

東部医療センター給食業務委託落札者決定基準

○評価項目、各評価項目において優劣を判断する基準並びに各評価項目の配点及び付与する点数の基準について

東部医療センター給食業務委託落札者決定基準(案)別紙のとおり(以下「別紙」という。)

○総合評価値の算出方法について

加算方式

・ 価格評価点と技術評価点の配分

1 : 2 (別紙のとおり)

・ 価格評価点の計算方法

$\{1 - (\text{入札価格} - \text{調査基準価格}) \div \text{予定価格}\} \times (\text{価格点の配点})$

○失格となる基準

別紙及び実施提案資料等に係る評価点の最低基準点を 100 点 (満点の 3 分の 1) と設定し、最低基準点に満たない者を失格とする。

○落札者の決定方法

予定価格の範囲内の入札があった者のうち、総合評価値の最も高い者を落札候補者とする。

東部医療センター給食業務委託落札者決定基準 別紙

大項目	大項目	中項目	中項目	評価内容	評価内容	配点	内訳
1	業務の管理体制	1	本社等のバックアップ体制	1	配属従事者が病気や事故等により業務に従事できない場合の本社、支社及び他の営業所からの（代替要員を含む配属従事者の確保の）バックアップ体制はあるか	30	10
		2	病院との連絡体制	1	病院側の指示に関する従業員への周知体制はあるか		10
		3	人員の適正配置と確保	1	業務を安全かつ円滑に遂行するための適正な人員配置及び組織体制となっているか		10
2	従業員の管理と育成	1	現場責任者のリーダーシップ	1	現場責任者は、病院での給食業務に関する経験を十二分に有しているか	60	10
		2	従業員教育訓練研修体制	2	当該の基本理念を理解の上、病院における給食業務の意義を認識し、従業員に周知・徹底しているか		
		3		給食業務に携わる従業員に配膳・下膳業務を行う上での（配膳時の患者の取り違い防止などの）教育がされているか			
3	事故防止	1	労働災害や健康障害を防止するために必要な措置、また感染を防止するために配属従事者に必要な措置を実施しているか	10			
3	給食業務の安定供給と衛生管理の確保	1	給食業務に対する考え方	1	食材料の管理意識（保管・使用の適切さ、コスト意識をもった食材の使用など）はあるか	40	20
		2		衛生面での管理意識（原材料や調理品・保存食等の適切な管理など）はあるか			
		3		設備・備品の管理意識（定期的な清掃や点検、食器・調理器具等の丁寧な取扱いなど）はあるか			
2	事故（食中毒等）発生時の体制について	1	必要書類（検査簿・温度管理・調理マニュアル・出勤者名簿・研修計画・残食調査等）の整備はできるか	20			
3		自然災害（地震など）、システム障害、食中毒発生時などで業務継続が困難となった場合に備える具体的なマニュアル等が整っているか					
4	企画提案	1	給食業務について	1	現在の仕様書及び上限価格を超えない範囲で、医療の質の向上や患者サービスの向上につながる（各種治療食や嚥下調整食の調理・提供体制、アレルギー食などの提供体制、サポート食などの個別対応、特別メニューなどの満足度向上に向けた取り組みなどの）提案はあるか	60	20
				2	食品安全（感染症対策）や医療安全（患者誤認防止）の確保に関する取組や提案はあるか		
5	受託準備体制	1	受託スケジュール、円滑な引継ぎ方針	10			
6	入札価格	1	入札価格	100	100	300	
				100			