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、「患者給食業務委託　仕様書」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。

※必須の要求要件が一定の水準に満たない（評価区分がＥ）の場合は、不合格として入札の対象からは除外するものとする。
※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い、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。

書面審査による評価

評価項目及び得点配分基準

評価点＝基礎点＋加点

提出書類	評価項目	評価基準		加点	評価点
様式3-2　患者給食業務の受託実績書（２）	他施設における患者給食業務（ニュークックチル方式）の受託実績	国立大学病院の実績　1件＝1点、最大5点		5	
		医療機関（一般病床200床以上）の受託実績　1件＝1点、最大5点		5	
その他 （ワーク・ライフ・バランス等推進について）	以下のいずれかの認定を受けている場合には加点		配点		
	・女性活躍推進法に基づく認定	プラチナえるぼし	4	10～0	
		えるぼし３段階目	3		
		えるぼし２段階目	2		
		えるぼし１段階目	2		
		行動計画策定	1		
	・次世代育成支援対策推進法（次世代法）に基づく認定	プラチナくるみん	4		
		くるみん（令和７年４月１日以後の基準）	3		
		くるみん（令和４年４月１日～令和７年３月３１日までの基準）	3		
		トライくるみん（令和７年４月１日以後の基準）	3		
		くるみん（平成２９年４月１日～令和４年３月３１日までの基準）	3		
		トライくるみん（令和４年４月１日～令和７年３月３１日までの基準）	2		
		くるみん（平成２９年３月３１日までの基準）	2		
		行動計画策定（令和７年４月１日以後の基準）	1		
	・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)		4		
				20	

技術提案書による評価

評価項目及び得点配分基準

評価区分	評価係数
A：極めて優れている	1.0
B：優れている	0.8
C：普通	0.4
D：やや劣っている	0.2
E：劣っている	0.0

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
				必須	加算		
技術提案書	様式４－1	現場管理体制	発注者からの要望・意見に対して、連絡窓口の明確化等、会社全体として課題としてとらえ、改善に向けた活動が期待できるものを高い評価とする。	10		1	10
	様式４－2	円滑な業務の遂行（従業員の確保）	従業員の確保が確実に行えるような取り組みが行えている点を評価する。特に他社と比べて高い成果が期待できるものについては高い評価とする。		15	1	15
	様式４－3	円滑な業務の遂行（従業員の配置計画（配置人数、ワークスケジュール等））	総合的に考慮して十分数の職員数、資格者・経験者が配置されていると判断できる場合、高い評価とする。過大配置および過少配置と判断できるものは低い評価とし、過大配置＞過少配置で評価する。	15		1	15
	様式４－4	安全衛生管理体制（食材の確保）	地元食材の活用や生鮮食材の選び方、かつ、食材費が高騰しすぎない手法が記載され、高い効果が期待されるものを高い評価とする。		10	1	10
	様式４－5	安全衛生管理体制（インシデント対策）	考えられる十分なインシデントが想定されており、発生時対応が十分評価できる項目、かつ、原因追及方法・改善検討方法が論理的なものを高い評価とする。		15	1	15
	様式４－6	患者満足度の向上	患者満足度向上に向け、また、特別な指示が発生した場合の対応方法が具体的に記載され、かつ、合理的な内容を高い評価とする。		10	1	10
	様式４－7	ＢＣＰ	災害発生時、また、感染症流行時や食中毒発生時等に備えた企業としてのＢＣＰの姿勢を評価する。	10		1	10

技術提案書による評価

評価項目及び得点配分基準

評価区分	評価係数
A：極めて優れている	1.0
B：優れている	0.8
C：普通	0.4
D：やや劣っている	0.2
E：劣っている	0.0

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
				必須	加算		
技術提案書	様式４－8	献立作成の考え	献立作成の考え方が明確・合理的かつ高い患者満足度を期待できるものを高く評価する。 特に食材調達との整合を確認する。	10		1	10
	様式４－9	モニタリング	運用方法が具体的かつ評価項目が適正と評価されるものを高く評価する。		5	1	5
				(45)	(55)		(100)
					55		100