

長野県立総合リハビリテーションセンター給食業務委託審査要領

給食業務委託プロポーザル実施要領に基づき、給食業務委託評価会議において最優秀提案者を選定するための審査及び評価の方法は以下のとおりとする。

1 審査及び評価方法

書類審査及び(12月25日)に実施する企画提案書に基づいた、プレゼンテーション及びヒアリング審査により各企画提案書の評価を行う。

評価は各評価基準項目について5段階評価とし、評価会議構成員が各々評価した評価点数の合計を平均した点数(小数点以下第二位を四捨五入)を当該提案者の得点とし、最低基準点を50点とする。

ただし、全構成員の採点結果において0点の項目があった提案者は選定しないものとする。

最優秀提案者は、当該平均点数の最高得点提案者とし、同点提案者が複数いる場合は、評価会議において決定する。

2 評価基準及び配点

(1) 評価基準

評価会議構成員は、企画提案書の提案内容について次の評価を行う。

| 審査基準 | 評価 | 評価率 |
|-------------|----|------|
| 「とても評価できる」 | A | 1 |
| 「評価できる」 | B | 0.75 |
| 「ふつう」 | C | 0.5 |
| 「あまり評価できない」 | D | 0.25 |
| 「評価できない」 | E | 0 |

(2) 配点

評価基準項目の配点は表のとりの配点とする。

表

| 評価基準項目 | 評価する主な事項 | 配点 |
|------------------------|---------------------------------------------|----|
| 障害者支援施設及び病院の給食業務に対する理解 | 当施設の給食業務に対する理解は十分か。 | 10 |
| 人員配置計画等による事業実施体制 | 組織図の中に指導體制が明確に記載されているか。 | 20 |
| | 勤務体制は十分な人数が確保されているか。 | |
| 衛生管理体制及び危機管理体制 | 欠員が生じた場合の代替・補充体制は、確実に実施できるようになっているか。 | 20 |
| | 感染対策・清潔保持等の衛生管理に対する対応方法及びマニュアル等による管理体制は適切か。 | |
| | 事故が発生した場合の対応と連絡・応援体制は適切に構築されているか。 | |

| | | |
|--------------|-------------------------------------------------|----|
| 給食業務の適切な運営 | 給食業務の運営における指導・助言体制は適切か。 | 20 |
| | 適正かつ喫食者満足度の高い給食業務(調理、盛付、配膳・下膳等)を行うための対策がされているか。 | |
| | 入所者及び入院患者の病態の変化に応じた個別対応が適切か。 | |
| 従事者への教育・研修体制 | 調理技術及び衛生管理に関する研修、業務責任者の研修及び新任従事者への研修体制はできているか。 | 10 |
| 業務実績及び経営状況 | 同種施設への業務実績はあるか。 | 10 |
| | 経営状況に問題はないか。 | |
| 費用の妥当性 | 提案書の人員配置で、実施可能な積算内容の見積金額となっているか。 | 10 |
| | コスト意識を持った積算となっているか。 | |

100

(3) 企画提案書の採点方法

各構成員が評価した(1)の結果に対して次の方法で評価点を算出する。

審査項目の配点×評価率＝評価点