

市立釧路総合病院患者給食業務 公募型プロポーザル審査要領

1 趣旨

市立釧路総合病院患者給食業務公募型プロポーザルにおける審査について必要な事項を定め、これに基づいて審査する。

2 審査方法

(1) 参加資格要件審査

参加表明書を提出した者のうち、市立釧路総合病院患者給食業務公募型プロポーザル実施要領（以下「実施要領」という。）4、5、6に記載するすべての要件を満たす者については企画提案書の提出及びプレゼンテーション審査への参加を要請する。

なお、参加資格要件の適否については事務局で確認するものとする。

(2) プレゼンテーション審査

- ① 企画提案書等の内容説明について、プレゼンテーション及びヒアリング形式により実施する。
- ② 企画提案書等の評価は、この評価を参考にして、市立釧路総合病院患者給食業務公募型プロポーザル選定委員会の審議により最も優れた企画提案者（最優秀提案者）及び次点者（優秀提案者）を各1者選定する。
- ③ 評価項目毎に選定委員が評価を行い、選定委員の評価は、各委員の評価点の合計とする。
- ④ 企画提案書等の評価における評価点数の算出は、3（1）に掲げる評価を3（2）に掲げる評価係数に換算し、3（3）に掲げる配点数を乗じて行なうものとする。
- ⑤ 企画提案書等の評価においては、原則として提出者を匿名化して行なうものとする。

(3) 提案価格審査

- ① 管理費と食材費について、それぞれ評価を行う。
- ② 管理費においては、提案価格が、実施要領の2（6）①で示した提案上限額の範囲内の場合のみ、次の評価点を付与するものとし、提案価格が提案上限額を超過した場合は失格とする。
- ③ 食材費においては、価格提案書の1食単価に実施要領の2（7）で示した年間予定食数を乗じた金額を評価対象とする。
- ④ 最低提案価格に対する当該提案価格の割合より「価格評価点」を計算する。具体的には次の計算式となる。

ア 管理費（10点満点）＝10点 × 最低提案価格 / 当該提案価格

イ 食材費（10点満点）＝10点 × 最低提案価格（1食単価×年間予定食数） / 当該提案価格（1食単価×年間予定食数）

3 プレゼンテーション審査評価事項

(1) 評価項目及び判断基準

評価項目	判断基準	評価	
1. 特定テーマに対する提案の企画力及び実現性	各特定テーマについての的確性、具体性、実現性、効果の視点から総合的に評価する。	極めて高い	5
		高い	4
		普通	3

(テーマ①～⑤)		やや低い	2
		低い	1

(2) 評価係数への換算

評価	5	4	3	2	1
評価係数	1.0	0.8	0.6	0.4	0.2

(3) 配点及び評価点

評 価 項 目		評 価					評価 係数 ①	配点 ②	評価 点 ①×②
		5 (1.0)	4 (0.8)	3 (0.6)	2 (0.4)	1 (0.2)			
1. 特定テーマに対する提案の企画力及び実現性 (小計)								80	
テーマ①	基本方針 新病院移行							20	
テーマ②	運営体制 人員配置							20	
テーマ③	給食品質 患者満足度							10	
テーマ④	衛生 危機管理							20	
テーマ⑤	教育 業務改善 独自提案							10	
2. 提案価格審査 (小計)								20	
管理費								10	
食材費								10	
合 計								100	
順 位									

(4) 評価の判断基準

主に企画提案書等により評価、ヒアリングで確認する項目

【評価項目 1 「特定テーマに対する提案の企画力及び実現性」】

(テーマ① 基本方針・新病院移行)

- a 地域医療を支える当院の役割や、患者給食業務の意義を踏まえた全体的な取組方針
- b 新病院への移転およびニュークックチル方式の導入にあたり、給食提供の継続性と安全性を担保するための考え方

(テーマ② 運営体制・人員配置)

- a 良質な給食サービスを持続的に提供するための人材確保・定着に対する基本方針
- b ニュークックチル方式の導入に向けた初期の立ち上げ、運用定着、将来的な業務平準化を見通した持続可能な運営体制の構築方針

(テーマ③ 給食品質・患者満足度)

- a 患者の療養生活を支え、満足度を向上させるための食事提供に対する基本方針
- b ニュークックチル方式の特性を活用した適時・適温提供や、地域性を踏まえた食材活用など、日々の給食品質を維持・向上させる具体的な取組方針

(テーマ④ 衛生・危機管理)

- a 日常の厳格な衛生管理およびインシデント防止に向けた取組方針
- b ニュークックチル方式において要求される衛生基準への対応、および大規模災害時等の事業継続（BCP）を見据えた包括的な危機管理体制

(テーマ⑤ 教育・業務改善・独自提案)

- a 従事者の資質向上や新システム定着に向けた、継続的な教育・指導方針
- b 専門的な知見・ノウハウを活用した業務効率化、コストの適正化、食品ロス削減、職員の負担軽減等に寄与する独自の取組方針

4 提案価格審査

(1) 配点及び評価点算出方法

①配点

- ア 管理費 10点
- イ 食材費 10点

②評価点算出方法

最低提案価格に対する当該提案価格の割合を算出し、配点を乗じ、「価格評価点」を算出する。