切か 危害要因分析及び重要管理が体系的・継続的かつ適切に行われているか 衛生管理徹底のための、責任・組織体制のしくみができているか 食品添加物の使用基準、安全性の確認等が明確になっているか 納入業者に対する管理・指導等が適切に行われるか
6 危機管理	
非常時対応 運営の継続 クレーム対応	様々な非常時を想定し、その対応が十分検討され、適切な対策が講じられるか 業務の遂行が困難になった際、継続的に業務を実施できる計画・体制が整えられるか 患者等からのクレームを生じさせない、又は発生した場合の対処策が講じられているか
7 選択食	
選択食の種類 選択食の実施頻度 選択から食事提供までの期間 選択食の対象とする食種 選択率向上への取り組み	選択食の種類とその概要は適当か 選択食を実施する頻度は十分か、またその頻度とする考え方は適当か 患者が選択を行ってから実際に食事を提供するまでの期間の設定は平均在院日数と比較して適当か 選択食の対象とする食種は適当か 患者の選択率を向上させようとするしくみ・姿勢が感じられるか
8 自由提案（患者サービス・ホスピタリティの向上）	
サービス向上意欲 評価方法 しくみ・システム コミュニケーション 喜び・感動 改善・提案	質の高い、付加価値のある患者サービスを提供しようとする姿勢が感じられるか 患者サービスの内容・提供体制等の評価方法が確立(検討)されているか 患者サービスを向上・改善するためのしくみ・システムが体系的に考えられているか 患者と良好なコミュニケーションを図るためのしくみが検討されているか 患者に喜び、驚き、感動を与えられるしくみ又はしくみづくりが検討されているか 患者又は病院の要望を聞き入れ、業務に反映させるしくみが検討されているか

評価	採点内容	採点方法
A	非常に優れている。安心して業務を委託できる。	配点が20点の場合:20点、配点が15点の場合:15点、配点が10点の場合:10点、配点が5点の場合:5点
B	優れている。十分な能力を有している。	配点が20点の場合:16点、配点が15点の場合:12点、配点が10点の場合:8点、配点が5点の場合:4点
C	標準的である。	配点が20点の場合:12点、配点が15点の場合:9点、配点が10点の場合:6点、配点が5点の場合:3点
D	やや劣る。	配点が20点の場合:8点、配点が15点の場合:6点、配点が10点の場合:4点、配点が5点の場合:2点
E	劣る、委託するには不安である。	配点が20点の場合:4点、配点が15点の場合:3点、配点が10点の場合:2点、配点が5点の場合:1点