

琉球大学病院患者給食業務委託 総合評価基準

本資料は、国立大学法人琉球大学（以下「本学」という。）が契約する「琉球大学病院患者給食業務委託」（以下「本契約」という。）に係る入札の評価に関する審査基準について明示するものである。

1. 書類審査の評価方法

本契約に係る総合評価のための書類審査の評価は、本学が作成する「琉球大学病院患者給食業務委託 公募要領」、「患者給食業務委託 仕様書」、「患者給食業務取扱要領」（以下「公募要領等」という。）及び別紙「評価項目及び得点配分基準」（以下「評価基準」という。）に基づき、本学「琉球大学病院患者給食業務委託 技術審査委員会」が以下のとおり行う。

（1）書類審査

書類審査による評価のための提出書類に基づき、技術審査委員が評価する。公募要領等及び評価基準に記載する必須の要求要件を満たしているか否かを判定し、これを満たしているものについては基礎点を与え、さらにこれを超える部分に対して、評価に応じた評価基準に示す加点の点数の範囲内で得点を与える。技術審査においてこれを満たしていないと判断された場合は、不合格として入札の対象からは除外するものとする。

（2）技術提案審査

技術提案による評価のための提出書類に基づき、技術審査員が評価する。

評価は評価基準に基づき、それぞれの評価項目毎の基礎点に評価係数を乗じて、評価点とする。

なお、公募要領等及び評価基準に記載されていない要件等は評価の対象としない。また、公募要領等及び評価基準に記載されている要件等であっても、本学としての必要度、重要度に照らして、必要な範囲を超え評価する意味のないものについては、評価の対象としないことがある。

2. 総合評価の方法及び落札者の決定方法について

（1）入札価格及び本契約の総合評価は、次の各要件に全て該当する入札者のうち、上記「1. 書類審査の評価方法」により得られた各評価項目の得点の合計点数をその入札者の入札価格で除して得た数値を持って行き、当該数値が最も高い者を落札者とする。

- a. 公募要領等に記載する必須の要求要件を全て満たしている入札者であること。
- b. 本入札に係る予定価格の制限の範囲内の入札価格を提示した入札者であること。

（2）上記（1）の数値が最も高い者が2以上あるときは、当該入札者にくじを引かせて落札者を決定する。なお、当該入札者のうち開札の場に出席しない者、またはくじを引かない者があるときは、これに代わって本件入札執行事務に関係のない本学職員にくじを引かせ、落札者を決定する。

評価項目及び得点配分基準

提出書類		評価項目	評価基準	基礎点	加点	評価点	評価点 = 基礎点 + 加点	
様式3 財務諸表		直近の財務状況	経営が安定しているか	5		5		
国税、県税及び市町村税に係る納税証明書		税金及び社会保険料の納付状況	税金等の滞納がなく社会的信頼性があるか	5		5		
社会保険料納入証明書								
		以下のいずれかの認定を受けている場合には加点						
その他 (ワーク・ライフ・バランス等推進について)		女性活躍推進法に基づく認定	プラチナえるぼし認定企業・えるぼし認定企業又は一般事業主行動計画策定済（常時雇用する労働者の和が300人以下のものに限る）		5	5		
		次世代育成支援対策推進法（次世代法）に基づく認定	プラチナくるみるみん認定企業・くるみるみん認定企業		5	5		
		青少年の雇用の促進等に関する法律（若年雇用促進法）に基づく認定	ユースエール認定企業		5	5		
						(10)	(15)	(25)

評価点 = 基礎点 + 加 点

評価項目及び得点配分基準

区分	評価係数
A:優れている	1
B:普通	0.6
C:劣っている	0.2

評価点＝基礎点×評価係数

	提出書類	評価項目	評価基準	基礎点	評価係数	評価点
様式7-1	本業務の給食に対する基本的な考え	本業務の特徴を踏まえた給食に対する基本的な考え方	本業務の特徴を踏まえた運用方針は適切か	5	1	5
様式7-2	現場管理体制（総括責任者の配置について）	本業務の特徴を踏まえた運用方針	本業務の特徴を踏まえた運用方針は適切か	5	1	5
様式7-3	現場管理体制（本社、支社の支援体制（連絡体制や支援体制等）	総括責任者の配置の基準、業務内容	総括責任者の配置の基準、業務内容は適切か	10	1	10
様式7-4	現場管理体制（本社、支社の支援体制（サポート体制）	本社、支社と現場間の連絡体制や支援体制	本社、支社と現場間の連絡体制や支援体制がとられているか	15	1	15
様式7-5	現場管理体制（調理現場の管理体制）	食材の調達体制	食材の調達体制がとられているか	10	1	10
様式7-6	円滑な業務の遂行（従業員定着に関する考え（従業員の確保））	欠品、欠員、トラブル時のサポート体制	欠品、欠員、トラブル時のサポート体制がとられているか	10	1	10
様式7-7	円滑な業務の遂行（従業員定着に関する考え（従業員の処遇））	現場からの意見、要望、指摘事項等に関して、従業員への周知と指導が速やかに行われるための指示命令系統と体制	現場からの意見、要望、指摘事項等に関して、従業員への周知と指導が速やかに行われるための指示命令系統と体制がとられているか	10	1	10
様式7-8	円滑な業務の遂行（従業員の配置計画（従業員の配置計画（有資格者数等））	良質な従業員を確保するための対策	良質な従業員を確保するための対策が講じられているか	10	1	10
様式7-9	円滑な業務の遂行（従業員の配置計画（ワークスケジュール等）	福利厚生や研修制度の整備等、定着への取り組み	福利厚生や研修制度の整備等、定着への取り組みがとられているか	10	1	10
様式7-10	円滑な業務の遂行（業務引継計画）	有資格者（管理栄養士、調理師等）の配置人数	管理栄養士、栄養士の配置人数、配置計画は適切か	10	1	10
様式7-11	安全衛生管理体制（衛生管理の方針・体制（マニュアルの具体策））	本事業の人員配置とワークスケジュール表（作業工程表）	調理師の配置人数、配置計画は適切か 本事業の人員配置とワークスケジュール表（作業工程表）は適切か	10	1	10
様式7-12	安全衛生管理体制（衛生管理の方針・体制（従業員の健康管理））	具体的な業務引継計画（新従業員の雇用計画、研修計画等）	業務引継計画（新従業員の雇用計画、研修計画等）は適切か	10	1	10
様式7-13	安全衛生管理体制（安全な食事（アレルギー対応食に対する考え））	衛生管理マニュアル遵守のための具体策	衛生管理マニュアル遵守のための具体策は適切か	5	1	5
様式7-14	安全衛生管理体制（安全な食事（食材に関する考え方））	作業スタイル（白衣、エプロン、帽子、マスク等）の写真	作業スタイルは適切か	5	1	5
様式7-15	安全衛生管理体制（インシデント対策）	従業員の健康管理（健康診断、始業時の確認事項、感染症対策等）	従業員の健康管理（健康診断、始業時の確認事項、感染症対策等）は適切か	10	1	10
様式7-16	患者満足度の向上（給食サービス（独自の提案））	アレルギー対応食に対する考えとミスなく提供できるための工夫、人員配置等の体制	アレルギー対応食に対する考えとミスなく提供できるための工夫、人員配置等の体制は適切か	10	1	10
様式7-17	患者満足度の向上（給食サービス（指示・要望への提案））	安全な食材の確保に関する考え方	安全な食材の確保に関する考え方は適切か	10	1	10
様式7-18	従業員育成（基本方針）	異物混入や配膳ミス発生時等の対応・対策（迅速な報告、原因の追及、改善策検討等）	異物混入や配膳ミス発生時等の対応・対策（迅速な報告、原因の追及、改善策検討等）がとられているか	10	1	10
様式7-19	従業員育成（基本方針（業務マニュアル））	患者サービスの観点から、満足度の向上に資する提案	患者サービスの観点から、満足度の向上に資する提案がされているか	10	1	10
様式7-20	従業員育成（研修体制（研修内容））	NST等特別な栄養管理を行いたい患者やターミナル患者に対し医師や栄養士が特別な指示を行うことに関しての考え方や対応	NST等特別な栄養管理を行いたい患者やターミナル患者に対し医師や栄養士が特別な指示を行うことに関しての考え方や対応は適切か	10	1	10
		従業員育成に関する基本的な考え	従業員育成に関する基本的な考えは適切か	10	1	10
		従業員育成に関する独自の業務マニュアル	従業員の育成に関する独自の業務マニュアルがあるか マニュアルの内容は適切か	10	1	10
		従業員育成に関する研修体制についてその対象、時期、内容（調理、安全衛生、モラル等）、回数等	従業員育成に関する研修体制についてその対象、時期、内容（調理、安全衛生、モラル等）、回数等は適切か	10	1	10

評価項目及び得点配分基準

区分	評価係数
A:優れている	1
B:普通	0.6
C:劣っている	0.2

提出書類			評価項目	評価基準	基礎点	評価係数	評価点
様式7-21	従業員の育成（研修体制（効果の検証））		研修後、研修の効果の検証	研修後、研修の効果の検証をしているか、検証は適切か。	15	1	15
様式7-22	危機管理体制（食中毒、感染症発生時の対応）		食中毒、感染症発生時の連絡体制、支援体制、代行保証等	食中毒、感染症発生時の連絡体制、支援体制、代行保証等は適切か	10	1	10
様式7-23	危機管理体制（台風等災害発生時の対応（対応マニュアル））		災害発生時対応マニュアル	具体的な災害発生時対応マニュアルがあるか	5	1	5
様式7-24	危機管理体制（災害発生時の対応（備蓄、食材調達））		災害発生時の出勤体制	マニュアルの内容は適切か	5	1	5
様式7-25	危機管理体制（事故の有無）		非常時の備蓄等迅速な食材調達の体制	災害発生時の出勤体制は整っているか	10	1	10
様式7-26	独自の提案事項		食事に關する事故について	非常時の備蓄等迅速な食材調達の体制は適切か	10	1	10
様式7-27	受託業務実績		独自の提案事項	大きな事故があったか	10	1	10
			一般病床300床以上の病院の受託実績	事故があった場合の対応と対策は適切か	10	1	10
				一般病床300床以上の病院の受託実績	10	1	10
					(300)		(300)